

# Electric Range

---

User manual

NSE6D\*83\*\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Anti-tip device

---

### WARNING

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

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



### WARNING

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

## Regulatory Notice

---

### Radio Apparatus Notice

#### CAUTION

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

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

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

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

### 1. FCC Notice

#### CAUTION

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

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

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

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

## Regulatory Notice

---

### **FCC STATEMENT:**

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

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

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

### **Radio Apparatus STATEMENT:**

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

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

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

---

#### **FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

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

#### **2.IC Notice**

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

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

## Regulatory Notice

---

### **IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

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

### **RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

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

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>8</b>		
What you need to know about safety instructions	8	Turning the oven light on and off	31
California Proposition 65 Warning	8	Oven cooking	31
For your safety	9	Cooking mode	32
Surface Cooking Units	11	Using the oven racks	32
Electrical Safety	12	Baking	34
Child safety	13	Convection baking	35
Oven	13	Convection roasting	36
Remote Operation	14	Broiling	36
Self-cleaning ovens	14	Air Fry	37
Ventilating hood	15	Using the special function	40
Glass/Ceramic cooking surfaces	15	Using the keep warm feature	41
Critical installation warnings	16	Smart control	41
Critical usage warning	17	Voice control	42
Usage cautions	19	Special features	42
Critical cleaning warnings	21	Using the options function	44
<b>Introducing your new range</b>	<b>22</b>	<b>Maintaining your appliance</b>	<b>46</b>
Overview	22	Self-cleaning	46
What's included with your range	22	Steam-cleaning	48
<b>Before you begin</b>	<b>23</b>	Care and cleaning of the oven	49
Energy saving tips	23	Care and cleaning of the glass cooktop	51
<b>Surface cooking</b>	<b>23</b>	Removing and reinstalling the oven door	52
About surface cooking	23	Removing and reinstalling the storage drawer	54
How to set the appliance for surface cooking	25	Changing the oven light	54
Using the proper cookware	27	<b>Troubleshooting</b>	<b>55</b>
Choosing the proper cookware	28	Troubleshooting	55
Protecting the cooktop	28	Information codes	59
<b>Operating the oven</b>	<b>29</b>	<b>Warranty (U.S.A)</b>	<b>61</b>
The oven control panel	29	<b>Warranty (CANADA)</b>	<b>62</b>
Oven lock	30	<b>Appendix</b>	<b>64</b>
Setting the clock	30	Open Source Announcement	64
Setting the kitchen timer	30		
Cook Time	30		
Delay Start	31		

## 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](http://www.P65Warnings.ca.gov)






---


## FOR YOUR SAFETY

---

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

### CAUTION

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## SURFACE COOKING UNITS

---

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

---

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

## ELECTRICAL SAFETY

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

### **WARNING**

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

### **WARNING**

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

---

## CHILD SAFETY

---

### WARNING

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



### WARNING

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

---

## OVEN

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ⚠ CAUTION

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

## REMOTE OPERATION

---

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

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

## SELF-CLEANING OVENS

---

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

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

## VENTILATING HOOD

---

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

---

## GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

---

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**





## Important safety instructions

---

### CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

---

#### WARNING

-  • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
    - Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
  - Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage, such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
  - Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
  - Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
-  • Install your appliance on a hard, level floor that can support its weight.
    - Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.
  -  • This appliance must be properly grounded.
  - Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
    - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
  - Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
  - Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
  -  • Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
    - This may result in electric shock or fire.
  - Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
    - This may result in electric shock or fire.
  - Do not pull or excessively bend the power cord.
  - Do not twist or tie the power cord.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



- ❑ • Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.
- ✍️ If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

## CRITICAL USAGE WARNING

### ⚠️ CAUTION

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

- ★ • Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substance, such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
  - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
- ❑ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- ✍️ • If any foreign substance, such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

- ☒ • Do not touch the power cord with wet hands.
    - This may result in electric shock.
  - Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
    - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
  - Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
    - If a child places a plastic bag over its head, the child can suffocate.
  - ☒ • Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
  - Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
    - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
  - Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
    - Failing to do so may result in burns.
  - Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
    - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
  - Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects, such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Samsung service center.
  - Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.
- ☒ • Do not store or use the oven outdoors.
  - Never use this appliance for purposes other than cooking.
    - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
  - Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc) with a knife before cooking them.
    - Failing to do so may result in burns or injury.
  - Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
    - Failing to do so may result in fire.
  - Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
    - This may result in fire.
  - Do not open the door when the food in the oven is burning.
    - If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ☐ • Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside of 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**

## Important safety 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**

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

---

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

---

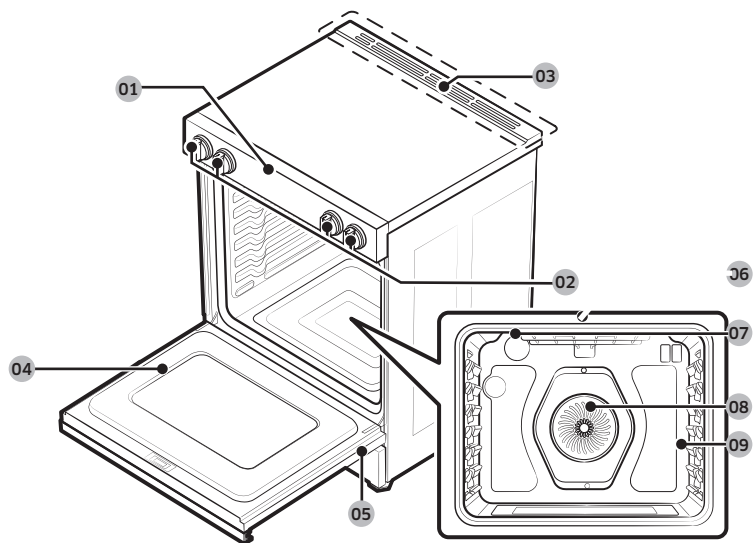
### CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Introducing your new range

## Overview



01 Control panel

02 Surface control knobs  
(See page 24 for more information.)

03 Vent

04 Oven door

05 Storage drawer

06 Broil oven heater

07 Oven light

08 Convection system

09 Shelf position

## What's included with your range



Wire racks (2) \*



Air Fry tray (1) \*  
(US model only)

### NOTE

If you need an extra 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 get damaged it.

#### CAUTION

##### DURING COOKING

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

# Surface cooking

## ⚠ CAUTION

### AFTER COOKING

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

### About the radiant surface elements

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

## 📖 NOTE

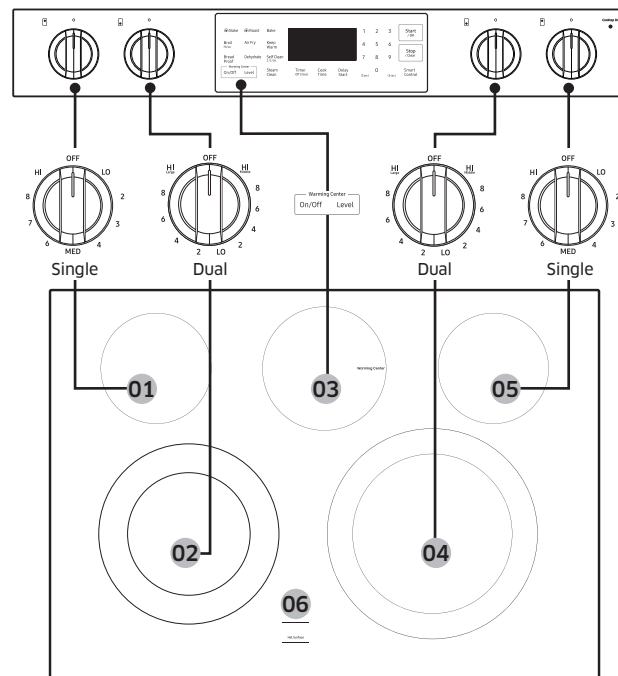
Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

## 📖 NOTE

When you operate the knob, beep sounds once.

### Location of the radiant surface elements and controls

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



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



### Hot surface indicator

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

### Cooktop on/off lamp

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

### Cooking areas

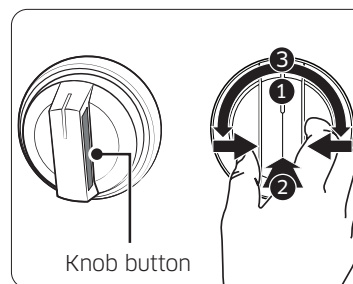
- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through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

## How to set the appliance for surface cooking

### ⚠ CAUTION

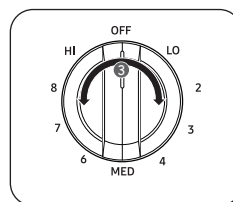
- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control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

### Surface unit control knob

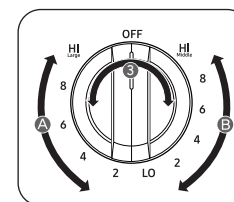


Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

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



Single surface unit



Dual surface unit

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

# Surface cooking

## NOTE

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

## CAUTION

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

## Recommended settings

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

## Using the warming center

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

## NOTE

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

## CAUTION

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

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

**NOTE**

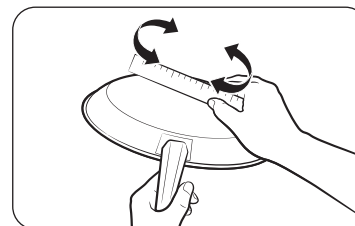
- Pressing **Stop** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

**Recommended settings**

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

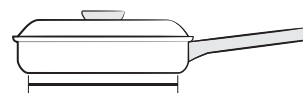
**Using the proper cookware**

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



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

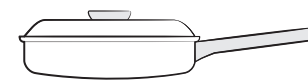
**CORRECT**



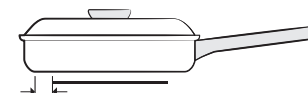
Flat and straight pan bottoms.

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

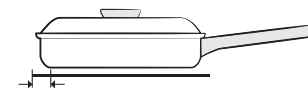
**INCORRECT**



Curved and warped pan bottoms.



Pan overhangs element by more than one-half inch.



Pan is smaller than element.



Heavy handle tilts pan.

# Surface cooking

---

## Choosing the proper cookware

---

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

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

## Protecting the cooktop

---

### Cleaning

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

### Preventing marks and scratches

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

### Preventing stains

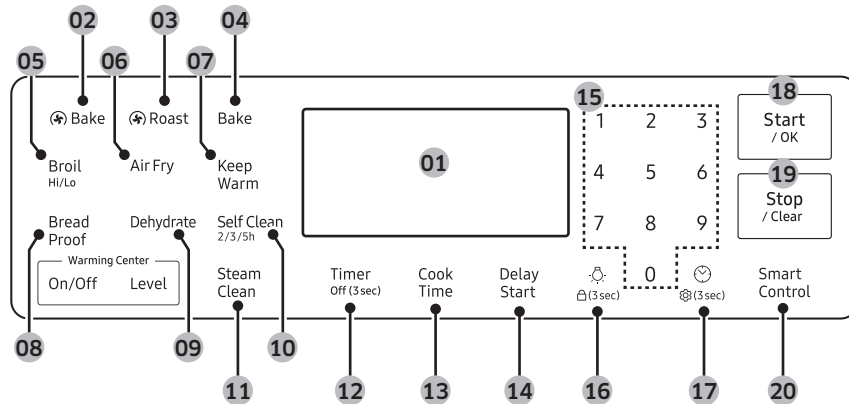
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

### Preventing other damage

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

# Operating the oven

## The oven control panel



- 01 Display:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, convection bake/roast, broil, or self-cleaning mode, and the time set for the timer or automatic oven operations.
- 02 Convection Bake:** Use to select the Convection bake function of the oven.
- 03 Convection Roast:** Use to select the Convection roast function of the oven.
- 04 Bake:** Use to select the bake function of the oven.
- 05 Broil (Hi/Lo):** Use to select the broil function of the oven.
- 06 Air Fry:** 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 Self Clean:** Use to select the Self-cleaning function of the oven.
- 11 Steam Clean:** Use to select the steam cleaning function of the oven.
- 12 Timer:** Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking. Press and hold for 3 seconds to turn off the timer.


- 13 Cook Time:** Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 14 Delay Start:** Press to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 15 Number pad:** Use to set any function requiring numbers, such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking, etc.
- 16 Lamp / Lock:** Press to turn the oven light on or off. Press and hold for 3 seconds to use Lock feature.
- 17 Clock / Setting:** Use to set the time of day. Use to bring up the user preference menu in the display. (Press for 3 seconds.)
- 18 Start / OK:** Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
- 19 Stop / Clear:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer. Press to cancel a previously entered temperature or time.
- 20 Smart Control:** Use to select the smart control feature.

# Operating the oven

## 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/OK** to save the changes.

## Setting the kitchen timer

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

### How to set the timer

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

## Cook Time

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

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

### How to set the oven for Cook Time

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

## NOTE

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

## CAUTION

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

## Delay Start


In a delay timed cooking, the oven's timer turns the oven on 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.

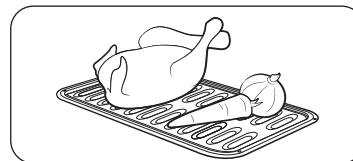
### How to set the oven for delay start

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

## Turning the oven light on and off

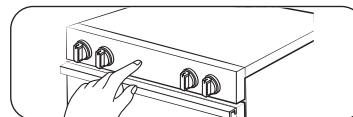
- The oven light turns on automatically when the door is opened.
- The oven light turns off automatically when the door is closed.
- You can turn the oven light on and off manually by pressing the  pad.

## Oven cooking



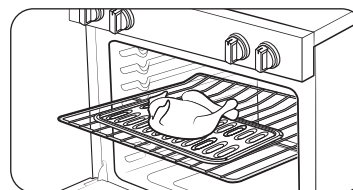
### STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



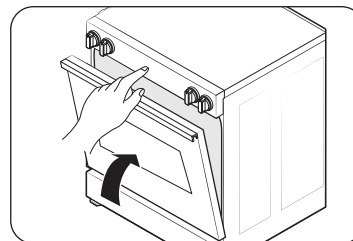
### STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



### STEP 3

Place the container on a rack.



### STEP 4

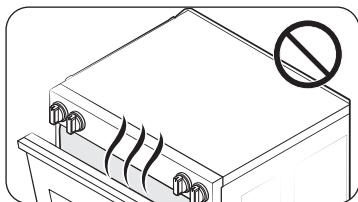
Close the door and start cooking.

## NOTE

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

# Operating the oven

## Cooking mode

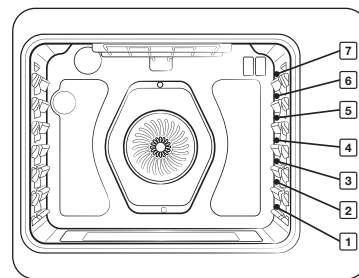


- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for about 2 minutes while the oven is in convection baking/roasting, baking, or broiling modes, the oven heating element will shut off. To restart the heating element, close the door.

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

## Using the oven racks

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



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

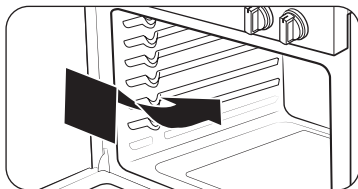
This table is for reference only.

### ⚠ CAUTION

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

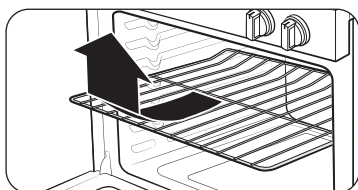


## Inserting and removing an oven rack



### To insert an oven rack

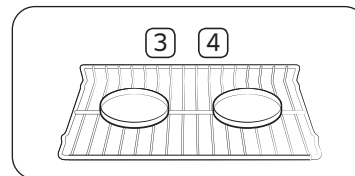
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



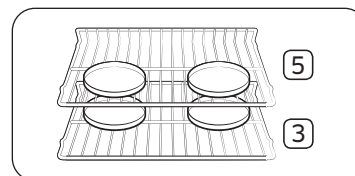
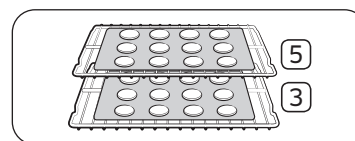
### To remove an oven rack

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

## Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack

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

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

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

### Using Multiple Oven Racks

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

# Operating the oven

## Before using the racks

The oven has two racks.

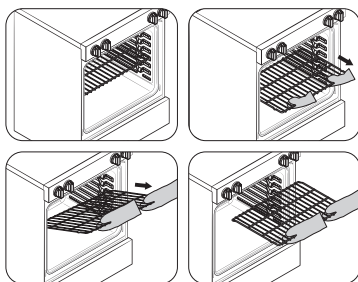
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming out completely.

## REMOVING THE RACKS

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

## REPLACING THE RACKS

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



### ⚠ CAUTION

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

## Baking

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

## How to set the temperature

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



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

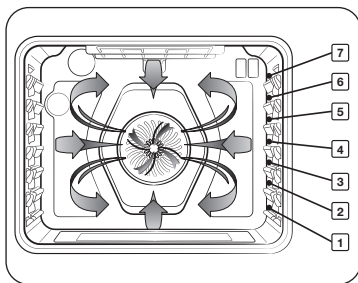
### 📖 NOTE

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

## How to adjust the temperature while cooking

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

## Convection baking



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

### Tips for convection baking

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

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 3 or 4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **position 3 and 5**. When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

### How to set the oven for convection baking

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



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

#### NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

#### NOTE

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

# Operating the oven

## 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/OK**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The range will beep several times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection roasting, Press **Stop/Clear**.

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

### NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

### NOTE

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

## Broiling

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

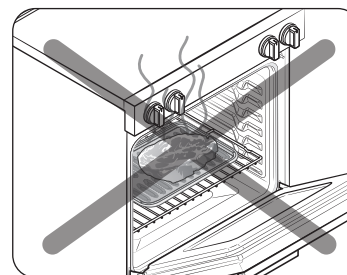
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick. Always preheat the oven for 4 minutes before broiling.

### How to set the oven for broiling

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

### NOTE

- This oven is designed for CLOSED DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.



### CAUTION

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

## Broiling Guide

### NOTE

For reference only.

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

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

### CAUTION

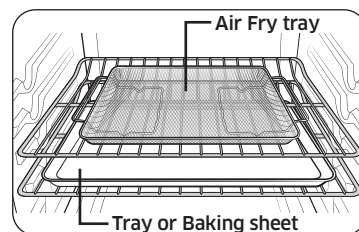
Make sure to close the door after turning over the food.

## Air Fry

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

### How to set the oven for Air Fry mode

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



**Air Fry tray recommended placement**

### NOTE

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

# Operating the oven

## CAUTION

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

## NOTE

- Preheating is not necessary.
- Place the Air Fry tray on position 3.
- It is recommended to use avocado oil.
- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry tray to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.

## Air Fry recommendation guide

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
<b>Potatoes</b>				
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	450	20 - 25 min	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Homemade French Fries	25 - 30	425	25 - 30	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 1/3 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30	450	25 - 30	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
<b>Frozen</b>				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425	20 - 30	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	425	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	25 - 30	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	-
<b>Poultry</b>				
Fresh Drumsticks	35 - 45	425 - 450	30 - 35	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	25 - 30	

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	400 - 425	25 - 30	Dip chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
<b>Vegetables</b>				
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	20 - 25	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25	425	20 - 25	
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Onions, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Cauliflowers, Breaded	18 - 22	400 - 425	20 - 25	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	400 - 425	20 - 25	

# Operating the oven

## 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 or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings.

1. Press **Dehydrate**.
2. Long press to **Start/OK**.
3. Press **Stop/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/OK**.
3. Press **Stop/Clear** at any time to turn off the Bread Proof feature.

