

# Electric Range

---

User manual

NSI6D\*9550\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Anti-tip device

---



### WARNING

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

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



### WARNING

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

# Regulatory Notice

---

## 1. FCC Notice

### CAUTION

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

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

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

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

## FCC STATEMENT:

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

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

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

## Regulatory Notice

---

### FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

### 2. IC Notice

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

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

### IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

### General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

# Contents

---

<b>Important safety instructions</b>	<b>6</b>
What you need to know about safety instructions	6
California Proposition 65 Warning	6
For your safety	7
Induction cooktop elements	9
Electrical safety	10
Child safety	11
Oven	11
Remote Operation	12
Self-cleaning ovens	13
Ventilating hood	13
Glass/Ceramic cooking surfaces	14
Critical installation warnings	14
Critical usage warning	15
Usage cautions	18
Critical cleaning warnings	20
Battery usage	21
<b>Introducing your new range</b>	<b>22</b>
Overview	22
What's included with your range	22
<b>Before you begin</b>	<b>23</b>
Energy saving tips	23
<b>Surface cooking</b>	<b>23</b>
About induction cooktop cooking	23
How to set the appliance for cooktop cooking	25
Before using the cooktop	26
Cookware for induction cooking zones	27
Using the correct size cookware	28
Pot and pan sizes	28
Operating noises	28
Using suitable induction cookware	28
Temperature detection	29
Suggested settings for cooking specific foods	30
Protecting the cooktop	30

<b>Operating the oven</b>	<b>31</b>
The control panel	31
Lock	31
Display mode	32
Clock	32
Dual Door™	33
Single mode	34
Twin mode	34
Cooking mode	35
Twin Mode Temperature setting ranges	37
Using the oven racks	38
Using the gliding rack	41
Using the divider	42
Recipe guide	42
Cooking options	50
More functions	51
Smart control	53
Voice control	54
Special features	54
<b>Maintaining your appliance</b>	<b>56</b>
Self-cleaning	56
Steam-cleaning	58
Care and cleaning of the oven	59
Care and cleaning of the glass cooktop	61
Removing and reinstalling the oven door	62
Removing and reinstalling the storage drawer	64
Changing the oven light	64
<b>Troubleshooting</b>	<b>65</b>
Troubleshooting	65
Information codes	69
<b>Warranty (U.S.A)</b>	<b>71</b>
<b>Warranty (CANADA)</b>	<b>73</b>
<b>Appendix</b>	<b>74</b>
Open Source Announcement	74

## 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

---

## INDUCTION COOKTOP ELEMENTS

---

- ★ • **Be sure you know which touch control operates each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
  - **Use proper pan sizes** - This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.
  - **Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements** - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, cookware handles should be positioned so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.
  - **Glazed cookware** - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- ★ • **Never leave surface elements unattended at high heat settings** - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. A pan that has boiled dry may melt.
  - Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the Induction Cooktop surface since they can get hot.
  - **When preparing flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**
  - **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
  - Always turn the surface units off before removing cookware.
  - Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
  - Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- ☐ • **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.
  - Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
  - Do not operate the cooktop without cookware.
  - Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

### ELECTRICAL SAFETY

---

- ★ • **Proper Installation** - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- ★ • Flush-mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - switch off all cooking zones.
  - unplug the range from the AC wall outlet.
  - contact your local Samsung service center.

### ⚠ WARNING

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

### ⚠ WARNING

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## CHILD SAFETY

---

### WARNING

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



### WARNING

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

---

## OVEN

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

---

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

## ⚠ 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.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## 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.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

### GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

---

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





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

---

## CRITICAL USAGE WARNING

---

### CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

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

- ☒ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- ✎ • If any foreign substance, such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ☒ • Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
  - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a plastic bag over its head, the child can suffocate.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

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

- 
- ★ • Take care when heating liquids, such as water or other beverages.
    - Make sure to stir during or after cooking.
    - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
    - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
    - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
  - ☐ • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
    - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
    - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
  - Do not operate the appliance with wet hands.
    - This may result in electric shock.
  - Do not spray volatile substances, such as insecticide onto the surface of the appliance.
    - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- 
- ☐ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
    - Take care that children do not come too close to the appliance.
    - Failing to do so may result in children burning themselves.
  - Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
    - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
  - Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
    - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
  - Do not operate while empty except for self-cleaning.
  - Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The bottles can break.
  - Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
    - This may result in the glass being damaged or broken.
  - Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

---

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

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

---

### CAUTION

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## BATTERY USAGE

---

- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Compatible battery is ML414H.
- Nominal battery voltage is 3 V.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do NOT force discharge, recharge, disassemble, heat above (-20 °C to +60 °C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- This product contains non-replaceable batteries.