#### NOTE

Use rack position 3 for bread proofing.

#### CAUTION

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



## 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/OK**.
3. Press **Stop/Clear** at any time to turn the feature off.

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


1. Set **Cook Time** to start cooking.  
(Refer to the section on the **Cook Time** feature on page 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 **Stop/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 45 for more information.


## Smart control

### How to connect the oven

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

### To control the oven remotely

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

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

# Operating the oven

## Voice control

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

### Bixby

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

### Amazon Alexa & Google Assistant

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

### Installation Guide

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

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

### NOTE

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

## Special features


### The Sabbath feature



(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

### With the Sabbath feature

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

---

### To enable the Sabbath feature

1. 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/OK**.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.

4. Press **Bake** and **Timer** at the same time for 3 seconds.

The display will show **SAb**.

Once SAb appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.

You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.

5. You can turn the oven off at any time by pressing **Stop/Clear**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down **Bake** and **Timer** at the same time for 3 seconds. Sab will disappear from the display.

---

### NOTE

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by press **Stop/Clear**. However, this doesn't deactivate the Sabbath feature.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath feature.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. 'Sabbath' will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath feature and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath feature by pressing and holding **Bake** and **Num 1** for at least 3 seconds.
- You can change the temperature by 5 °F.

### CAUTION

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

# Operating the oven

## 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 (12 hr/24 hr)	Lets you set the clock to display the time of day in the 12-hour or 24-hour mode.
5. 12-hour energy saving	This 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.

## 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  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

### How to correct the oven temperature

1. Press  for 3 seconds, and then Press **1** on the number pad.
2. Press  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/OK** 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  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/OK** 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  (3sec) 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/OK** to save the changes.

### Time of Day (12 hr/24 hr)

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

The oven has been preset at the factory to display in the 12-hour mode.


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

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

### 12-hour energy saving

If you accidentally 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  (3sec) 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/OK** to save the changes.

### Sound On/Off

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


#### How to turn the sound on or off

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

### Wi-Fi On/Off

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

#### How to turn the Wi-Fi on or off

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


#### NOTE

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

### Demo mode

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

#### How to enable or disable the demo mode

1. Press and hold  (3sec) for 3 sec.
2. Set time to 12:34.
3. Press and hold **Broil** and **7** for 3 seconds.
4. Press **Start/OK** to save the changes.

# Maintaining your appliance

## Self-cleaning

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

### ⚠ CAUTION

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

### Before a self-cleaning cycle

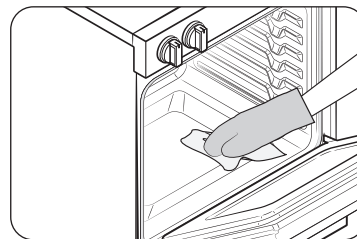


Fig. 1

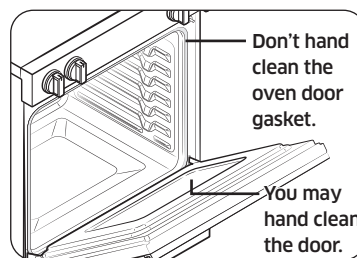


Fig. 2

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

### 📖 NOTE

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

---

### How to run a self-cleaning cycle

1. 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/OK** 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 possible to open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
  - The self-cleaning feature will not operate when the warming center is on.
3. When the self-cleaning cycle is done, End will appear in the display and the range will beep several times.

### How to delay the start of self-cleaning

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

---

### How to turn off the self-cleaning feature

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

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

### After a self-cleaning cycle

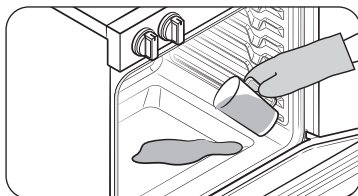
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set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

# Maintaining your appliance

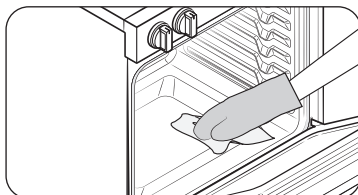
## Steam-cleaning

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



#### NOTE

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

#### NOTE

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

#### CAUTION

Wear the glove during cleaning.

### After a steam-cleaning cycle

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



## Care and cleaning of the oven

### ⚠ WARNING

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



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

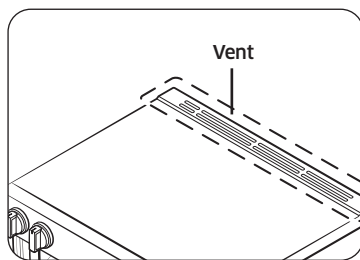
### Control panel

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

### ⚠ WARNING

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

### Vent



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

### Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

### 📖 NOTE

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

### Oven racks

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

### 📖 NOTE

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

# Maintaining your appliance

## Air Fry tray

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

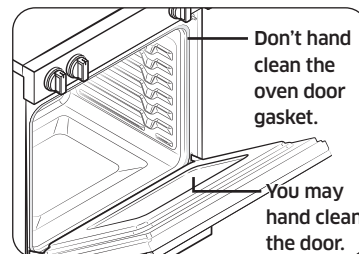
### NOTE

The air fry tray is dishwasher-safe.

### CAUTION

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

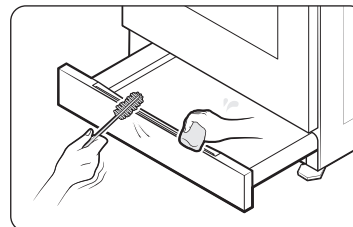
## Oven door



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

## Drawer Handle

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



### CAUTION

Do not use alkaline detergents, sulfuric acid, hydrochloric acid, organic solvents, or disinfectants.

- Surface can be damaged.

## Care and cleaning of the glass cooktop

### Normal daily use cleaning

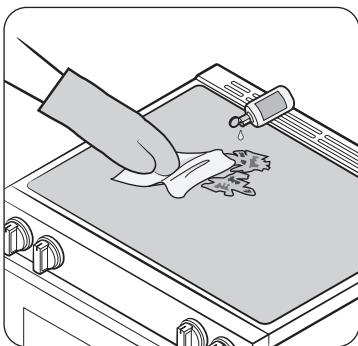
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

### **⚠ WARNING**

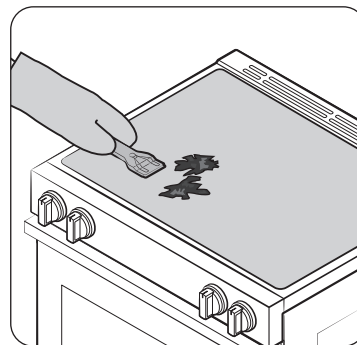
**DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

### Removing burned-on residue



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

### Removing heavy, burned-on residue



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

### Removing metal marks and scratches

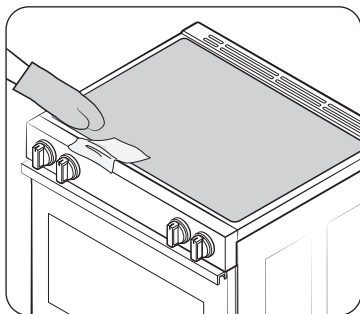
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay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

### **⚠ WARNING**

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

# Maintaining your appliance

## 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

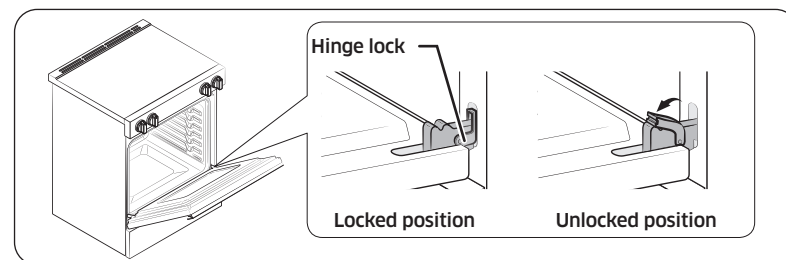
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## 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.

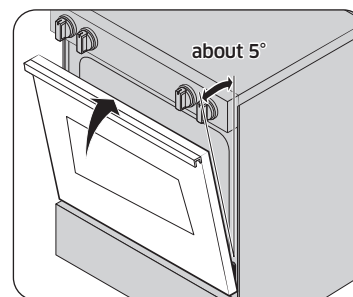


Fig. 1

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).

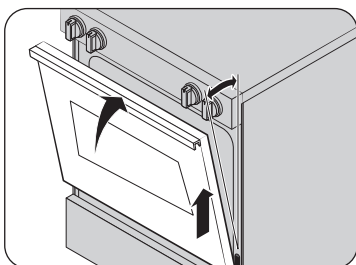
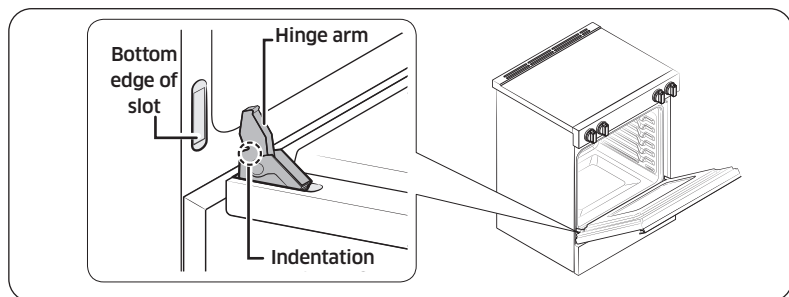


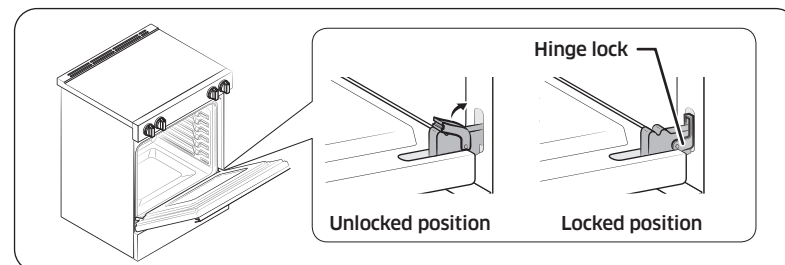
Fig. 2

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

#### How to re-install the door



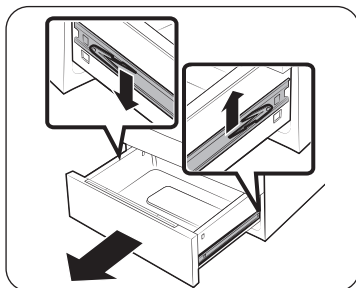
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



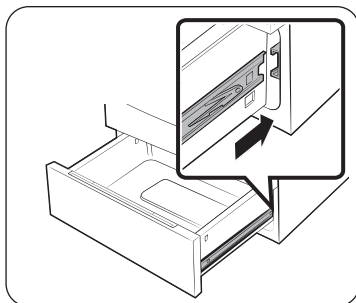
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

# Maintaining your appliance


## Removing and reinstalling the storage drawer

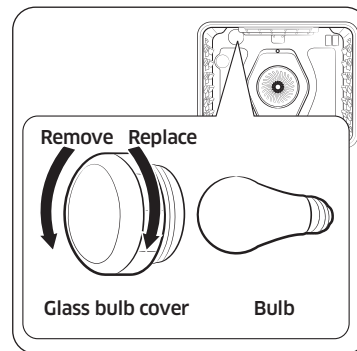


1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.
4. Put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



## Changing the oven light

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



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

### CAUTION

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

# Troubleshooting

## Troubleshooting

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

### Installation

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

### CONTROL DISPLAY

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

### COOKTOP

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the <b>care and cleaning of the glass cooktop</b> on page 51.
	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.

# Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>See the section on the <b>care and cleaning of the glass cooktop</b> on page 51.</li> </ul>
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream.</li> <li>Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.</li> </ul>
"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 29.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on broiling on page 36.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.
The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.		See the section on using the oven racks on page 32.
Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.		
The oven sensor needs to be adjusted.		See the section on using the options function on page 44.

# Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the broiling guide for serving sizes on page 37, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 37.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>See the broiling guide on page 37.</li> </ul>
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on using the options function on page 44.
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 <b>self-cleaning</b> on page 46.
	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 30). Make sure all surface elements are turned off.

Problem	Possible cause	Solution
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press <b>Stop/Clear</b> . 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.	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 <b>self-cleaning</b> on page 46.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the range as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the section on <b>self-cleaning</b> on page 46.</li> </ul>

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

#### DRAWER

Problem	Possible cause	Solution
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See page 54.
	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 <b>Stop/Clear</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-d1	The door lock is misaligned.	
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	There is a short in the Oven sensor.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

# Troubleshooting

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

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

# Warranty (U.S.A)

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

## SAMSUNG ELECTRIC RANGE

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

#### One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

## Warranty (U.S.A)

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

### LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660  
1-800-SAMSUNG (726-7864) and [www.samsung.com/us/support](http://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](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)

# Appendix

---

## Open Source Announcement

---

The software included in this product contains open source software.

The following URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) leads to open source license information as related to this product.



# Memo

---



**Memo**

---



Scan this with your smartphone

Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://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)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



# Estufa eléctrica

---

Manual del usuario

NSE6D\*83\*\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Dispositivo antinclinación

---

### ADVERTENCIA



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

**DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE ENGANCHADO.** Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

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



### ADVERTENCIA

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

## Aviso normativo

---

### Aviso del sistema de radio

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

Para los productos disponibles en los mercados de EE. UU. y Canadá, solo se encuentran disponibles los canales 1~11. No puede elegir ningún otro canal.

### 1. Aviso de la FCC

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

## Aviso normativo

---

### DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

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

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

### DECLARACIÓN del sistema de radio:

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

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

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

---

### **DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

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

### **2. Aviso de la IC**

El término "IC" que precede al número de certificación de radio solo significa que se cumplen las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar interferencias, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Este aparato digital de clase B cumple con el estándar ICES-003 de Canadá.

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

## Aviso normativo

---

### **DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

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

### **DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

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



# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>8</b>
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	8
Advertencia de la Propuesta 65 de California	8
Para su seguridad	9
Unidades de cocción de la superficie	11
Seguridad eléctrica	12
Seguridad para los niños	13
Horno	13
Uso remoto	14
Uso de la batería	14
Autolimpieza del horno	15
Campana de ventilación	15
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	16
Advertencias importantes sobre la instalación	16
Advertencia crucial sobre el uso	17
Precauciones de uso	20
Advertencias críticas sobre la limpieza	22
<b>Introducción a su nueva estufa</b>	<b>23</b>
Resumen	23
Qué incluye su estufa	23
<b>Antes de comenzar</b>	<b>24</b>
Consejos para ahorrar energía	24
<b>Cocción de la superficie</b>	<b>24</b>
Acerca de la cocción de la superficie	24
Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie	26
Uso de utensilios de cocina adecuados	28
Elección de los utensilios de cocina adecuados	29
Protección de la placa de cocción	29
<b>Funcionamiento del horno</b>	<b>30</b>
El panel de control del horno	30
Bloqueo del horno	31
Configuración del reloj	31
Configuración del temporizador de la cocina	31

Cook Time (Tiempo de cocción)	31
Inicio retardado	32
Encender y apagar la luz del horno	32
Cocción en horno	32
Modo de cocción	33
Uso de las parrillas del horno	33
Hornear	35
Hornear por convección	36
Rostizar por convección	37
Asar a la parrilla	37
Freidora de aire	38
Uso de la función especial	41
Cómo usar la función de mantener temperatura	42
Smart Control (Control inteligente)	42
Control por voz	43
Funciones especiales	43
Uso de la función de opciones	45
<b>Mantenimiento del artefacto</b>	<b>47</b>
Autolimpieza	47
Limpieza a vapor	49
Cuidado y limpieza del horno	50
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	52
Extracción y recolocación de la puerta del horno	53
Extracción y recolocación del cajón de almacenamiento	55
Cambiar la luz del horno	55
<b>Solución de problemas</b>	<b>56</b>
Solución de problemas	56
Códigos de información	60
<b>Garantía (EE. UU.)</b>	<b>62</b>
<b>Garantía (CANADÁ)</b>	<b>63</b>
<b>Anexo</b>	<b>65</b>
Anuncio de código abierto	65

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## LO QUE DEBE SABER SOBRE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

## Símbolos de seguridad importantes y precauciones

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

### ADVERTENCIA

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









### PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### PRECAUCIÓN

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

-  NO lo fuerce.
-  NO lo desmonte.
-  NO lo toque.
-  Siga las instrucciones de forma explícita.
-  Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
-  Asegúrese de que el artefacto tenga conexión a tierra para prevenir una descarga eléctrica.
-  Comuníquese con un centro de servicios Samsung para solicitar ayuda.
-  Nota

Estos símbolos de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalos de forma explícita. Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

## ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

### ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)


## PARA SU SEGURIDAD

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


### PRECAUCIÓN

- Utilice este artefacto solo para su fin previsto expuesto en este Manual del propietario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies próximas a la abertura y las hendiduras próximas a la puerta del horno.

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

 **Servicio técnico del usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## UNIDADES DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE

- ☐ • **Nunca descuide las unidades de superficie en ambientes con altas temperaturas.** El sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego.
- Revestimiento de protección: no utilice papel de aluminio para forrar los recipientes recoge gotas de la unidad de superficie o el fondo del horno, excepto como se sugiera en el manual. La instalación inadecuada de este revestimiento puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No levante la placa de cocción.** Si lo hace, se puede dañar la estufa y provocar un mal funcionamiento.
- **No opere la placa de cocción sin utensilios de cocina.** Si se opera la placa de cocción sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- ★ • **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa de cocción retendrá el calor después de que los controles se hayan apagado.
- No mueva el contenedor ni el recipiente en posición horizontal sobre la superficie de la placa de cocción.
- ★ • **Tenga cuidado si coloca cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa de cocción cuando esté en uso.** Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Utilice ollas de tamaño adecuado.** Este artefacto está equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione cacerolas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el área de superficie del elemento para calentar. El uso de utensilios de cocina de tamaño más pequeño expondrá una porción del elemento para calentar al contacto directo y puede provocar que la ropa se prenda fuego. Si el tamaño de la cacerola o la sartén coincide con el tamaño del quemador, también se mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben estar hacia adentro y no deben sobresalir de las unidades de superficie adyacentes:** para disminuir el riesgo de quemaduras, incendios de materiales inflamables o derrames debido al contacto accidental con los utensilios de cocina, coloque los mangos de los utensilios de cocina hacia adentro para que no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios vitrificados.** Solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados pueden usarse para la parrilla sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de la crema de limpieza.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ • **Instalación adecuada:** asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- El artefacto solo debe recibir servicio técnico por parte de personal calificado. Las reparaciones de personas no calificadas pueden provocar lesiones o averías graves. Si su artefacto debe repararse, comuníquese con un centro de servicios autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Los artefactos empotrados pueden utilizarse solo si se instalaron en gabinetes y áreas de trabajo que cumplen con los estándares relevantes. Esto garantiza que los artefactos se instalen en cumplimiento con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto tiene averías o si aparecen fracturas, grietas o divisiones:
  - apague todas las zonas de cocción
  - desenchufe la estufa del tomacorriente de CA
  - comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su zona.

### ⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie tiene una grieta, apague y desenchufe el artefacto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa de cocción hasta que la superficie de vidrio se haya reemplazado.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

---

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

---

### ADVERTENCIA

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



### ADVERTENCIA

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

---

## HORNO

---

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o ingresar alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación inadecuada de este revestimiento puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse cuando el horno se utilice. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la parrilla debe retirarse cuando el horno está caliente, utilice agarradores. No permita que los agarradores entren en contacto con el elemento para calentar del horno.
- ☐ • No permita que el papel aluminio o el sensor de temperatura entren en contacto con los elementos para calentar.
- ☐ • **Durante el uso, el artefacto se calienta.** Tenga cuidado para evitar tocar los elementos para calentar dentro del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o cepillos metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## USO REMOTO

Este artefacto se puede configurar para permitir su uso remoto en todo momento.

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

## USO DE LA BATERÍA

- Retire y recicle o deseche de inmediato las baterías de conformidad con la normativa local y manténgalas fuera del alcance de los niños. NO deseche las baterías con los residuos domésticos ni las incinere.
- Incluso las baterías usadas pueden causar lesiones graves o la muerte.
- Comuníquese con un centro de control de intoxicaciones local para solicitar información de tratamiento.
- la batería compatible es ML414H.
- El voltaje nominal de la batería es 3 V.
- No deben recargarse las baterías No recargables.
- NO fuerce la descarga, recargue, desarme, caliente por encima de (-20 °C a +60 °C) ni incinere. Esto podría provocar lesiones por liberación de gases, fugas o explosiones que causen quemaduras químicas.
- Este producto contiene baterías No reemplazables.



## ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INGESTA:** Este producto contiene una pila de botón.
- En caso de ingesta, pueden producirse lesiones graves o la **MUERTE**.
- Si traga la pila de botón, se pueden generar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**.
- **Busque atención médica de inmediato** si cree que alguien puede haber tragado pilas de botón o haberlas insertado en alguna parte del cuerpo.



## AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

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

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

## CAMPANA DE VENTILACIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA





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

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

#### ⚠ ADVERTENCIA


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

- 
-  • Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
  - No conecte el artefacto a una tubería de gas, tubería plástica de agua o línea telefónica.
    - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
  - No corte ni retire la clavija del cable de alimentación en ninguna circunstancia.
  - Conecte el horno a un circuito con el amperaje correcto.
  -  • No instale este artefacto en un lugar húmedo, oleoso o polvoriento, ni lo exponga directamente al sol o al agua (gotas de lluvia).
    - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
  - No utilice un enchufe dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
    - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
  - No tire ni tuerza excesivamente el cable de alimentación.
  - No gire ni ate el cable de alimentación.
  -  • No cuelgue el cable de alimentación en un objeto de metal, no le apoye un objeto pesado sobre él y no lo coloque entre objetos.
    - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
  -  Si el cable de alimentación se daña, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.

---

## ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

### PRECAUCIÓN

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

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

- ☒ • No intente reparar, desarmar ni modificar el artefacto por su cuenta.
  - Una corriente de alto voltaje ingresa a la carcasa del producto, por lo que puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
  - Cuando necesite reparación, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- ☒ • Si una sustancia extraña, como agua, ingresa al artefacto, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- ☒ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- No apague el artefacto mientras esté funcionando.
  - Esto podría causar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje bien fuera del alcance de los niños, ya que podrían ser peligrosos para ellos.
  - Un niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❑ • No permita que niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del artefacto y las zonas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del artefacto inmediatamente después de cocinar. El interior del artefacto estará caliente.
  - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
  - Los elementos y aerosoles inflamables pueden provocar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- No altere, ajuste ni repare la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o el estante externo del horno.

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No presione excesivamente la puerta ni el interior del artefacto. No golpee la puerta ni el interior del artefacto.
  - Colgarse de la puerta puede provocar la caída del producto y causar lesiones graves.
  - Si la puerta está dañada, no utilice el artefacto. Comuníquese con un centro de servicios de Samsung.
- No sostenga la comida con las manos durante la cocción o inmediatamente después.
  - Utilice manoplas de cocina. La comida puede estar muy caliente y usted puede quemarse.
  - El mango y las superficies del horno pueden estar calientes y provocar quemaduras después de cocinar. Utilice manoplas de cocina para protegerse las manos.

## PRECAUCIONES DE USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie tiene una grieta, apague el artefacto.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipule con cuidado.
- La comida caliente y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado el envoltorio de los contenedores, alejando el vapor de las manos y la cara.
- Quite las tapas de los frascos de comida para bebés antes de calentarla. Después de calentar la comida para bebés, revuelva bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El pote de vidrio o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar bastante caliente como para quemar la boca del bebé.
- Tenga cuidado con las bebidas o las comidas, ya que pueden estar muy calientes.
  - En especial cuando alimente a un niño. Compruebe que se hayan enfriado lo suficiente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 
- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
    - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
    - Evite usar un contenedor resbaladizo con un cuello estrecho.
    - Espere al menos 30 segundos antes de quitar el líquido calentado.
    - No hacerlo puede provocar un desborde brusco del contenido y provocar quemaduras.
  - ☒ • No se pare ni coloque objetos sobre el artefacto (como ropa para lavar, funda para horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos de metal, etc.).
    - Los objetos como telas pueden atascarse en la puerta.
    - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
  - No utilice el artefacto con las manos mojadas.
    - Esto podría provocar una descarga eléctrica.
  - No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
    - Además de ser perjudicial para los seres humanos, también podría provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- 
- ☒ • No deje la cara ni el cuerpo cerca del artefacto al cocinar o al abrir la puerta justo después de cocinar.
    - Procure que los niños no se acerquen demasiado al artefacto.
    - De lo contrario, podrían quemarse.
  - No coloque comida ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
    - Si abre la puerta, la comida u objetos pueden caerse y provocar quemaduras o lesiones.
  - No enfríe la puerta, el interior del artefacto o el plato de forma brusca vertiendo agua sobre ellos durante o inmediatamente después de cocinar.
    - Esto puede provocar daños al artefacto. El vapor o el rocío de agua puede causar quemaduras o lesiones.
  - No lo utilice si está vacío, excepto para hacer la autolimpieza.
  - No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Las botellas se pueden romper.
  - No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto punzante.
    - Esto podría dañar o romper el vidrio.
  - No guarde nada directamente encima del artefacto cuando esté en funcionamiento.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

---

- ☐ • No utilice recipientes sellados. Retire los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de apagar el horno.
- Asegúrese de que la comida que esté cocinando en el horno no entre en contacto con el elemento para calentar.
  - Esto puede provocar un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
  - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

## ADVERTENCIAS CRÍTICAS SOBRE LA LIMPIEZA

---

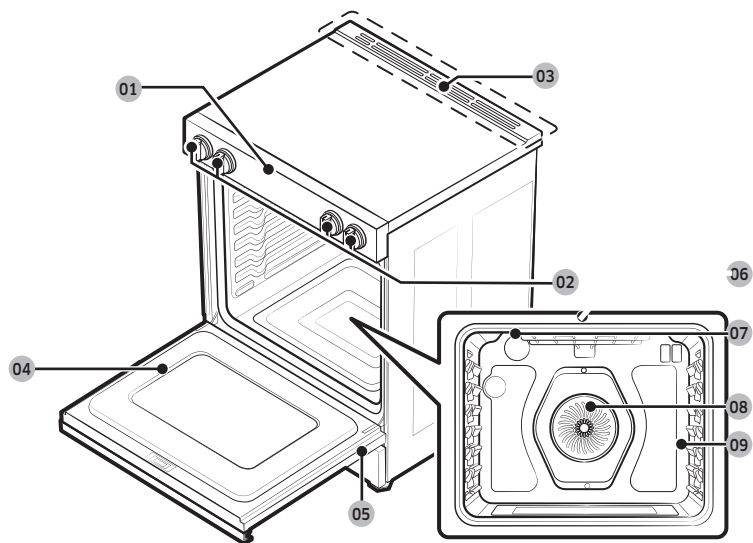
### ⚠ PRECAUCIÓN

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



# Introducción a su nueva estufa

## Resumen



- 01 Panel de control
- 02 Perillas de control de la superficie  
(Consulte la página 25 para obtener más información)
- 03 Ventilación
- 04 Puerta del horno
- 05 Cajón de almacenamiento
- 06 Calentador del horno para asar
- 07 Luz del horno
- 08 Sistema de convección
- 09 Posición del estante

## Qué incluye su estufa



Parrillas metálicas (2) \*



Bandeja de freidora de aire  
(1) \*  
(solo modelo para EE. UU.)

### NOTA

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

## Antes de comenzar

---

Limpie el horno por completo antes de usarlo por primera vez. Después, retire los accesorios, establezca el horno en modo hornear y haga funcionar el horno a 400 °F (205 °C) durante una hora. Se podrá percibir un olor distintivo. Eso es normal.

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

### Consejos para ahorrar energía

---

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

## Cocción de la superficie

---

### Acerca de la cocción de la superficie

---

#### PRECAUCIÓN

##### ANTES DE LA COCCIÓN

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

#### PRECAUCIÓN

##### DURANTE LA COCCIÓN

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

# Cocción de la superficie

## ⚠ PRECAUCIÓN

### DESPUÉS DE LA COCCIÓN

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

### Sobre los elementos radiantes de la superficie

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

## 📖 NOTA

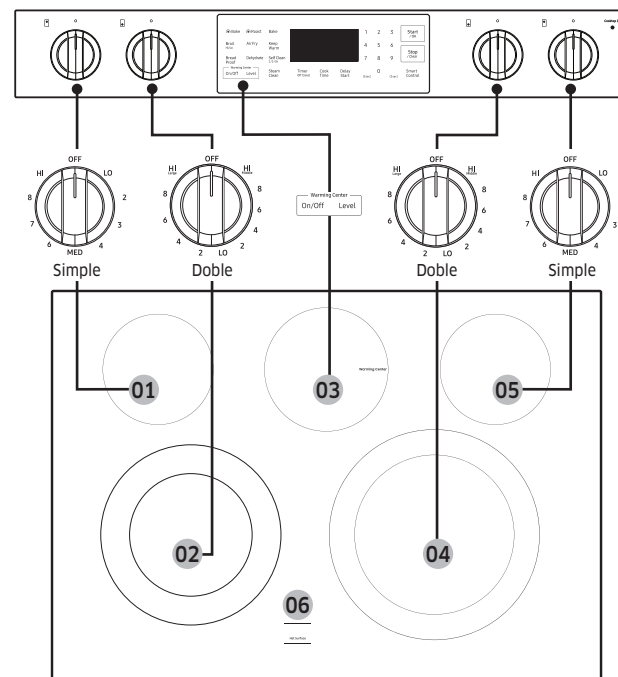
Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague en intervalos, incluso en el ajuste alto. Esto ayuda a evitar daños en la placa de cocción de cerámica. El ciclo de encendido y apagado en el ajuste alto es normal y puede ocurrir si los utensilios de cocina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

## 📖 NOTA

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

### Ubicación de los elementos y controles de la superficie radiante

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



<b>01</b> Parte trasera izquierda: 6" (15 cm), 1200 W	<b>02</b> Parte delantera izquierda: 6" (15 cm)/9" (23 cm), 3000 W	<b>03</b> Centro de calentamiento: 100 W
<b>04</b> Parte delantera derecha: 9" (23 cm)/ 12" (30 cm), 3000 W	<b>05</b> Parte trasera derecha: 6" (15 cm), 1200 W	<b>06</b> Indicador de superficie caliente

# Cocción de la superficie

## Indicador de superficie caliente

- Se enciende cuando la unidad está encendida o caliente al tacto.
- Permanece encendido incluso después de apagar la unidad.
- Brilla hasta que la unidad se enfría y llega aproximadamente a 150 °F (65 °C).

## Lámpara encendida/apagada de la placa de cocción

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

## Áreas de cocción

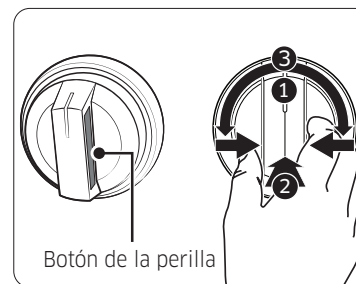
- Las áreas de cocción en la estufa están identificadas con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén con el tamaño del elemento.
- **Las sartenes no deben extenderse más de ½" (1.3 cm) a 1" (2.5 cm) del área de cocción.**
- Cuando se enciende un control, verá un brillo a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso en ajustes altos.**
- Para obtener más información sobre la selección de tipos adecuados de utensilios de cocina, consulte la sección **Uso de utensilios de cocina adecuados** en la página 28.

## Cómo configurar el artefacto para una cocción de la superficie

### ⚠ PRECAUCIÓN

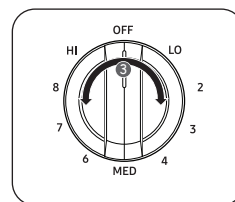
- Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden provocar quemaduras. No toque los elementos de la superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- En ajustes de calor alto o medio alto, nunca deje los alimentos sin supervisión. El sobrecalentamiento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

### Perilla de control de la unidad de superficie

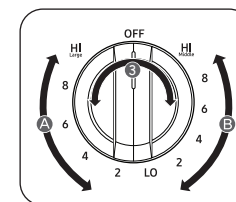


Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén instalados correctamente. Para encender un quemador:

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



Unidad de superficie  
única



Unidad de superficie doble

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

#### **NOTA**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

#### **Ajustes recomendados**

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

#### **Uso del centro de calentamiento**

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

#### **NOTA**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

# Cocción de la superficie

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

## NOTA

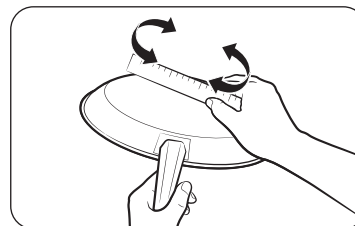
- El centro de centro calentamiento no se apaga cuando presiona **Stop (Detener)**.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel aluminio. Al calentar pasteles o panes, la tapa o el papel aluminio deben tener una abertura de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

## Ajustes recomendados

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

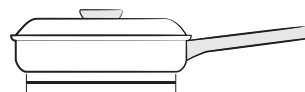
## Uso de utensilios de cocina adecuados

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



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

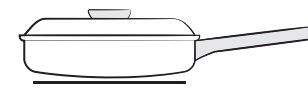
### CORRECTO



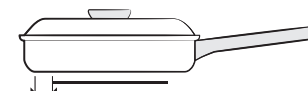
La sartén tiene una base plana y recta.

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

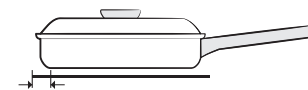
### INCORRECTO



La sartén tiene una base curva y deformada.



La sartén sobresale del elemento por más de media pulgada.



La sartén es más pequeña que el elemento.



La manija pesada inclina la sartén.

## Elección de los utensilios de cocina adecuados

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

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

## Protección de la placa de cocción

### Limpieza

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

### Prevención de marcas y rayones

- **No** utilice utensilios de cocina de vidrio. Pueden rayar la placa de cocción.
- **No** coloque un salvamante ni un anillo para wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos elementos pueden marcar o rayar la placa de cocción.
- Asegúrese de que la placa de cocción y la parte inferior de la sartén estén limpias.
- **No** deslice las sartenes de metal por la placa de cocción.

### Prevención de manchas

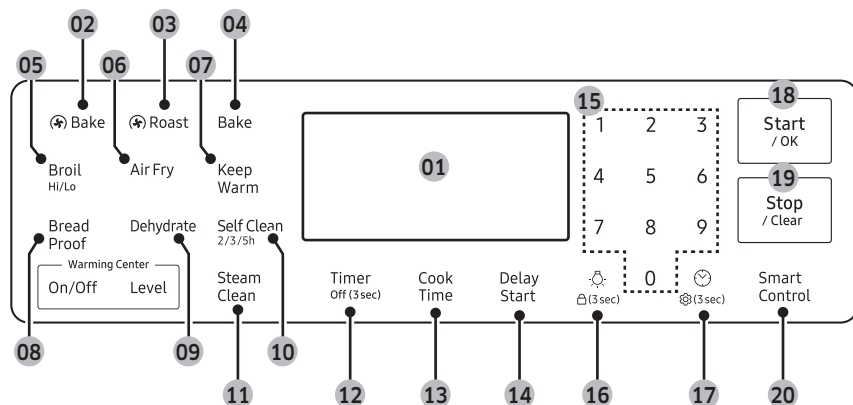
- **No** utilice un paño o una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Permanecerá una capa de suciedad, lo que puede provocar manchas en la superficie de cocción después de que se caliente el área.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar manchas permanentes.

### Prevención de otros daños

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

# Funcionamiento del horno

## El panel de control del horno



- 01 Pantalla:** Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asado/hornear por convección, asar a la parrilla o autolimpieza y las horas fijadas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
- 02 Hornear por convección:** Utilice para seleccionar la función de hornear por convección del horno.
- 03 Rostizar por convección:** Utilice para seleccionar la función de Rostizar por convección del horno.
- 04 Bake (Hornear):** Utilice para seleccionar la función de Bake (Hornear) del horno.
- 05 Broil (Parrilla) (Hi (Alto)/Lo (bajo)):** Utilice para seleccionar la función de parrilla del horno.
- 06 Freidora de aire:** Utilice para seleccionar la función de freidora de aire del horno.
- 07 Keep Warm (Mantener caliente):** Utilice para seleccionar la función para mantener caliente del horno completo a fin de mantener calientes los alimentos cocidos.
- 08 Bread Proof (Fermentación de pan):** Utilice para seleccionar la función de fermentación de pan del horno.



- 09 Dehydrate (Deshidratar):** Utilice para seleccionar la función de deshidratar del horno.
- 10 Self Clean (Autolimpieza):** Utilice para seleccionar la función de autolimpieza del horno.
- 11 Steam Clean (Limpieza por vapor):** Utilice para seleccionar la función de limpieza por vapor del horno.
- 12 Timer (Temporizador):** Utilice para configurar o apagar el temporizador de la cocina. El temporizador de la cocina no inicia ni detiene la cocción. Presione y 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 de los alimentos. El horno se apagará cuando el tiempo de cocción haya terminado.
- 14 Delay Start (Inicio retardado):** Presione para programar el horno para que se encienda y se apague automáticamente a la hora que usted estableció.
- 15 Teclado numérico:** Utilícelo para fijar cualquier función que requiera números, como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno y la hora de comienzo y la duración de la operación para el horneado temporizado, etc.
- 16 Lámpara/bloqueo:** Presione para encender o apagar la luz del horno. Mantenga presionado durante 3 segundos para usar la función de bloqueo.
- 17 Reloj/ajustes:** Utilice para definir la hora del día. Utilice para mostrar el menú de preferencias del usuario en la pantalla. (Presione durante 3 segundos.)
- 18 Start (Iniciar)/OK:** Presione para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza en el horno.
- 19 Stop (Detener)/Clear (Borrar):** Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador. Presione para cancelar una temperatura u hora introducida previamente.
- 20 Smart Control (Control inteligente):** Utilice para seleccionar la función de control inteligente.





## Bloqueo del horno

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

### Cómo activar la función de bloqueo del horno

Presione Oven lock  (Bloqueo del horno) durante 3 segundos. La pantalla mostrará el icono de bloqueo , así como la hora actual. Se deben cancelar todas las funciones antes de activar la función de bloqueo del horno. Esta función está disponible solo cuando la temperatura es inferior a 400 °F (205 °C).

### Cómo desbloquear el horno




Presione Oven lock  (Bloqueo del horno) durante 3 segundos. El icono de bloqueo  desaparecerá de la pantalla.