---

## WARNING

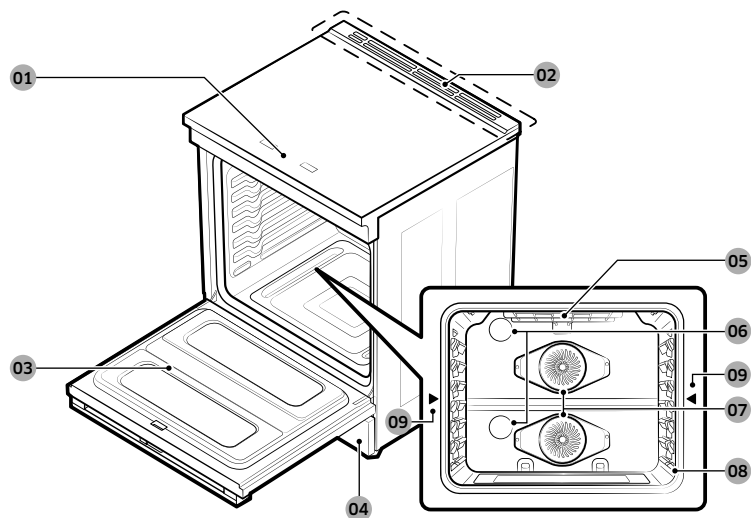
- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Introducing your new range

## Overview



- |  |                             |                                   |
|--|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>01</b> Control panel<br>(See page 24 for more information.) | <b>02</b> Vent              | <b>03</b> Oven door               |
| <b>04</b> Storage drawer                                       | <b>05</b> Broil oven heater | <b>06</b> Oven light              |
| <b>07</b> Convection system                                    | <b>08</b> Shelf position    | <b>09</b> Divider insert position |

## What's included with your range



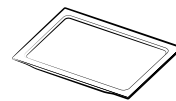
Wire rack (1) \*



Gliding rack (1) \*



Air Fry tray (1) \*



Divider (1) \*

### 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 induction cooktop cooking

---

#### CAUTION

#### BEFORE COOKING

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

#### CAUTION

#### DURING COOKING

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

# Surface cooking

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

## CAUTION

### AFTER COOKING

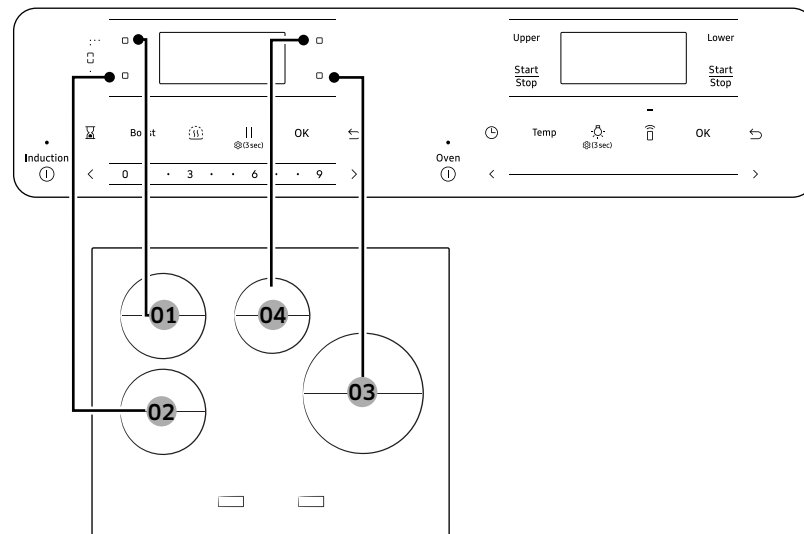
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning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

## NOTE

When you operate the knob, beep sounds once.

## Location of the induction cooktop elements and controls

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



- |   |   |
|---|---|
| <b>01</b> Left Rear: 7", 1,800 / 2,300 W    | <b>02</b> Left Front: 7", 1,800 / 2,300 W |
| <b>03</b> Right Front: 11", 2,400 / 4,300 W | <b>04</b> Right Rear: 6", 1,200 / 2,000 W |

## Safety instruction for residual heat

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

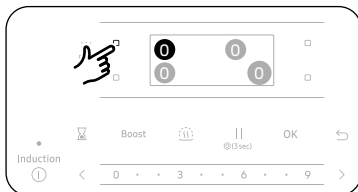
## How to set the appliance for cooktop cooking

### ⚠ CAUTION

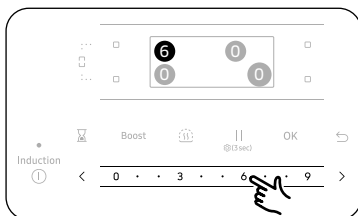
- The cooktop elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the cooktop elements until they have cooled down sufficiently.
- Never leave cooking food unattended when you set the heating element to 6 or higher. Boilovers cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure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



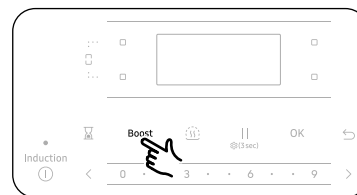
1. Tap and hold the induction power.



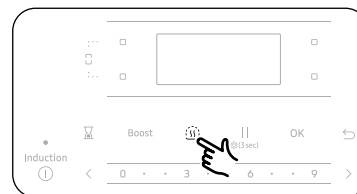
2. Tap the burner you want to use.