## Configuración del reloj

El reloj debe ajustarse a la hora correcta del día para que las funciones automáticas de temporización del horno funcionen correctamente

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

### Cómo ajustar el reloj

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

## Configuración del temporizador de la cocina

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

### Cómo ajustar el temporizador

1. Presione **Timer (Temporizador)**.
2. Ingrese la cantidad de tiempo que desea con el teclado numérico, por ejemplo, 1, 5. El temporizador se puede ajustar para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. Si comete un error, presione **Timer (Temporizador)** y, luego, ingrese nuevamente la cantidad de tiempo.
3. Presione **Start (Iniciar)/OK**.
4. Cuando el tiempo definido haya transcurrido, el horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará "End" (Terminado) hasta que presione la tecla **Timer (Temporizador)**. Puede cancelar el temporizador en cualquier momento si presiona **Stop (Detener)/Clear (Borrar)** o **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.

## Cook Time (Tiempo de cocción)

En el modo de cocción temporizada, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo seleccionado. Al final de este tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede utilizar la función de Cook Time (tiempo de cocción) solo con otra operación de cocción (Bake (hornear), Convection Bake (hornear por convección), Convection Roast (rostar por convección), Air Fry (freidora de aire), Dehydrate (deshidratar)).

### Cómo configurar el horno para Cook Time (tiempo de cocción)

1. Comience la operación de cocción que desee, por ejemplo, **Bake (Hornear)**. La temperatura por defecto es 350 °F (175 °C)
2. Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
  - Puede establecer la función de Cook Time (tiempo de cocción) en cualquier momento. (Después de seleccionar el modo de cocción, durante el precalentamiento, después del precalentamiento).
3. Ingrese el tiempo de cocción que desee, por ejemplo, 45 minutos, con el teclado numérico. Puede definir el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
4. Presione **Start (Iniciar)/OK**. La visualización de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F (80 °C). El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente, a menos que establezca la función de mantener caliente.
5. Puede cancelar el Cook Time (tiempo de cocción) en cualquier momento si el tiempo de cocción se establece en 0 minutos. (Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)** → elija el tiempo de cocción en 0 min → presione **Start (Iniciar)/OK**.)

# Funcionamiento del horno

## NOTA

Cuando se termina el Cook Time (tiempo de cocción), la estufa emitirá un pitido varias veces.

## PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las funciones de **Cook Time (Tiempo de cocción)** o de Delay Start (inicio retardado). Utilice estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne roja o de ave, primero deben enfriarse en el refrigerador. Incluso estando refrigerados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción. La ingesta de alimentos en mal estado puede provocar náuseas por intoxicación.

## Inicio retardado


En el modo de cocción retardada, el temporizador del horno apaga y enciende el horno en tiempos que seleccionó anteriormente.

- Puede utilizar la función de Delay Start (inicio retardado) solo con otra operación de cocción (Bake (hornear), Convection Bake (hornear por convección), Convection Roast (rostar por convección), Air Fry (freidora de aire), Dehydrate (deshidratar) o Self Clean (limpieza automática)).
- Puede configurar el horno para un inicio retardado antes de configurar las otras funciones de cocción.
- El reloj debe estar configurado en la hora actual.

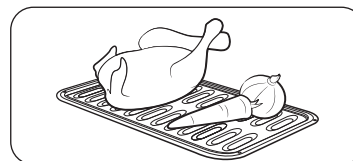
## Cómo configurar el horno para un inicio retardado

1. Posicione las parrillas del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione la tecla para la operación de cocción que desee, por ejemplo, **Bake (Hornear)**. La temperatura por defecto es 350 °F (175 °C).
3. Ingrese la temperatura que desee, por ejemplo, 375 °F (190 °C), con el teclado numérico.
4. Defina el tiempo de cocción si lo desea.
5. Mantenga presionado para **Delay Start (Inicio retardado)**.
6. Ingrese la hora en que desea que se encienda el horno, por ejemplo, 4:30, con el teclado numérico.
7. Presione **Start (Iniciar)/OK**. En el tiempo definido, sonará un pitido corto. El horno comenzará a hornear.

## Encender y apagar la luz del horno

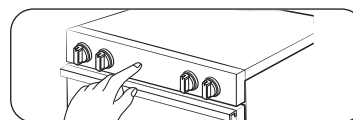
- La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- Puede encender y apagar la luz del horno manualmente con la tecla .

## Cocción en horno



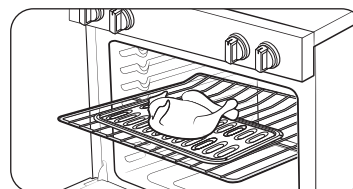
### PASO 1

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



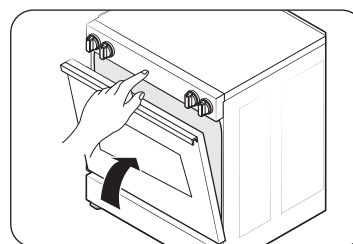
### PASO 2

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



### PASO 3

Coloque el contenedor sobre una parrilla.



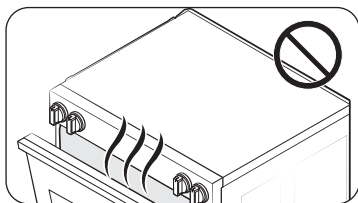
### PASO 4

Cierre la puerta y comience a cocinar.

## NOTA

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

## Modo de cocción

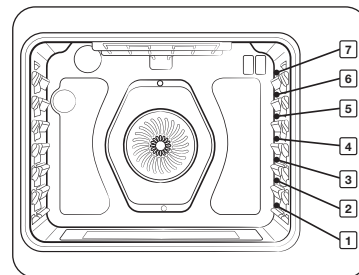


- Asegúrese de cerrar la puerta antes de comenzar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante unos 2 minutos mientras el horno está en los modos de rostizar/hornear por convección, hornear o parrilla, el elemento para calentar del horno se apagará. Para reiniciar el elemento para calentar, cierre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

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Elegir Cook Time (tiempo de cocción)	Inicio retardado
Hornear	175 - 550	350	0	0
Parrilla	Alto-Bajo	Alto	X	X
Hornear por convección	175 - 550	325	0	0
Rostizar por convección	175 - 550	325	0	0
Freidora de aire	350 - 500	425	0	0
Deshidratar	100 - 225	150	0	0
Mantener caliente	-	175	X	X
Fermentación de pan	-	95	X	X

## Uso de las parrillas del horno

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



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

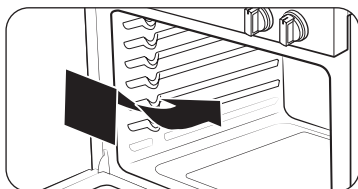
Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

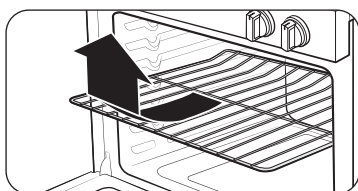
# Funcionamiento del horno

## Colocación y extracción de las parrillas del horno



### Para colocar una parrilla del horno

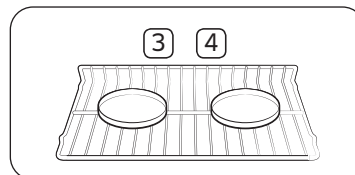
1. Coloque el borde posterior de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla en la guía mientras la sostiene del extremo delantero.



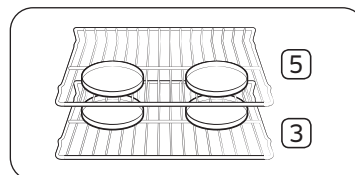
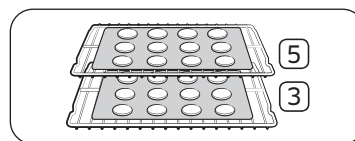
### Para extraer una parrilla del horno

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

## Colocación de parrillas y bandejas



Parrilla de horno individual



Múltiples parrillas del horno

Centrar los moldes en el horno tanto como sea posible producirá mejores resultados. Si hornea con más de un molde, coloque los moldes de modo que cada uno tenga al menos 1" (2.5 cm) a 1½" (3.8 cm) de espacio de aire a su alrededor.

Cuando hornee en una sola parrilla, colóquela en la **posición 3** o **4**.

Vea la figura de la izquierda.

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

### Uso de múltiples parrillas del horno

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

### Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

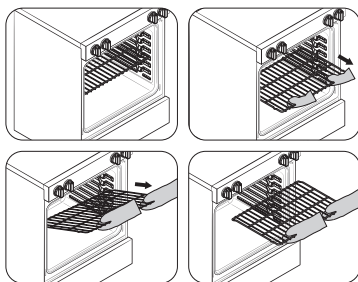
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

### RETIRO DE LAS PARRILLAS

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

### REEMPLAZO DE LAS PARRILLAS

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



#### PRECAUCIÓN

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

### Hornear

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura de 175 °F (80 °C) a 550 °F (285 °C). La temperatura y el tiempo de cocción variarán según los ingredientes y el tamaño

y la forma de la bandeja para 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 por defecto es 350 °F (175 °C).
2. Ingrese la temperatura que desea con el teclado numérico, por ejemplo 3, 7, 5.
3. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)/OK**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F (80 °C).
4. Si desea cancelar el horneado o si terminó la preparación, presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**.



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

#### NOTA

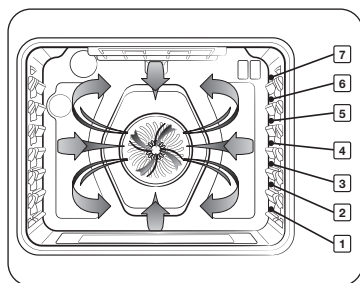
Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

#### Cómo ajustar la temperatura mientras cocina

1. Presione **Bake (Hornear)**. La pantalla mostrará la temperatura actual, por ejemplo, 375 °F (190 °C).
2. Ingrese la temperatura que desee, por ejemplo, 425 °F (220 °C), con el teclado numérico.
3. Complete la entrada presionando **Start (Iniciar)/OK**.

# Funcionamiento del horno

## Hornear por convección



Con la función de hornear por convección podrá cocinar más rápido. La función de hornear por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y continua dentro del horno. Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo. Los alimentos cocinados en una sola bandeja de horno, por lo general, se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con la función de hornear por convección. La cocción en varias bandejas para el horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado general es el ahorro de tiempo. Los panes y los pasteles se doran de manera más uniforme. Puede programar el horno para la función de hornear por convección a cualquier temperatura entre 175 °F (80 °C) y 550 °F (290 °C).

### Consejos para utilizar la función de hornear por convección

La cantidad de tiempo que ahorra variará según la cantidad y el tipo de alimento que esté cocinando. Cuando hornee galletas o panecillos, debe utilizar bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Usar una bandeja con un acabado oscuro producirá tiempos de cocción más rápidos.

Si utiliza la función de hornear por convección con una sola parrilla, colóquela en la **posición 3** o **4**. Cuando cocine en múltiples parrillas, colóquelas en las **posiciones 3** y **5**. Cuando cocine un pastel, utilizar el modo de horneado (no el modo de hornear por convección) producirá mejores resultados.

### Cómo configurar el horno para el modo de hornear por convección

1. Presione **Bake (Hornear)**. La temperatura por defecto es 325 °F (165 °C).
2. Ingrese la temperatura que desee, por ejemplo, 400 °F (205 °C), con el teclado numérico.
3. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)/OK**. La visualización de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F (80 °C). La estufa emitirá un pitido varias veces cuando el horno alcance la temperatura ajustada del horno.
4. Para apagar o cancelar el modo de hornear por convección, presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**.



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

### NOTA

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

### NOTA

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

## Rostizar por convección

El modo de rostizar por convección es adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos.

El calor proviene del elemento calefactor superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una bandeja giratoria. El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener resultados húmedos y tiernos, lo que crea un exterior rico y dorado.

### Cómo configurar el horno para el modo de rostizar por convección

1. Presione **Roast (Asar)**. La temperatura por defecto es 325 °F (165 °C).
2. Ingrese la temperatura que desee, por ejemplo, 400 °F (205 °C), con el teclado numérico.
3. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)/OK**.  
La visualización de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 175 °F (80 °C). La estufa emitirá un pitido varias veces cuando el horno alcance la temperatura ajustada del horno.
4. Para apagar o cancelar el modo de rostizar por convección, presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**.



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

### NOTA

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

### NOTA

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

## Asar a la parrilla

La función para asar a la parrilla es el método para cocinar cortes de carne tierna con calor directo debajo del quemador para asar del horno.

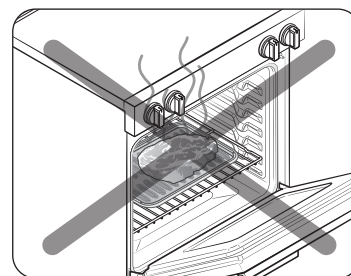
El calor alto cocina con rapidez y ofrece una apariencia exterior dorada y deliciosa. Este modo es el ideal para carnes, pescado y carne de ave de hasta 1" (2.5 cm) de grosor. Siempre precaliente el horno durante 4 minutos antes de asar a la parrilla.

### Cómo configurar el horno para el modo de asado a la parrilla

1. Presione **Broil (Parrilla)** una vez para Hi (Alto) o dos veces para Lo (Bajo).  
Utilice Lo (Bajo) para cocinar alimentos como carne de ave o cortes gruesos de carne cuidadosamente sin que se doren en exceso.
2. Para comenzar el asado a la parrilla, mantenga presionado **Start (Iniciar)/OK**.  
Ase un lado hasta que los alimentos estén dorados. Voltee y vuelva a asar el otro lado.
3. Presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)** una vez que haya terminado de cocinar o si desea cancelar la cocción.

### NOTA

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



### PRECAUCIÓN

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

# Funcionamiento del horno

## Guía para asar a la parrilla

### NOTA

Solo como referencia.

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

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Configuración para parrilla	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1" (2.5 cm)	Alto	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Filete de res	Medio	-	1" (2.5 cm)	Alto	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Medio	-	¾" (1.9 cm)	Alto	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Presas de pollo	Bien cocido	De 2 a 2½ lb	¾" (1.9 cm) - 1" (2.5 cm)	Alto	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	½" (1.3 cm)	Bajo	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cordero	Bien cocido	1 lb	¾" (1.9 cm) - 1" (2.5 cm)	Alto	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Filete de salmón	Bien cocido	3 piezas	¾" (1.9 cm) - 1" (2.5 cm)	Alto	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

### PRECAUCIÓN

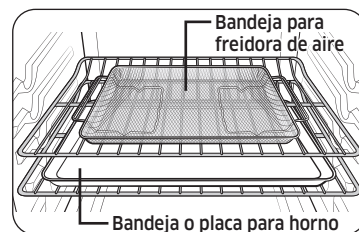
Asegúrese de cerrar la puerta después de dar vuelta la comida.

## Freidora de aire

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo con una sola parrilla del horno y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. La temperatura se puede establecer entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (290 °C). No es necesario precalentar el horno en este modo. Siga la receta o las instrucciones del paquete para establecer la temperatura, el tiempo o la cantidad.

### Cómo configurar el horno para el modo Freidora de aire

1. Coloque la bandeja en la posición 3 de la parrilla.
2. Seleccione el modo **Freidora de aire**.
3. Use las teclas numéricas para cambiar la temperatura por defecto. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomienda la guía de cocción. La temperatura por defecto es 425 °F (220 °C).
4. Fije el Cook Time (Tiempo de cocción) o ajuste el Delay Start (Inicio retardado) si es necesario.
5. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)/OK**.
6. Una vez completada la cocción, presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)** y retire los alimentos.



Colocación recomendada de la bandeja para freidora de aire

### NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja para freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo.
- El modo Freidora de aire está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados. (El número de posición de la parrilla cuenta desde el fondo).

- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
- En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la función Freidora de aire.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
- Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante con la función Freidora de aire.



### PRECAUCIÓN

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

### NOTA

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

### Guía de recomendación del modo Freidora de aire

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
<b>Papas</b>				
Papas fritas congeladas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Tater Tots congelados	40 - 45	450	20 - 25	-
Papas ralladas congeladas	25 - 30	450	20 - 25	-
Papas trozadas congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Papas fritas caseras	25 - 30	425	25 - 30	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de $\frac{1}{2}$ de pulgada. Sumérlas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25 - 30	450	25 - 30	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

## Funcionamiento del horno

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
<b>Congelados</b>				
Nuggets de pollo congelados	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Alas de pollo congeladas	30 - 35	425	20 - 30	-
Aros de cebolla congelados	20 - 25	425	15 - 20	-
Bastones de pescado congelados	20 - 25	425	18 - 22	-
Tiras de pollo congeladas	25 - 30	425 - 450	25 - 30	-
Churros congelados	20 - 25	425	18 - 22	-
<b>Carne de aves</b>				
Muslos frescos	35 - 45	425 - 450	30 - 35	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la freidora de aire.
Alas de pollo frescas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	

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

---

## Uso de la función especial

---

### Deshidratar

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

Consulte la siguiente tabla para conocer la configuración de Deshidratar.

1. Presione **Dehydrate (Deshidratar)**.
2. Mantenga presionado para **Start (Iniciar)/OK**.
3. Presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)** en cualquier momento para desactivar la función de deshidratación.

#### NOTA

Utilice la posición de la parrilla 3 o 4 para deshidratar alimentos.

### Fermentación de pan

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

Si presiona Fermentación de pan cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 95 °F (35 °C), aparecerá el mensaje Caliente en la pantalla. Como estas funciones producen los mejores resultados cuando se inicia mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se enfríe y a que el mensaje Caliente desaparezca de la pantalla.

1. Presione **Bread Proof (Fermentación de pan)**.
2. Presione **Start (Iniciar)/OK**.
3. Presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)** en cualquier momento para desactivar la función de fermentación de pan.

#### NOTA

Utilice la posición de la parrilla 3 para fermentar pan.

#### PRECAUCIÓN

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

# Funcionamiento del horno

## Cómo usar la función de mantener temperatura

Cuando termine la cocción, la función para mantener caliente mantendrá los alimentos a una temperatura segura para servir durante un máximo de 3 horas.

Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puede usar la función para mantener caliente sin ninguna otra función de cocción, o puede configurarla para que se active después de una función de cocción cronometrada o retardada.

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

### Cómo usar la función para mantener caliente

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

### Cómo ajustar el horno a fin de activar el modo para Keep Warm (mantener caliente) después de un Cook Time (tiempo de cocción)

1. Elija **Cook Time (Tiempo de cocción)** para comenzar a cocinar.  
(Consulte la sección sobre la función **Cook Time (Tiempo de cocción)** en la página 31).
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** para usar la función.
3. El modo de cocción se cambia directamente al modo mantener caliente después de que el período de cocción temporizada haya finalizado. En este caso, puede apagar la función Keep Warm (Mantener caliente) si presiona **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**.
  - Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** una vez más para cancelar la configuración de Mantener caliente durante el funcionamiento del modo de cocción.

### **NOTA**


Si desactiva la función de **ahorro de energía de 12 horas**, la función para mantener caliente funcionará hasta que se cancele (configuración predeterminada del ahorro de energía de 12 horas: activado). Consulte la página 46 para obtener más información.

## Smart Control (Control inteligente)


### Cómo conectar el horno

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

### Para controlar el horno de forma remota

1. Presione **Smart Control (Control inteligente)**.  aparecerá en la pantalla. Ahora el horno puede controlarse a distancia con un dispositivo remoto conectado.
2. Elija el ícono de horno en la aplicación SmartThings para abrir el control del horno. Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones a través de ella:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Monitoreo del horno y la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar el estado del horno con la cámara.</li><li>• Controlar el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa de cocción.</li></ul>
Control remoto del horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Configure o ajuste la configuración del horno de manera remota.</li></ul>
Mi cocción	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apague el horno de manera remota.</li><li>• Una vez que comienza la cocción, cambie la configuración del tiempo de cocción y la temperatura de manera remota.</li></ul>
Comprobación de errores	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconoce de manera automática los errores.</li></ul>
Sonda de temperatura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controlar la temperatura actual y restablecer los ajustes de la sonda.</li></ul>

Si  no aparece en la pantalla, aún puede controlar el estado del horno y de la placa de cocción y apagar el horno.

---

## Control por voz

---

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

### Bixby

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

### Amazon Alexa y el Asistente de Google

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

### Guía de instalación

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

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

### NOTA

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

---

## Funciones especiales

---


### La función Sabbath



(Para usar en festividades judías y durante el Sabbath)

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

### Con la función Sabbath

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

# Funcionamiento del horno

## Para activar la función Sabbath

### 1. Presione **Bake (Hornear)**.

La temperatura por defecto es 350 °F (175 °C).

### 2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo, 375 °F (190 °C), con el teclado numérico.

### 3. Presione **Start (Iniciar)/OK**.

El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F (80 °C).

### 4. Presione **Bake (Hornear)** y **Timer (Temporizador)** al mismo tiempo durante 3 segundos.

La pantalla mostrará **SAb**.

Una vez que aparece SAb en la pantalla, el horno no emitirá ningún pitido ni mostrará ningún cambio adicional.

Puede cambiar la temperatura del horno cuando inicie el horneado. Recuerde que el horno no emitirá sonidos ni mostrará ningún cambio cuando se active la función Sabbath.

### 5. Puede apagar el horno en cualquier momento con la tecla **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**. Esto solo apagará el horno. Si desea desactivar la función Sabbath, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Timer (Temporizador)** al mismo tiempo durante 3 segundos. "Sab" desaparecerá de la pantalla.

## NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez que comienza el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá un pitido. Después de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento si presiona **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbath.
- Puede establecer el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de un corte de luz, el horno no reanudará la operación automáticamente. Aparecerá "Sabbath" en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. Los alimentos se pueden retirar de forma segura del horno, pero no debe apagar la función Sabbath y volver a encender el horno hasta después de las festividades judías y el Sabbath.
- Luego de celebrar el Sabbath, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Num 1 (Número 1)** durante, al menos, 3 segundos para apagar la función Sabbath.
- Puede cambiar la temperatura en 5 °F (3 °C).

## PRECAUCIÓN

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

## Uso de la función de opciones



Esta función le permite controlar varias opciones de control electrónico. Consulte la siguiente tabla para conocer las opciones disponibles. El menú de opciones solo está disponible cuando el horno no está en uso (no cocinando).

Opciones	Función
<b>1. Ajustar temperatura</b>	Le permite corregir la temperatura en el horno.
<b>2. Unidad de temperatura</b>	Le permite programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit o Celsius.
<b>3. Conversión automática</b>	La conversión automática de convección convierte automáticamente las temperaturas normales de cocción ingresadas en temperaturas de hornear por convección.
<b>4. Hora del día (12 h/24 h)</b>	Le permite configurar el reloj para que muestre la hora en formato de 12 horas o 24 horas.
<b>5. Ahorro de energía de 12 horas</b>	Esta función apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado, o después de 3 horas durante la función de asar a la parrilla.
<b>6. Activar/desactivar sonido</b>	Le permite configurar los controles del horno para que funcionen sin sonidos.
<b>7. Activar/Desactivar Wi-Fi</b>	Le permite configurar la red Wi-Fi para que se desactive.

## Ajustar temperatura

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas de la receta en todo momento. Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura. Antes de corregirla, pruebe la receta con un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados de hornear deben ayudarlo a decidir el ajuste necesario. La temperatura del horno se puede ajustar en  $\pm 35^\circ\text{F}$  ( $\pm 19^\circ\text{C}$ ).

## Cómo corregir la temperatura del horno

1. Presione  durante 3 segundos y, luego, **1** en el teclado numérico.
2. Pulse  para seleccionar una temperatura superior o inferior a la temperatura actual.
3. Ingrese el ajuste que desea realizar con el teclado numérico (0-35).
4. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.


## NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar ni la de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria después de un corte eléctrico.

## Unidad de temperatura (selección de temperatura en grados Fahrenheit o Celsius)

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

## Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

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


# Funcionamiento del horno

## Conversión automática

Cuando utiliza la función de conversión automática, la función de conversión automática de convección convertirá automáticamente las temperaturas de cocción regulares ingresadas en temperaturas de hornear por convección.

Si esta función está activada, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si ingresa una temperatura regular de receta de 350 °F (175 °C) y presiona Oven Start/Set (Inicio/Configuración del horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F (160 °C).  
(Configuración predeterminada: desactivada)

## Cómo activar o desactivar la función de conversión automática


1. Presione  durante 3 segundos y, luego, **3** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) u **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.

## Hora del día (12 h/24 h)

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

El horno se ha preestablecido de fábrica para mostrar la hora en el modo de 12 horas.


## Cómo cambiar entre la visualización de la hora del día de 12 y 24 horas

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

## Ahorro de energía de 12 horas

Si deja el horno encendido accidentalmente, esta función lo apagará automáticamente después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante la función Asar. (Ajuste predeterminado: Activado)


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

1. Presione  durante 3 segundos y, luego, **5** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) u **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.

## Activar/desactivar sonido

Con la función para activar o desactivar el sonido, puede establecer que los controles del horno funcionen en silencio.


## Cómo encender o apagar el sonido

1. Presione  durante 3 segundos y, luego, **6** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) u **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.

## Activar/Desactivar Wi-Fi

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

## Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

1. Presione  durante 3 segundos y, luego, **7** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Activado) u **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.


## NOTA

Cuando se desactiva la conexión Wi-Fi de la estufa, los usuarios no pueden establecer la configuración sencilla.

## Modo de demostración

Esta opción la utilizan los minoristas para fines de imagen únicamente. En este modo, el elemento de calor no funciona.

## Cómo activar o desactivar el modo de demostración

1. Mantenga presionado  durante 3 s.
2. Fije la hora en 12:34.
3. Mantenga presionado **Broil (Parrilla)** y **7** durante 3 segundos.
4. Presione **Start (Iniciar)/OK** para guardar los cambios.



# Mantenimiento del artefacto

## Autolimpieza

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### Antes de un ciclo de autolimpieza

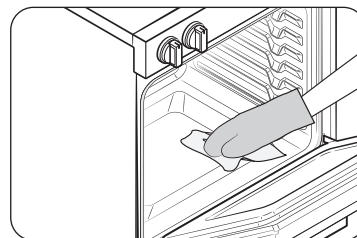


Fig. 1

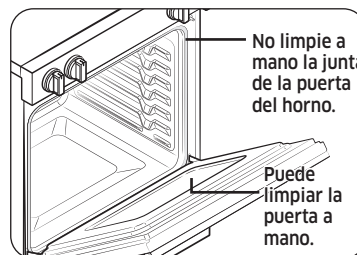


Fig. 2

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

### 📖 NOTA

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

# Mantenimiento del artefacto

## Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza

1. Seleccione el tiempo para la operación de autolimpieza, por ejemplo, 3 horas. Presione **Self Clean (Limpieza automática)** una vez para un ciclo de 3 horas de limpieza, dos veces para un ciclo de 5 horas de limpieza o 3 veces para un ciclo de 2 horas de limpieza.

La configuración predeterminada es de 3 horas.

2. Presione **Start (Iniciar)/OK** para iniciar el ciclo de autolimpieza. El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.

### NOTA

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

## Cómo retrasar el inicio de la autolimpieza

1. Presiona **Self Clean (Autolimpieza)**. Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado con el botón **Self Clean (Autolimpieza)**.
2. Presione **Delay Start (Inicio retardado)**.
3. Ingrese la hora en la que desea que comience el ciclo de limpieza.
4. Presione **Start (Iniciar)/OK**. La pantalla mostrará Delay (Retraso), Self clean (Autolimpieza) y el ícono de bloqueo. El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.
5. El ciclo de autolimpieza se encenderá automáticamente a la hora definida.

## Cómo desactivar la función de autolimpieza

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

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

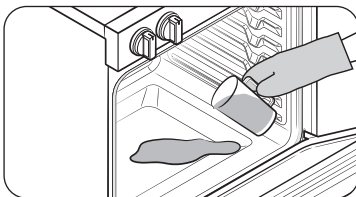
## Después de un ciclo de autolimpieza

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

## Limpeza a vapor

### Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

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



1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta aproximadamente 10 oz. (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta del horno.  
Utilice solo agua corriente, no utilice agua destilada.

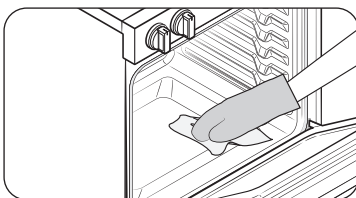
3. Presione **Steam Clean (Limpieza por vapor)**.
4. Presione **Start (Iniciar)/OK**.

Cuando haya terminado la operación, la pantalla parpadeará y se emitirá una señal sonora.

5. Presione **Stop (Detener)/Clear (Borrar)**.

6. Limpie el interior del horno.

Después de un ciclo de limpieza a vapor, quedará una cantidad significativa de agua en la base del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.



### NOTA

Para la limpieza a vapor, use exactamente 10 onzas (300 ml) de agua, ya que brinda mejores resultados.

### NOTA

Si presiona **Steam Clean (Limpieza por vapor)** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F (40 °C), aparecerá el mensaje **Caliente** en la pantalla. Como esta función produce los mejores resultados cuando se inicia mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se enfríe y a que el mensaje **Caliente** desaparezca de la pantalla.

### PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

### Después de un ciclo de limpieza a vapor

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

# Mantenimiento del artefacto

## Cuidado y limpieza del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

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



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

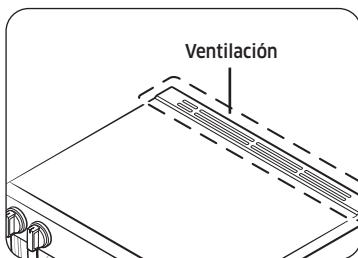
### Panel de control

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

### ⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control esté apagado y de que todas las superficies de la cocina están frías antes de limpiarla. De lo contrario, puede quemarse.
- Si la estufa se ha movido lejos de la pared, asegúrese de que el dispositivo antiinclinación se vuelva a instalar correctamente cuando se haya colocado nuevamente la estufa. De lo contrario, la estufa puede volcarse y causar lesiones físicas.
- No utilice esponjas de acero ni limpiadores abrasivos de ningún tipo. Estos pueden rayar o dañar la superficie.

### Ventilación



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

### Limpieza de piezas pintadas y bordes decorativos

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

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

### 📖 NOTA

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

### Parrillas del horno

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

### 📖 NOTA

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

### Bandeja para freidora de aire

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

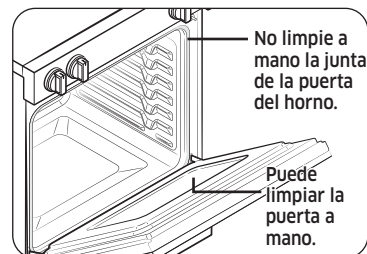
#### NOTA

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

#### PRECAUCIÓN

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

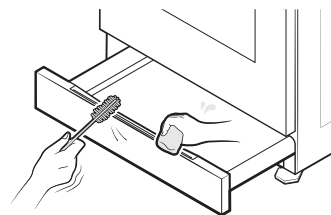
### Puerta del horno



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

### Manija del cajón

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



#### PRECAUCIÓN

No utilice detergentes alcalinos, ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, solventes orgánicos ni desinfectantes.

- La superficie puede dañarse.

# Mantenimiento del artefacto

## Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio

### Limpieza diaria normal

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

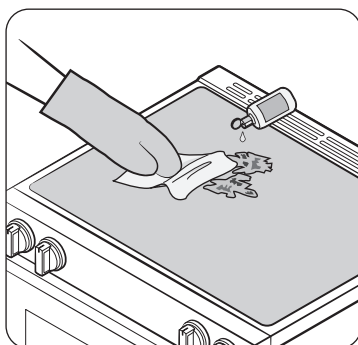
Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de su placa de cocción de vidrio.

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

### ⚠ ADVERTENCIA

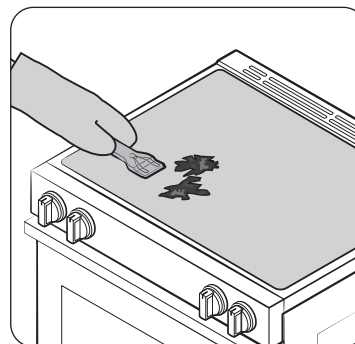
Pueden producirse **DAÑOS** en la superficie de vidrio si utiliza esponjas para fregar que no sean las recomendadas.

### Limpieza de residuos quemados



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

### Limpieza de residuos quemados difíciles de quitar



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

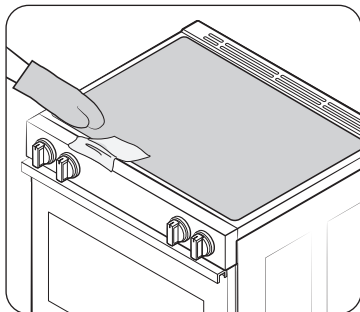
### Limpieza de marcas y rayones de metal

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

## Limpeza del sello de la placa de cocción



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

## Posibilidad de daños permanentes a la superficie de vidrio

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

## Limpeza de derrames de alimentos azucarados y de plástico derretido

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

### NOTA

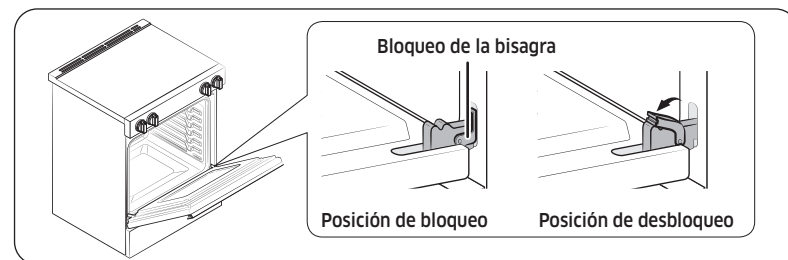
Si ya se han producido corrosiones o hendiduras en la superficie del vidrio, se deberá reemplazar el vidrio de la placa de cocción. En este caso, será necesario realizar un mantenimiento.

## Extracción y recolocación de la puerta del horno

### Cómo quitar la puerta

#### PRECAUCIÓN

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



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

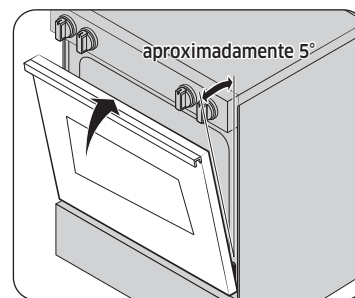


Fig. 1

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

## Mantenimiento del artefacto

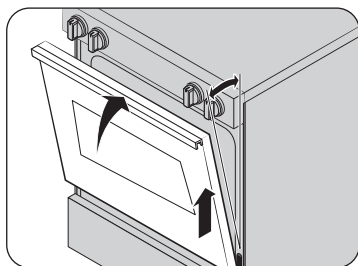
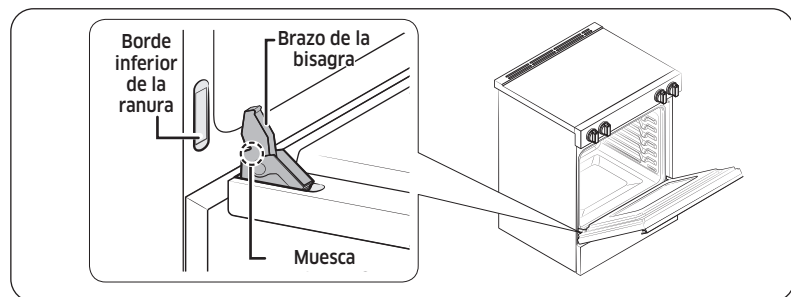


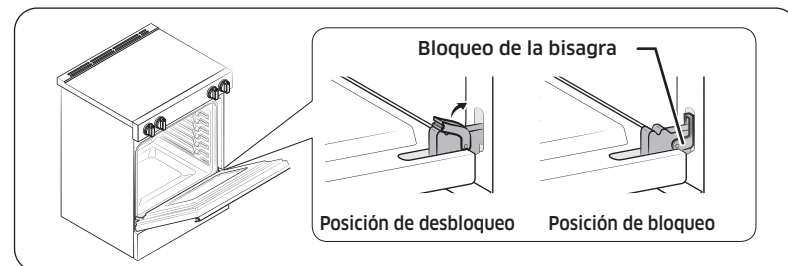
Fig. 2

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

### Cómo volver a instalar la puerta



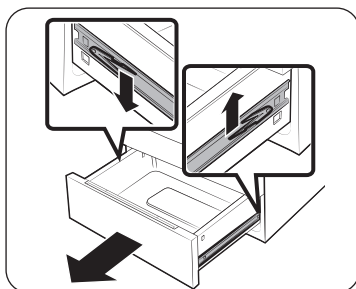
1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente insertada en la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



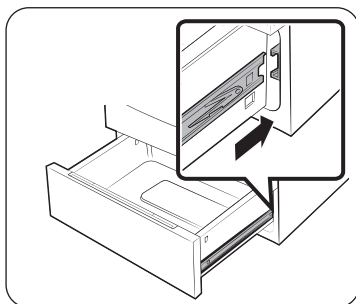
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está insertada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de la bisagra contra el marco delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



## Extracción y colocación del cajón de almacenamiento

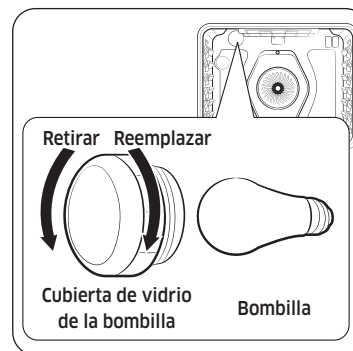


1. Deslice el cajón para abrirlo hasta que se detenga.
2. Ubique los clips de la guía del rodillo en ambos lados. Con ambas manos, tire hacia abajo del clip izquierdo mientras levanta el clip derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón con agua tibia, jabón y un paño o un cepillo suave. Luego,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



## Cambiar la luz del horno

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



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

### PRECAUCIÓN

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

# Solución de problemas

## Solución de problemas

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

### Instalación

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

### PANTALLA DE CONTROL

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Se produjo un corte de luz.	Restablezca el reloj.

### PLACA DE COCCIÓN

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no mantienen un hervor fuerte o no cocinan lo suficientemente rápido.	Es posible que esté usando utensilios de cocina inapropiados.	Utilice sartenes planas y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Las unidades de superficie no se encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están ajustados incorrectamente.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay áreas de decoloración en la placa de cocción.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre <b>cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio</b> en la página 52.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de cocción de color claro.	Eso es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.

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

Problema	Causa posible	Solución
Hay manchas o rayas marrones.	Los derrames debido a un hervor en exceso se cocinaron sobre la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie del vidrio para quitar la suciedad.</li> <li>• Consulte la sección sobre <b>cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio</b> en la página 52.</li> </ul>
Hay áreas de decoloración con un brillo metálico.	Han quedado depósitos minerales del agua y los alimentos en la superficie de la placa de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire con una crema de limpieza para placas de cocción de vidrio de cerámica.</li> <li>• Utilice utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la placa de cocción con un producto de limpieza para cerámica cada semana.</li> </ul>
Se produce un sonido de "agrietamiento" o de "chasquido".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

# Solución de problemas

## HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está completamente conectada al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 30.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla de la luz está suelta o averiada.	Apriete o sustituya la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.
El artefacto no se enciende.	El artefacto no está completamente enchufado al tomacorriente o un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada. Revise el fusible y los disyuntores.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre asado a la parrilla en la página 37.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la parrilla de modo que quede espacio suficiente entre la carne y el elemento. Precaliente la parrilla para asar.
	La carne no se ha preparado adecuadamente.	Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse, dejando la parte magra intacta.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla con frecuencia.
La comida no se hornea o se asa correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 30.
	La parrilla del horno está mal colocada o no está nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 33.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Es necesario ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre el uso de la función de opciones en la página 45.

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se asa correctamente.	La porción puede ser inadecuada.	Consulte la guía para asar a la parrilla para conocer los tamaños de las raciones en la página 38 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 38.
	Los utensilios de cocina no son aptos para asar a la parrilla.	Utilice utensilios aptos.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el elemento de parrilla durante 10 minutos.</li> <li>• Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 38.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Es necesario ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre el uso de la función de opciones en la página 45.
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es muy alta para iniciar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la <b>Self-cleaning (autolimpieza)</b> en la página 47.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si la función de bloqueo del horno está activada o si un elemento de la superficie radiante está encendido.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 31). Asegúrese de que todos los elementos de la superficie estén apagados.
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay suciedad excesiva en el horno.	Presione <b>Stop (Detener)/Clear (Borrar)</b> . Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere hasta que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

Problema	Causa posible	Solución
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la <b>Self-cleaning (autolimpieza)</b> en la página 47.
	El horno estaba muy sucio.	Limpie las salpicaduras más grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que los hornos muy sucios deban autolimpiarse de nuevo o durante más tiempo.
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la rejilla de ventilación del horno.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
	Si hay más parrillas en uso o la cantidad de comida es mayor, la cantidad de vapor visible aumentará.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas.</li> <li>• Consulte la sección sobre la <b>Self-cleaning (autolimpieza)</b> en la página 47.</li> </ul>
Hay un olor muy fuerte.	El aislamiento alrededor del interior del horno libera olor las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el ajuste de Bake (Hornear) a 400 °F (205 °C) durante 1 hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	No es una falla del sistema, sino un funcionamiento normal.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas brillosas y de color plateado se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las parrillas del horno con ella.

### CAJÓN

Problema	Causa posible	Solución
El cajón no se desliza ni se arrastra.	El cajón está desalineado.	Extienda completamente el cajón y empújelo completamente hacia adentro. Consulte la página 55.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Disminuya el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Hay condensación excesiva en el cajón.	Hay líquido en el cajón.	Quite el líquido.
	Hay alimentos no cubiertos.	Cubra los alimentos con una tapa.

## Códigos de información

### HORNO

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

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

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

## Garantía (EE. UU.)

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

### GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

#### Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

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

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

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

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



## Warranty (U.S.A)

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

### LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

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

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

## Garantía (CANADÁ)

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

### GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

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

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

## Garantía (CANADÁ)

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

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

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

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

Samsung Electronics Canada Inc.

2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1-800-SAMSUNG (726-7864) y [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (inglés)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (Francés)

### Anuncio de código abierto

---

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

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0).





Escanee este código con su teléfono inteligente.

Escanee el código QR\* o visite [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) para ver nuestros útiles videos de procedimientos y espectáculos en directo

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

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
EE. UU. Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (Inglés) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (Francés)



NSE6D\*83\*\*\*\*\*-00

# Cuisinière électrique

---

Manuel d'utilisation

NSE6D\*83\*\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Dispositif anti-basculement

---



### AVERTISSEMENT

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

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



### AVERTISSEMENT

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

## Avis réglementaire

---

### Avis relatif à l'appareil radio

#### ATTENTION

Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

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

- 1) cet équipement ne doit pas causer d'interférences nuisibles; et
- 2) cet équipement doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

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

### 1. Avis de la FCC

#### ATTENTION

**MISE EN GARDE DE LA FCC** : Toute modification qui n'est pas expressément approuvée par la partie responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements de la FCC. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes :

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

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

## Avis réglementaire

---

### DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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

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

### DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

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

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



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

---

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

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

### **2. Avis d'IC**

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

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

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

## Avis réglementaire

---

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement devrait être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 8 po (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

### **DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et de l'IC RSS-102 établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement devrait être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 8 po (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

# Table des matières

## Consignes de sécurité importantes 8

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	8
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	8
Pour votre sécurité	9
Unités de cuisson en surface	11
Sécurité électrique	12
Sécurité des enfants	13
Four	13
Fonctionnement à distance	14
Fours autonettoyants	14
Hotte de ventilation	15
Surfaces de cuisson en verre ou en céramique	15
Avertissements importants relatifs à l'installation	16
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	17
Précautions d'utilisation	20
Avertissements importants relatifs à l'entretien	22

## Présentation de votre nouvelle cuisinière 23

Vue d'ensemble	23
Contenu de votre cuisinière	23

## Avant de commencer 24

Conseils pour économiser l'énergie	24
------------------------------------	----

## Cuisson en surface 24

À propos de la cuisson en surface	24
Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface	26
Utilisation des casseroles appropriées	28
Choisir des casseroles appropriées	29
Protection de la surface de cuisson	29

## Utilisation du four 30

Panneau de commande du four	30
Verrouillage du four	31
Réglage de l'horloge	31
Réglage de la minuterie	31
Temps de cuisson	31

Mode différé	32
Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.	32
Cuisson au four	32
Mode de cuisson	33
Utilisation des grilles du four	33
Cuisson au four	35
Cuisson par convection	36
Rôtissage par convection	37
Cuisson au gril	37
Friteuse à air chaud	38
Utilisation des fonctions spéciales	41
Utilisation de la fonction de maintien au chaud	42
Commande intelligente	42
Commande vocale	43
Caractéristiques spéciales	43
Utilisation de la fonction des options	45

## Entretien de votre appareil 47

Autonettoyage	47
Nettoyage à la vapeur	49
Entretien et nettoyage du four	50
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	52
Retrait et installation de la porte du four	53
Retrait et installation du tiroir de rangement	55
Remplacement de l'ampoule du four	55

## Dépannage 56

Dépannage	56
Codes d'information	60

## Garantie (États-Unis) 62

## Garantie (CANADA) 63

## Annexe 65

Annnonce concernant la source ouverte	65
---------------------------------------	----

## Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

## CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes importantes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de se produire. Il vous incombe de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

## Symboles et mesures de sécurité importants

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

### 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 CES INSTRUCTIONS

### ATTENTION

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

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

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

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




### AVERTISSEMENT


Cancer et troubles de la fertilité - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones adjacentes à celle-ci, l'évent de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture et les fissures autour de la porte du four.
-  Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
-  **Entretien par l'utilisateur** - ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre dépannage doit être confié à un technicien qualifié.
-  Avant de procéder à l'entretien, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- ☒ • **Lors d'une utilisation à chaleur élevée, ne laissez jamais les ronds de cuisine sans surveillance.** Les débordements provoquent des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Garnitures de protection – n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttement ou le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez un minimum d'huile lorsque vous faites de la cuisson dans des poêles peu profondes et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent trop de glace.
- **Ne soulevez pas la surface de cuisson.** Le fait de soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et causer son mauvais fonctionnement.
- **N'utilisez pas la surface de cuisson sans casserole.** Si la surface de cuisson fonctionne sans casserole, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez à la surface de cuisson.** La surface en verre de la surface de cuisson reste chaude une fois les commandes éteintes.
- Ne déplacez pas le récipient et le bol à l'horizontale sur la surface de cuisson.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est utilisée.** Les cuillères ou les ustensiles peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Utilisez des casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé de ronds de cuisine de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles trop petites expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'allumage des vêtements. Une casserole ou une poêle dont la taille est adaptée au brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des ronds de cuisine adjacents** – pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables ou de déversement en raison d'un contact accidentel avec les casseroles, placez les poignées de celles-ci de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et qu'elles ne dépassent pas au-dessus des ronds adjacents.
- **Casseroles émaillées.** Seuls certains types de casseroles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres casseroles émaillées peuvent être utilisés sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Nettoyage.** Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

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

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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



## SÉCURITÉ DES ENFANTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## FOUR

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

---

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### ⚠ ATTENTION

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

## FONCTIONNEMENT À DISTANCE

---

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

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

## FOURS AUTONETTOYANTS

---

- ☐ • **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

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

## HOTTE DE VENTILATION

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

## SURFACES DE CUISSON EN VERRE OU EN CÉRAMIQUE

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

- ★ **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.





## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

---

### ⚠ AVERTISSEMENT


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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ATTENTION

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

- 
- ☒ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
  - Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
  - Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
  - N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
    - Les objets ou aérosols inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
  - N'insérez pas des doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, communiquez avec votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus proche.
  - Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- 
- ☒ • Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
  - N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
    - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
  - Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
  - Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
    - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
  - Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
    - Cela pourrait provoquer un incendie.
  - N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
    - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

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

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

---

### ⚠ ATTENTION

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



- ★ • Soyez prudent lorsque vous faites chauffer des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
    - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
    - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
    - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
  - ☒ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
    - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
    - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
  - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
    - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
  - Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
    - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des décharges électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
    - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
    - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
  - Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
    - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
  - Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
    - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
  - Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
  - Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
  - Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
    - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
  - Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

- ☐ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'ENTRETIEN

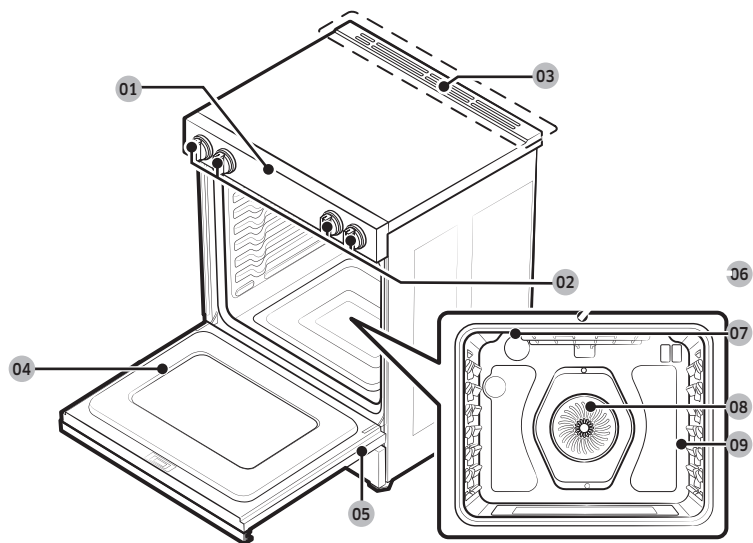
---

### ATTENTION

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

# Présentation de votre nouvelle cuisinière

## Vue d'ensemble



- |    |                       |    |  |
|----|-----------------------|----|--|
| 01 | Tableau de commande   | 02 | Boutons de commande de surface<br>(voir la page 25 pour de plus amples renseignements) |
| 03 | Évent                 | 04 | Porte du four  |
| 05 | Tiroir de rangement   | 06 | Chauffage du four grill  |
| 07 | Éclairage du four     | 08 | Système de convection  |
| 09 | Position des étagères |    |  |

## Contenu de votre cuisinière



Grilles métalliques (2) \*



Plateau de Friteuse à air chaud (1) \*  
(modèle américain seulement)

### REMARQUE

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

## Avant de commencer

---

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four sur Bake (cuisson au four), puis faites fonctionner le four à 400 °F (205 °C) pendant 1 heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

### Conseils pour économiser l'énergie

---

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four de 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et celle du suivant.
- Chaque fois que cela est possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

## Cuisson en surface

---

### À propos de la cuisson en surface

---

#### ATTENTION

##### AVANT LA CUISSON

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

#### ATTENTION

##### PENDANT LA CUISSON

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

# Cuisson en surface

## ⚠ ATTENTION

### APRÈS LA CUISSON

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

### À propos des éléments de surface rayonnants

La température monte graduellement et uniformément. Avec l'augmentation de la température, l'élément rayonnant émet une lueur rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint en alternance. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

## 📖 REMARQUE

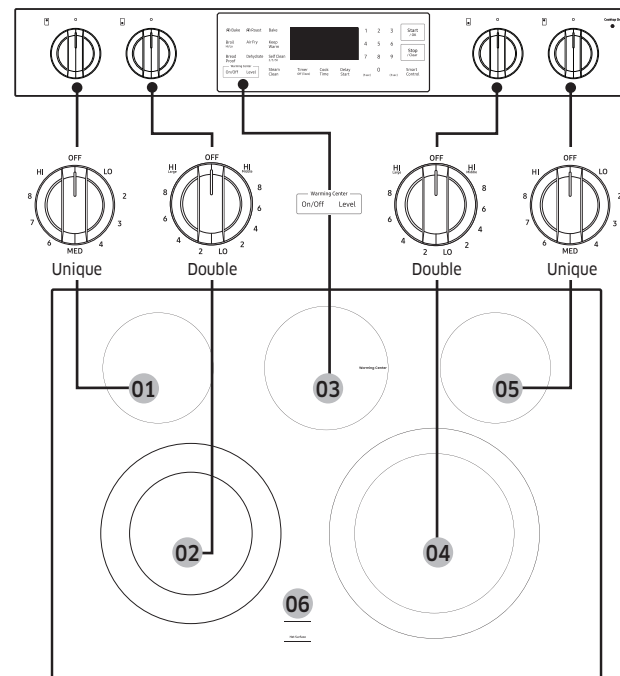
Les éléments rayonnants sont dotés d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre en alternance, même à haute intensité. Ce limiteur aide à prévenir les dommages à la surface de cuisson en céramique. Le fait que l'élément s'allume et s'éteigne à puissance élevée est normal, et cela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

## 📖 REMARQUE

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

### Emplacement des éléments de surface rayonnants et des commandes

Les boutons de commande permettent d'activer les éléments rayonnants sur la surface de cuisson comme indiqué ci-dessous. Après les avoir nettoyés, vérifiez le dessin sur les boutons afin de les replacer dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>01</b> Arrière gauche :<br>6 po (15 cm),<br>1 200 W              | <b>02</b> Avant gauche :<br>6 po (15 cm) / 9 po<br>(23 cm), 3 000 W | <b>03</b> Centre de chauffage :<br>100 W  |
| <b>04</b> Avant droit :<br>9 po (23 cm) / 12 po<br>(30 cm), 3 000 W | <b>05</b> Arrière droit :<br>6 po (15 cm),<br>1 200 W               | <b>06</b> Indicateur de surface<br>chaude |

# Cuisson en surface

## Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'appareil est allumé ou chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'appareil.
- Continue d'émettre une lueur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à environ 150 °F (65 °C).

## Témoin de marche/arrêt de la table de cuisson

- Le témoin s'allume lorsque les boutons de commande de la surface ne sont pas en position d'arrêt.
- Le témoin s'éteint lorsque les boutons de commande de la surface sont à la position d'arrêt.

## Zones de cuisson

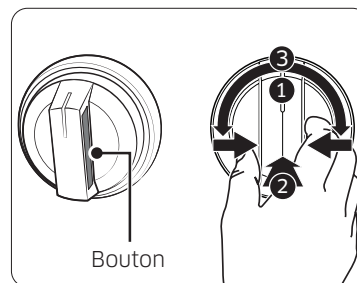
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont indiquées par des cercles indélébiles sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément.
- **Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de ½ po (1,3 cm) à 1 po (2,5 cm) au-delà de la surface de cuisson.**
- Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allume et s'éteint en alternance pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même à des réglages élevés.**
- Pour plus de renseignements sur le choix des types de casseroles appropriés, reportez-vous à la section **Utilisation des casseroles appropriées** à la page 28.

## Comment régler l'appareil pour une cuisson en surface

### ⚠ ATTENTION

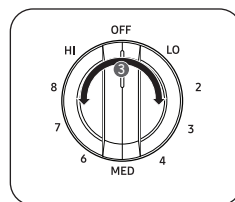
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont éteints et peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas aux éléments de surface avant qu'ils aient suffisamment refroidi.
- À des réglages élevés ou moyennement élevés, ne laissez jamais de nourriture sans surveillance. Les débordements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

### Bouton de commande du rond de cuisine

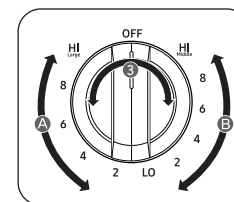


Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

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



Appareil à surface unique



Appareil à double surface

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

#### REMARQUE

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

#### ATTENTION

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

#### Réglages recommandés

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

#### Utilisation du Centre de chauffage

Le **warming center (Centre de chauffage)**, situé au centre arrière de la surface en verre, garde les aliments cuits chauds à la température de service.

#### REMARQUE

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

#### ATTENTION

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

# Cuisson en surface

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

## REMARQUE

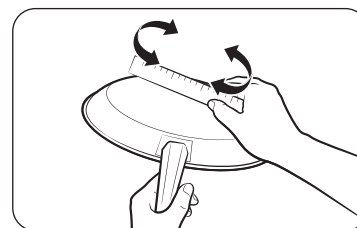
- Le fait d'appuyer sur **Stop (Arrêt)** n'éteint pas le Centre de chauffage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, tous les aliments sur le centre de chauffage devraient être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle ou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

## Réglages recommandés

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

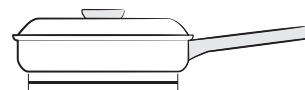
## Utilisation des casseroles appropriées

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



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

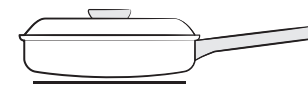
### CORRECT



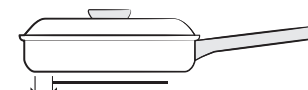
Poêles à fond plat et droit.

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

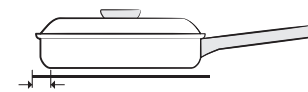
### INCORRECT



Poêles à fonds courbés ou déformés.



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



La poêle est plus petite que l'élément.



La poignée lourde fait basculer la poêle.



---

## Choisir des casseroles appropriées

---

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

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

---

## Protection de la surface de cuisson

---

### Nettoyage

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

### Prévention des marques et des égratignures

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

### Prévention des taches

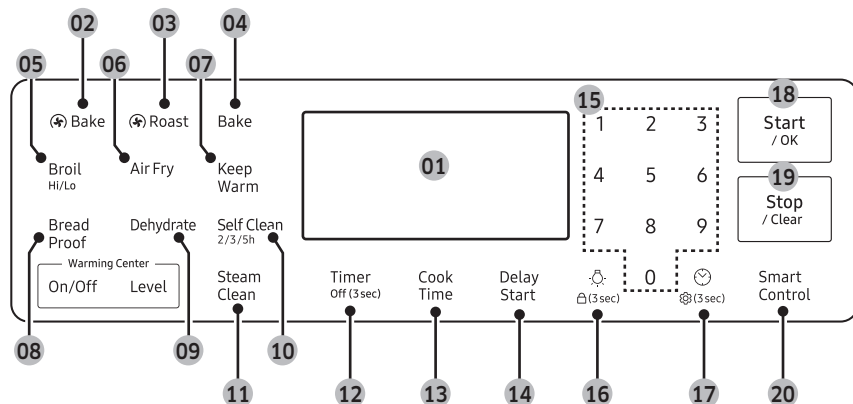
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Cela laissera une pellicule qui pourrait créer des taches sur la surface de cuisson après que celle-ci aura chauffé.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut créer une tache permanente.

### Prévention d'autres dommages

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

# Utilisation du four

## Panneau de commande du four





- 01 **Affichage** : Indique l'heure, la température du four, son mode de fonctionnement (cuisson au four, par convection, au grill ou mode d'autonettoyage) et le temps programmé pour le fonctionnement de la minuterie ou du four automatique.
- 02 **Convection Bake (Cuisson par convection)** : Permet de sélectionner la fonction de cuisson par convection du four.
- 03 **Convection Roast (Rôtissage par convection)** : Permet de sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four.
- 04 **Bake (Cuisson au four)** : permet de sélectionner la fonction Cuisson traditionnelle du four.
- 05 **Broil (Grill) (Hi (Élevée) / Lo (Faible))** : Permet de sélectionner la fonction Grill du four.
- 06 **Friteuse à air chaud** : Permet de sélectionner la fonction de friteuse à air chaud du four.
- 07 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : Permet de sélectionner la fonction Maintien au chaud dans le four uniquement pour garder au chaud les aliments cuits.
- 08 **Bread Proof (Levage du pain)** : Permet de sélectionner la fonction Levage du pain dans le four.

- 09 **Dehydrate (Déshydratation)** : Permet de sélectionner la fonction de déshydratation du four.
- 10 **Self Clean (Autonettoyage)** : Permet de sélectionner la fonction Autonettoyage du four.
- 11 **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** : Permet d'effectuer le nettoyage à la vapeur du four.
- 12 **Timer (Minuterie)** : Permet de régler ou d'arrêter la minuterie de cuisine. La minuterie de cuisine ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre la minuterie.
- 13 **Cook Time (Temps de cuisson)** : Appuyez sur le bouton, puis utilisez le pavé numérique pour préciser le temps de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- 14 **Delay Start (Mode différé)** : Appuyez sur ce bouton pour que le four démarre et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez indiquée.
- 15 **Pavé numérique** : Permet de régler toute fonction nécessitant des nombres, p. ex., l'heure, la minuterie, la température du four, l'heure de démarrage et le temps de fonctionnement en cas de cuisson minutée, etc.
- 16 **Éclairage / verrouiller** : Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes pour utiliser la fonction de verrouillage.
- 17 **Horloge / Paramètre** : Permet de régler l'heure. Permet de faire apparaître à l'écran le menu des préférences de l'utilisateur. (Appuyez sur le bouton pendant trois secondes.)
- 18 **Start (Démarrer) / OK** : Permet de lancer toute fonction de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 19 **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** : Appuyez sur ce bouton pour annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie. Appuyez sur ce bouton pour annuler une température ou une heure précédemment saisies.
- 20 **Smart Control (Commande intelligente)** : Permet de sélectionner la fonction Smart Control (Commande intelligente).

## Verrouillage du four

Verrouillez les boutons et la porte du four afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. Le verrouillage du four ne peut être activé qu'en mode veille.

### Comment activer la fonction de verrouillage du four

Appuyez sur le bouton de verrouillage du four  pendant trois secondes. L'écran affiche l'icône de verrouillage  ainsi que l'heure actuelle. Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage du four. Cette fonction n'est disponible que si la température du four est inférieure à 400 °F (205 °C).

### Comment déverrouiller le four




Appuyez sur le bouton de verrouillage du four  pendant trois secondes. L'icône de verrouillage  disparaît alors de l'écran.

## Réglage de l'horloge

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

- L'heure ne peut pas être changée pendant la cuisson minutée, la cuisson programmée ou un cycle d'autonettoyage.
- Vous pouvez choisir entre un affichage en mode 12 ou 24 heures. La valeur par défaut est le mode 12 heures.

### Comment régler l'horloge

1. Appuyez sur l'icône de la **horloge** .
2. Appuyez sur l'icône de la **horloge**  pour sélectionner AM ou PM. (Sautez cette étape lors du réglage de l'affichage en mode 24 heures.)
3. Entrez l'heure actuelle en heures et en minutes sur le pavé numérique; p. ex., 1, 3, 0, pour 1 h 30.
4. Appuyez sur l'icône de la **horloge**  ou sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

## Réglage de la minuterie

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

### Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
2. Entrez la durée voulue à l'aide du pavé numérique; p. ex., 1, 5. La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Si vous faites une erreur, appuyez sur **Timer (Minuterie)**, puis entrez à nouveau la durée.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
4. Lorsque le délai fixé est écoulé, le four émet un signal sonore et l'écran indique " **End (Terminé)** " jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Timer (Minuterie)**. Vous pouvez annuler la minuterie en tout temps en appuyant sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** ou sur **Timer (Minuterie)** pendant trois secondes.

## Temps de cuisson

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

- Vous pouvez utiliser la fonction de Cook Time (temps de cuisson) uniquement avec une autre opération de cuisson (Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), Air Fry (friture à air chaud), Dehydrate (déshydratation)).

### Comment régler le four avec un temps de cuisson

1. Démarrez l'opération de cuisson désirée; p. ex., **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Appuyez sur **Cook Time (temps de cuisson)**.
  - Vous pouvez à tout moment régler le temps de cuisson. (Après avoir sélectionné le mode de cuisson, pendant le préchauffage ou après le préchauffage.)
3. Entrez le temps de cuisson voulu, p. ex. 45 min, au moyen du pavé numérique. Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C). Le four continue alors de cuire jusqu'à ce que le temps prédéfini soit écoulé, puis s'éteint automatiquement, à moins que vous ayez réglé la fonction de maintien au chaud.
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson à 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. → Réglez le temps de cuisson à 0 min. → Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.)

# Utilisation du four

## REMARQUE

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisinière émet un signal sonore à plusieurs reprises.

## ATTENTION

Usez de prudence avec les fonctions **Cook Time (Temps de cuisson)** ou de Delay Start (Mode différé). Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes salaisonées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement (p. ex., le lait, les œufs, le poisson, la viande, la volaille) devraient d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

## Mode différé


En mode de cuisson différée, la minuterie du four allume et éteint le four aux heures que vous avez choisies à l'avance.

- Vous pouvez utiliser le Delay start (mode différé) uniquement avec une autre opération de cuisson ( Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), Air Fry (friture à air chaud), Dehydrate (déshydratation) ou Self Clean (autonettoyage)).
- Vous pouvez régler le four en mode différé avant de régler les autres opérations de cuisson.
- L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle.

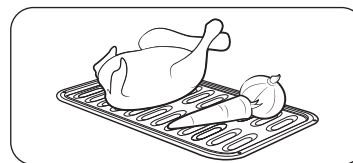
## Comment régler le four en mode différé

1. Placez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur le pavé pour l'opération de cuisson voulue; p. ex., **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
3. Entrez la température voulue, p. ex., 375 °F (190 °C), au moyen du pavé numérique.
4. Réglez le temps de cuisson au besoin.
5. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
6. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume, p. ex., 16 h 30, au moyen du pavé numérique.
7. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**. À l'heure définie, un bref signal sonore retentira. Le four démarrera alors la cuisson.

## Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.

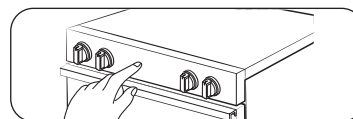
- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement lorsque la porte est fermée.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement la lumière du four en appuyant sur  (3 sec.)

## Cuisson au four



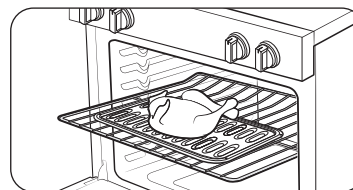
### ÉTAPE 1

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



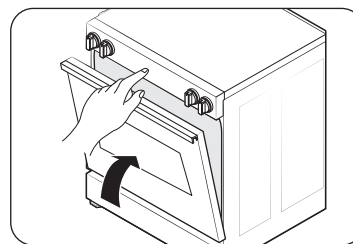
### ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



### ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



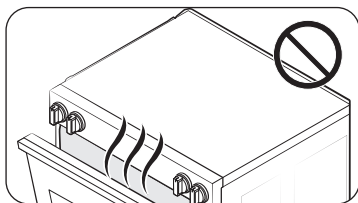
### ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

## REMARQUE

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

## Mode de cuisson

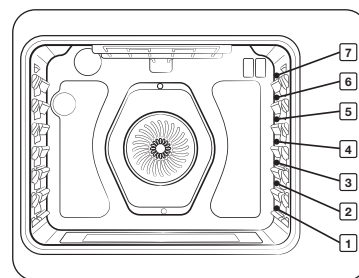


- Assurez-vous de fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pour environ 2 minutes pendant que le four est en mode de cuisson ou de rôtissage par convection, ou en mode gril, l'élément chauffant du four s'éteindra. Fermez la porte pour redémarrer l'élément chauffant.

Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0
Gril	Élevée-Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

## Utilisation des grilles du four

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



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

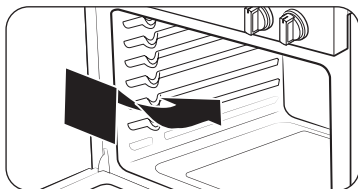
Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

### ⚠ ATTENTION

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

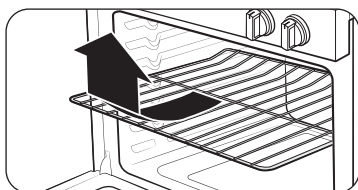
# Utilisation du four

## Insertion et retrait d'une grille de four



### Pour insérer une grille de four

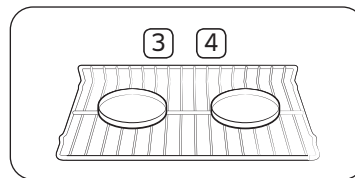
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur un guide de grille.
2. Glissez la grille dans le guide de grille tout en tenant l'avant de la grille.



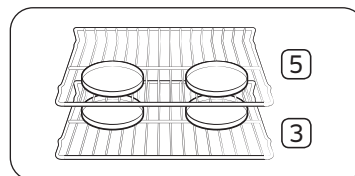
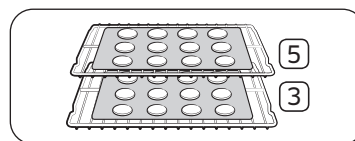
### Pour retirer une grille de four

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

## Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



Plusieurs grilles de four

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po (2,5 cm) à 1 ½ po (3,8 cm) d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Confère l'image à gauche.

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

### Utilisation de plusieurs grilles de four

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

### Avant d'utiliser les grilles

Le four est doté de deux grilles.

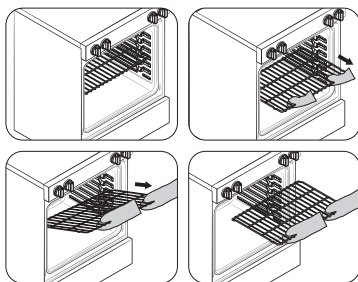
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêcheront la grille de sortir complètement.

### RETRAIT DES GRILLES

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

### REPLACER LES GRILLES

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



#### ⚠ ATTENTION

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

### Cuisson au four

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C). La température et le temps de cuisson varient selon les ingrédients, ainsi que la taille

et la forme de l'ustensile de cuisson utilisée. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

#### Comment régler la température

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Entrez la température voulue sur le pavé numérique; p. ex., 3, 7, 5.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**. La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 175 °F (80 °C).
4. Si vous voulez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.



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



#### REMARQUE

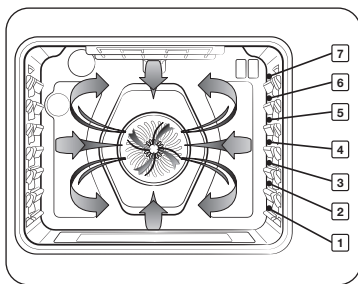
Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

#### Comment régler la température pendant la cuisson

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**. L'écran affiche la température actuelle, p. ex., 375 °F (190 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 425 °F (220 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Terminez en appuyant sur **Start (Démarrer) / OK**.

# Utilisation du four

## Cuisson par convection




Grâce à la fonction de cuisson par convection, vous pourrez cuire vos aliments plus rapidement. La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson homogène et d'excellents résultats lors de l'utilisation simultanée de plusieurs grilles. Les aliments cuits sur une seule grille du four cuisent généralement plus rapidement et plus uniformément grâce à la cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles de four peut légèrement augmenter le temps de cuisson de certains aliments, mais le temps de cuisson total est plus court. Les pains et les pâtisseries dorent plus uniformément. Vous pouvez programmer le four pour la cuisson par convection à n'importe quelle température entre 175 °F (80 °C) et 550 °F (290 °C).

### Conseils pour la cuisson par convection

Le temps que vous économisez varie en fonction de la quantité et du type de nourriture que vous cuisinez. Lorsque vous faites cuire des biscuits, vous devriez utiliser des plaques sans côtés ou avec des côtés très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. L'utilisation d'un ustensile de cuisson au fini foncé accélérera la cuisson.

Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en **position 3** ou **4**. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3** et **5**. Lorsque vous faites cuire un gâteau, le mode de cuisson au four (et non le mode de cuisson par convection) donne de meilleurs résultats.

### Comment régler le four pour la cuisson par convection

1. Appuyez sur  **Bake (Cuisson au four)**. La température par défaut est de 325 °F (165 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 400 °F (205 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.  
L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C).  
La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
4. Pour désactiver ou annuler la cuisson par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
  - ★ Le ventilateur de cuisson par convection du four s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
  - NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

### REMARQUE

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

### REMARQUE

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




## Rôtissage par convection

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

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

### Comment régler le four pour le rôtissage par convection

1. Appuyez sur  **Roast (Rôtir)**. La température par défaut est de 325 °F (165 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 400 °F (205 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.  
L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 175 °F (80 °C). La cuisinière émet plusieurs signaux sonores lorsque le four atteint la température réglée.
4. Pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.



- Le ventilateur de cuisson par convection du four s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
- NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

### REMARQUE

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

### REMARQUE

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

## Cuisson au grill

La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de cuisson au grill du four.

La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et doré. Le mode grill est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 po (2,5 cm).

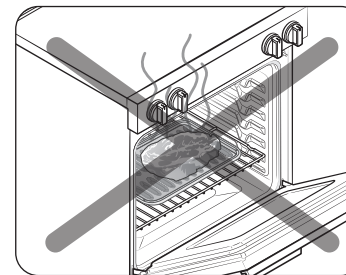
Préchauffez toujours le four pendant 4 minutes avant de faire cuire les aliments au grill.

### Comment régler le four pour la cuisson au grill

1. Appuyez une fois sur le bouton **Broil (Gril)** pour le réglage Élevée ou deux fois pour le réglage Faible.  
Utilisez le réglage Faible pour faire cuire à fond des aliments comme de la volaille ou des morceaux épais de viande sans trop les dorer.
2. Pour lancer le grill, appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.  
Faites griller un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée. Retournez et faites griller l'autre côté.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** une fois la cuisson terminée ou si vous voulez annuler la cuisson au grill.

### REMARQUE

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



### ATTENTION

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

# Utilisation du four

## Guide de cuisson au grill

### REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po (2,5 cm)	Élevée	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	1 po (2,5 cm)	Élevée	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	¾ po (1,9 cm)	Élevée	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb (907 à 1134 g)	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb. (454 g)	½ po (1,3 cm)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1 lb. (454 g)	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Darne de saumon	Bien cuit	3 morceaux	¾ à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	Élevée	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

### ATTENTION

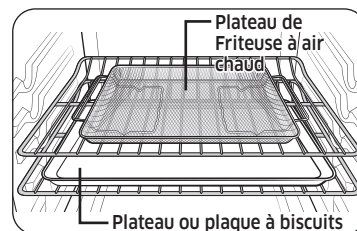
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

## Friteuse à air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour produire des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille et placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (290 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, le temps de cuisson ou la quantité.

### Comment régler le four en mode Friteuse à air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de grille.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud**.
3. Utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 425 °F (220 °C).
4. Réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** et retirez les aliments.



**Emplacement recommandé pour le plateau de Friteuse à air chaud**

### REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour Friteuse à air chaud afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
  - Le mode Friteuse à air chaud est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments à la position de grille 3 pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de position de grille se compte à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
  - Placez en dessous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant le mode Friteuse à air chaud.
  - Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
  - Une panure mouillée ou épaisse ne sera pas croustillante ou à point avec le mode Friteuse à air chaud.

### ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde, fumeront lors de l'utilisation du mode Friteuse à air chaud.
- Avant de lancer le mode Friteuse à air chaud, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur avant et après la cuisson en mode Friteuse à air chaud.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

### REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour Friteuse à air chaud à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque Friteuse à air chaud pour recueillir les jus de cuisson. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

### Guide de recommandation du mode Friteuse à air chaud

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

## Utilisation du four

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

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.
<b>Légumes</b>				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

---

## Utilisation des fonctions spéciales

---

### Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.

1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation)**.
2. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction de déshydratation.

### REMARQUE

Utilisez les positions 3 ou 4 de grille pour la déshydratation.

### Levage du pain

La fonction Levage du pain règle automatiquement la température optimale pour le processus de levage du pain et, par conséquent, il n'y a pas de réglage de la température. Si vous appuyez sur Bread Proof (levage du pain) lorsque la température du four est supérieure à 95 °F (35 °C), l'indication chaud s'affiche. Étant donné que ces fonctions donnent des résultats optimaux lorsqu'elles sont lancées pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot disparaisse.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Levage du pain)**.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction de levage du pain.

### REMARQUE

Utilisez la position 3 de grille pour faire lever le pain.

### ATTENTION

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

# Utilisation du four

## Utilisation de la fonction de maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud conserve les aliments à une température de service sécuritaire pendant trois heures.

Après trois heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez la programmer pour qu'elle s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devriez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

### Utilisation de la fonction de maintien au chaud

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.
3. Appuyez sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)** à tout moment pour désactiver la fonction.

### Comment régler le four pour activer le mode de maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé

1. Réglez **Cook Time (Temps de cuisson)** pour commencer la cuisson.  
(Reportez-vous à la section sur la fonction **Cook Time (Temps de cuisson)** à la page 31.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour utiliser la fonction.
3. Le mode de cuisson passe directement au mode de maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé. Dans ce cas, vous pouvez désactiver le maintien au chaud en appuyant sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**.
  - Appuyez de nouveau sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour annuler la fonction de maintien au chaud pendant le mode de cuisson.

### REMARQUE

Si vous désactivez la fonction d'économie d'énergie de 12 heures, la fonction de maintien au chaud fonctionnera jusqu'à son annulation. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé.) Consultez la page 46 pour en savoir plus.

## Commande intelligente


### Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

### Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**.  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance au moyen d'un appareil mobile connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application Oven Control. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à l'aide de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'état du four à l'aide de la caméra.</li><li>• Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la surface de cuisson.</li></ul>
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglez ou modifiez les paramètres du four à distance.</li></ul>
My Cooking	<ul style="list-style-type: none"><li>• Éteignez le four à distance.</li><li>• Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier à distance la durée et la température de cuisson.</li></ul>
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Détectez automatiquement les erreurs.</li></ul>
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.</li></ul>

Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand même surveiller l'état de la table de cuisson et du four et éteindre ce dernier.

---

## Commande vocale

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

### Bixby

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

### Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par SmartThings dans Alexa et par la console Action dans Assistant Google.

### Guide d'installation

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

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

### REMARQUE

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

---

## Caractéristiques spéciales


### Fonction Sabbat



(pour utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)

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

### Avec la fonction Sabbat

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

# Utilisation du four

## Pour activer la fonction Sabbath

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson au four)**.  
La température par défaut est de 350 °F (175 °C).
2. Entrez la température voulue, p. ex., 375 °F (190 °C), au moyen du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.  
La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 175 °F (80 °C).
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson au four)** et **Timer (Minuterie)** pendant trois secondes.  
L'écran affiche **SAb**.  
Une fois que " SAb " s'affiche à l'écran, le four n'émettra pas de signal sonore et n'affichera pas d'autres modifications.  
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée.  
N'oubliez pas que le four n'émettra plus de signal sonore et n'affichera plus de modification lorsque la fonction Sabbath sera activée.
5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop/Clear (Arrêter/effacer)**. Cela éteindra seulement le four. Si vous voulez désactiver la fonction Sabbath, maintenez **Bake (Cuisson au four)** et **Timer (Minuterie)** enfoncés pendant trois secondes. " Sab " disparaîtra de l'écran.

## REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbath.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarre pas automatiquement. " Sabbath " (sabbat) s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes.
- Après le sabbat, éteignez la fonction Sabbath en maintenant **Bake (Cuisson au four)** et **le chiffre 1** du pavé numérique enfoncés pendant au moins trois secondes.
- Vous pouvez modifier la température de 5 °F (3 °C).

## ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Bake (cuisson au four) lorsque la fonction Sabbath est activée. Seules les fonctions suivantes fonctionneront correctement : Cuisson au four, démarrage du four et arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir démarré la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.



## Utilisation de la fonction des options

Cette fonction vous permet d'utiliser diverses options de commande électronique. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options proposées. Le menu d'options n'est accessible que lorsque le four n'est pas utilisé (aucune cuisson en cours).



Options	Caractéristique
<b>1. Ajuster la température</b>	Permet de corriger la température dans le four.
<b>2. Unité de température</b>	Permet de programmer la commande du four pour qu'elle affiche les températures en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit.
<b>3. Conversion automatique</b>	Cette fonction convertit automatiquement les températures pour la cuisson au four en températures pour la cuisson par convection.
<b>4. Heure (12 h ou 24 h)</b>	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
<b>5. Économie d'énergie de 12 heures</b>	Cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson au four ou après 3 heures pendant une fonction de gril.
<b>6. Son activé/déactivé</b>	Permet de régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.
<b>7. Wi-Fi activé/désactivé</b>	Permet de désactiver le réseau Wi-Fi.

## Ajuster la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire.

La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

### Comment corriger la température du four

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 1** du pavé numérique.
2. Appuyez sur  pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Entrez l'ajustement que vous souhaitez apporter au moyen du pavé numérique. (De 0 à 35.)
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.


### REMARQUE

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

### Unité de température (degrés Celsius ou Fahrenheit)

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

### Comment changer l'affichage de Celsius à Fahrenheit ou de Fahrenheit à Celsius

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 2** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

# Utilisation du four

## Conversion automatique

Lorsque vous utilisez cette fonction, elle convertit automatiquement les températures de cuisson au four normales entrées en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'écran affiche alors la température convertie (réduite) réelle.


Par exemple, si vous entrez une température de recette normale de 350 °F (180 °C)

et appuyez sur **Oven Start/Set** (Démarrer/régler four), l'écran affiche la température

convertie de 325 °F (165 °C).

(Réglage par défaut : désactivé)

## Comment activer ou désactiver la fonction de conversion automatique


1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 3** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

## Heure (12 h ou 24 h)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure en mode 12 heures ou 24 heures.

Le four a été préréglé en usine pour afficher en mode 12 heures.


## Comment changer l'affichage de l'heure de 12 à 24 heures

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 4** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (--Hr) ou **2** (12 h) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

## Économie d'énergie de 12 heures

Si vous laissez le four allumé par inadvertance, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 - heures pendant les fonctions de cuisson au four ou après 3 heures pendant une fonction de gril. (Réglage par défaut : activé.)


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

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 5** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

## Son activé/désactivé

Grâce au réglage du son, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.


## Comment activer ou désactiver le son.

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 6** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

## Wi-Fi activé/désactivé

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

## Comment activer ou désactiver le Wi-Fi.

1. Appuyez sur  pendant trois secondes, puis sur le **chiffre 7** du pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (activé) ou **2** (désactivé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.


## REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi de la cuisinière, les utilisateurs ne peuvent pas configurer facilement celle-ci.

## Mode Démonstration

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

## Comment activer ou désactiver le mode Démonstration

1. Appuyez sur  pendant trois secondes.
2. Réglez l'heure à 12:34.
3. Maintenez **Broil (Gril)** et **7** enfoncés pendant trois secondes.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour enregistrer les modifications.

# Entretien de votre appareil

## Autonettoyage

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

### ⚠ ATTENTION

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

## Avant de procéder à un cycle d'autonettoyage

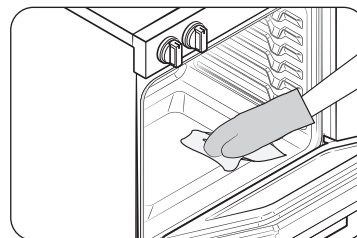


Fig. 1

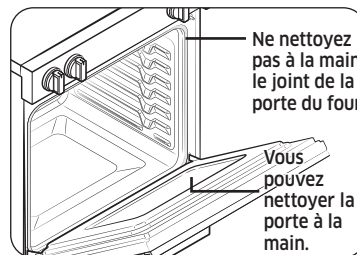


Fig. 2

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

### 📖 REMARQUE

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

# Entretien de votre appareil

## Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

1. Sélectionnez la durée de l'opération d'autonettoyage; p. ex., 3 heures.  
Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** une fois pour une durée de nettoyage de 3 heures, deux fois pour une durée de nettoyage de 5 heures ou 3 fois pour une durée de nettoyage de 2 heures.  
Le réglage par défaut est de 3 heures.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK** pour lancer le cycle d'autonettoyage.  
Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

### REMARQUE

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

## Comment retarder le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**.  
Sélectionnez la durée voulue de l'autonettoyage en appuyant sur **Self Clean (Autonettoyage)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer) / OK**.  
L'écran affiche Delay (différé), Self Clean (Autonettoyage) et l'icône de verrouillage. Le verrou motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement à l'heure fixée.

## Comment arrêter la fonction d'autonettoyage

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

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

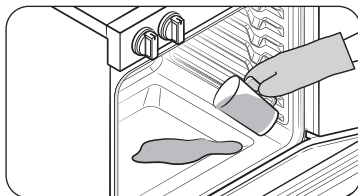
## Après un cycle d'autonettoyage

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

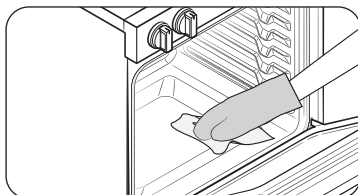
## Nettoyage à la vapeur

### Comment régler le four pour le nettoyage à la vapeur

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



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



### REMARQUE

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

### REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 100 °F (40 °C), l'écran affiche **Chaud**. Étant donné que cette fonction donne des résultats optimaux lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Chaud disparaisse.

### ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

### Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

# Entretien de votre appareil

## Entretien et nettoyage du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est **ÉTEINT** et que toutes les surfaces sont **FROIDES** avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



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

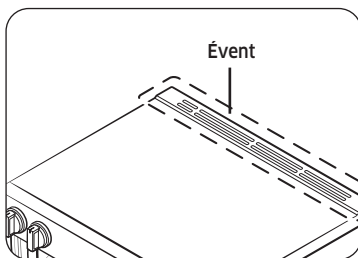
### Tableau de commande

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant de nettoyer celle-ci. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

### Évent



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

### Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces surfaces. Ils peuvent les rayer.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

### 📖 REMARQUE

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

### Grilles du four

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

### 📖 REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si une grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les guides de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

### Plateau de Friteuse à air chaud

Pour maintenir propre le plateau de Friteuse à air chaud, retirez-le de la cavité et faites-le tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau de Friteuse à air chaud à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

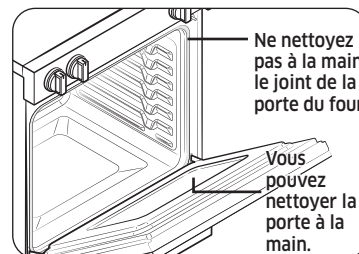
#### REMARQUE

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

#### ATTENTION

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

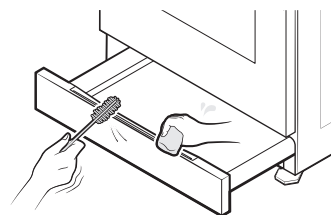
### Porte du four



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

### Poignée du tiroir

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



#### ATTENTION

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

# Entretien de votre appareil

## Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

### Nettoyage quotidien après usage normal

Utilisez uniquement un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

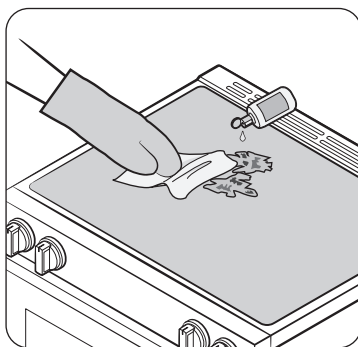
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de cuisson en verre.

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

### **⚠** AVERTISSEMENT

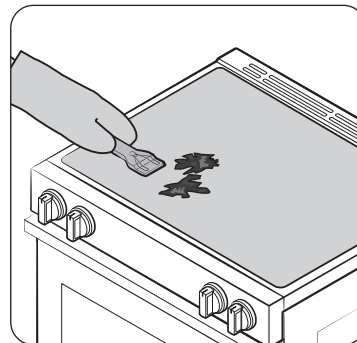
Des **DOMMAGES** à la surface en verre sont possibles si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



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

### Élimination des résidus brûlés tenaces



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

### Élimination des marques et des rayures métalliques

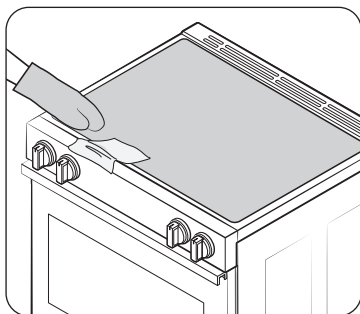
1. Faites attention de ne pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface de cuisson. Celles-ci laisseront des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage pour surface de cuisson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

### **⚠** AVERTISSEMENT

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



## Nettoyage du joint de la surface de cuisson



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

## Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fondant, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur votre surface de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Vous devez nettoyer le déversement pendant que les substances sont encore chaudes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

## Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

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

## REMARQUE

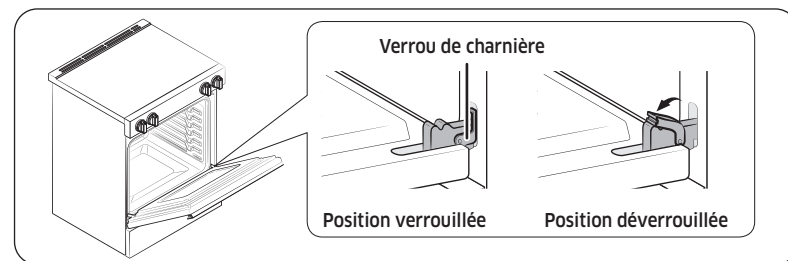
Si des piqûres ou des entailles se sont déjà produites sur la surface en verre, la surface de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, un entretien sera nécessaire.

## Retrait et installation de la porte du four

### Comment retirer la porte

#### ⚠ ATTENTION

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



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

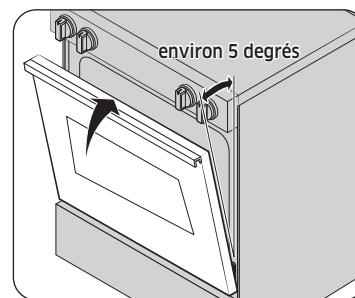


Fig. 1

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

## Entretien de votre appareil

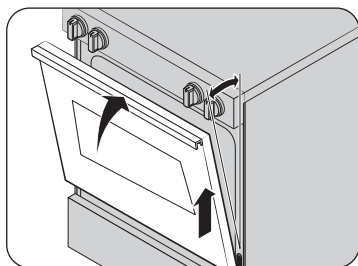
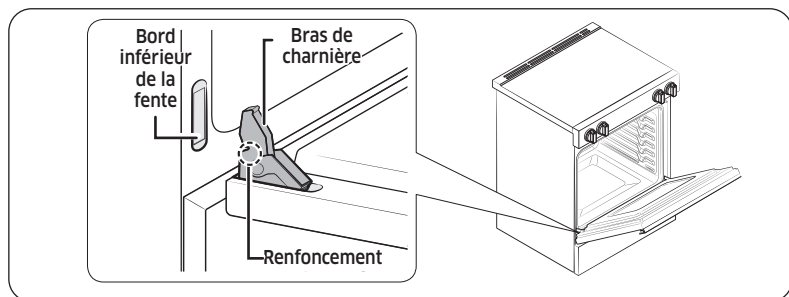


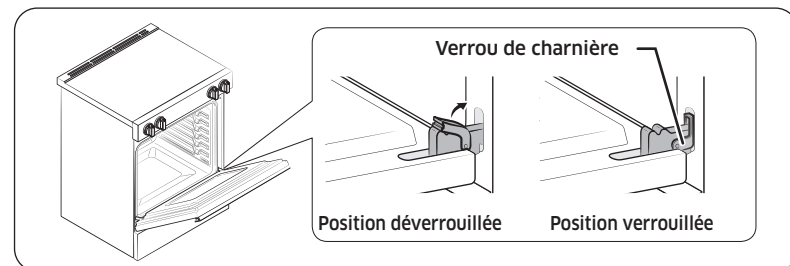
Fig. 2

5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente (fig. 2).

### Comment réinstaller la porte

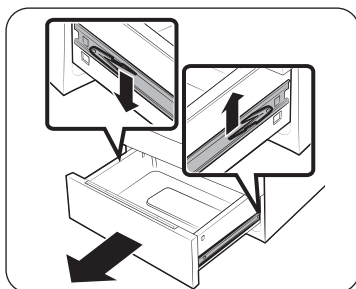


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que la position de retrait, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

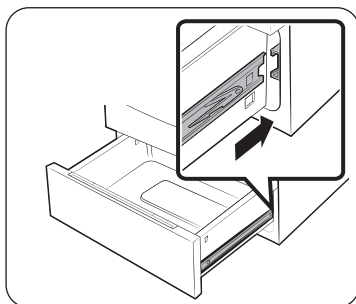


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

## Retrait et installation du tiroir de rangement




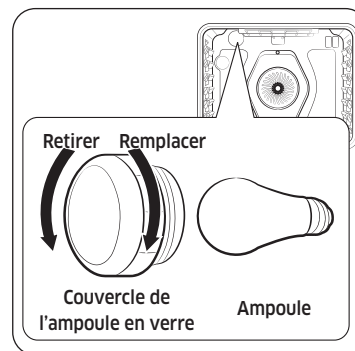
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à roulements de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou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



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

## Remplacement de l'ampoule du four

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



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation.
3. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de sa douille.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rétablissez l'alimentation.

### ATTENTION

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

# Dépannage

## Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous n'ayez aucun problème avec votre nouvelle cuisinière. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

### Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.</li><li>Assurez-vous que le plancher est de niveau, et suffisamment solide et stable pour supporter adéquatement la cuisinière.</li></ul>
	Le plancher est affaissé ou incliné.	Communiquez avec un menuisier pour faire corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible pour que l'on puisse en faire l'entretien et le déplacer facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Un tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

### AFFICHAGE DES COMMANDES

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.

### SURFACE DE CUSSION

Problème	Cause possible	Solution
Les ronds de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des casseroles inadéquates.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui du rond de cuisson utilisé.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à l'obtention de la chaleur désirée.
Les ronds de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur <b>l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre</b> à la page 52.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

Problème	Cause possible	Solution
Le rond de la surface s'éteint et se rallume fréquemment.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
Le rond de cuisine cesse d'émettre une lueur lorsqu'il est réglé à un réglage inférieur.	Cela est normal. Le rond est toujours allumé et chaud.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des casseroles ayant un fond abîmé ont été utilisées sur la surface de cuisson, ou il y avait des particules grossières (p. ex. de sel ou de sable) entre la casserole et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Des casseroles ont été glissées sur la surface de cuisson.	

Problème	Cause possible	Solution
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attendez que la surface se refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir à lame de rasoir à bord unique, incliné à environ 45 degrés, sur la surface en verre pour retirer les saletés.</li> <li>Consultez la section sur <b>l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre</b> à la page 52.</li> </ul>
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>Utilisez des casseroles ayant un fond propre et sec. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.</li> </ul>
" Craquement " ou bruit " sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, qui ne constitue pas une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

# Dépannage

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 30.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre fournisseur d'électricité local pour qu'il intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal fixée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, ou un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre fournisseur d'électricité local pour qu'il intervienne.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section sur la cuisson au gril à la page 37.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir le chapitre sur le fonctionnement du four à partir de la page 30.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 33.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des options à la page 45.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au guide de cuisson au grill pour les tailles de portion à la page 38, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au grill à la page 38.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au grill.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez l'élément de cuisson au grill pendant 10 minutes.</li> <li>Consultez le guide de cuisson au grill à la page 38.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Consultez la section sur l'utilisation de la fonction des options à la page 45.
Le four ne s'autonettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'autonettoyage.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l' <b>Self-cleaning (autonettoyage)</b> à la page 47.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de surface rayonnant est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 31). Assurez-vous que tous les éléments de surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive se produit pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'autonettoyage.
	La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud. Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l' <b>Self-cleaning (autonettoyage)</b> à la page 47.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être de nouveau être autonettoyés ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson par convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'événement du four.	Il s'agit d'un comportement normal et non d'une erreur du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur de brûlé ou d'huile se dégage de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures.</li> <li>Consultez la section sur l'<b>Self-cleaning (autonettoyage)</b> à la page 47.</li> </ul>
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson au four à 400 °F (205 °C) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

## TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir est mal aligné.	Sortez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 55.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est mal équilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Éliminez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

## Codes d'information

### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	La touche de commande présente un court-circuit.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-d1	Le verrou de porte est mal aligné.	
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de four présente un court-circuit.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	



Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire présente un court-circuit.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appeler le service après-vente
	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale présente un court-circuit	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
-dC-	Ce code apparaît si la plaque de séparation est insérée ou retirée au cours du fonctionnement du four.	Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

Code affiché	Cause possible	Solution
Mauvais branchement	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal branché.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, ce code s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés secondaire est anormalement élevée.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt) / Clear (Effacer)</b> . Vérifiez l'événement du four et l'événement de refroidissement. Si l'événement est fermé, ne bloquez jamais l'événement avec quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

# Garantie (États-Unis)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE  
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

## GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

### Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre.

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

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

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

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur autorisé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide concernant ces problèmes.

## Warranty (U.S.A)

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

### LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

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

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

## Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE  
DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

**Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an sur les pièces  
Pour surface de cuisson en verre et réchauffeur rayonnant**

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

## Garantie (CANADA)

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

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

Samsung Electronics Canada Inc.

2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada  
1-800-SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (en français)

### Annnonce concernant la source ouverte

---

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.





Balayez le code QR à l'aide de votre téléphone intelligent.

Balayez le code QR\* ou visitez [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour regarder nos vidéos et nos émissions en direct utiles.

\*Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre téléphone intelligent.

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut PAS les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION? DES COMMENTAIRES?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE À L'ADRESSE
USA Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)