3. Drag or tap to the setting you want.



A. To use the Power boost setting, tap the **Boost**.



B. To use the Simmer setting, tap **Simmering Icon**.

- Use Simmer to simmer and keep Large quantities of foods such as Stews and soup warm.
- The simmer setting of the small Cooking zone is ideal for delicate foods and melting chocolate.

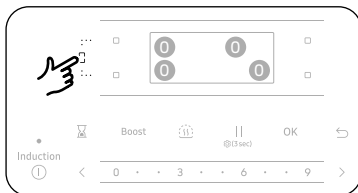
### 📖 NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the **Troubleshooting** section. (page 65)

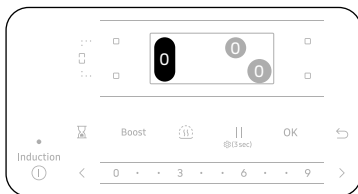
# Surface cooking

## Sync control

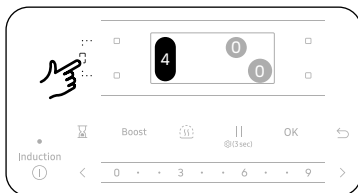
You can use Sync control to operate and control the two elements on the left side simultaneously, as a single cooking zone, and then use the zone for large cookware. (Examples : oval cookware, large spaghetti pots, etc.)



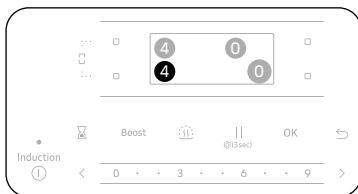
1. Tap **Sync control**.
  - The two left elements are synced and will set to level 0.



2. Set the level you want.
  - Synced burner will now work together.

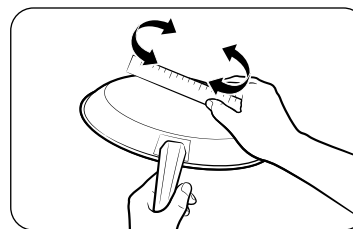


3. To disable Sync control, Tap **Sync control**.
  - The two left elements are desynced and set to level you currently set.



## Before using the cooktop

### Use quality cookware in good condition



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

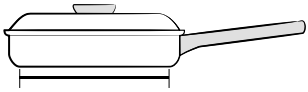
### Also remember to

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

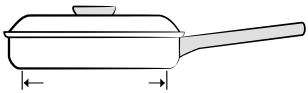
### **⚠ CAUTION**

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

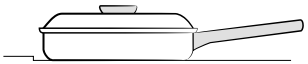
## CORRECT



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See 'Using the correct size cookware' on page 28.

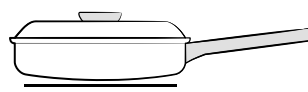


Pan rests completely on the Cooktop surface.

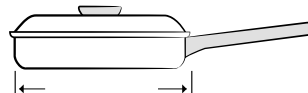


Pan is properly balanced.

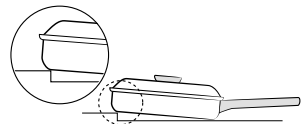
## INCORRECT



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See 'Using the correct size cookware' on page 28.



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

## NOTE

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

## Cookware for induction cooking zones

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

## Cookware material

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

## NOTE

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

# Surface cooking

## Using the correct size cookware

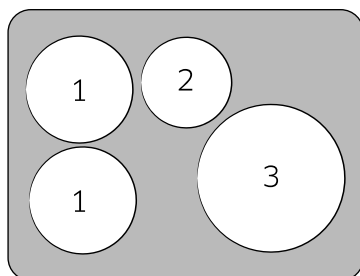
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring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

### NOTE

If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone, **'Cookware incompatible or not placed'** message will be showed. After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

## Pot and pan sizes

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



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

## Operating noises

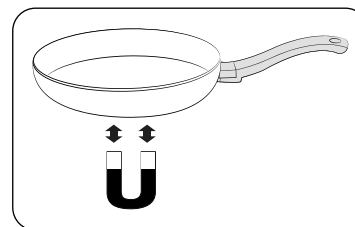
You may hear the following operational noises:

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

These noises are normal and do not indicate any defects.

## Using suitable induction cookware

### Suitability test

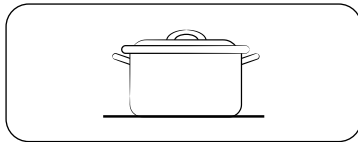


Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

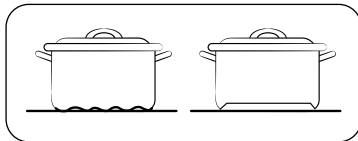
### Better pans produce better results

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

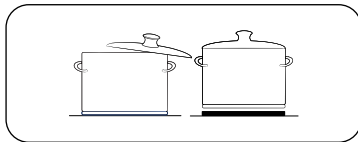
### Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:

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

### Temperature detection

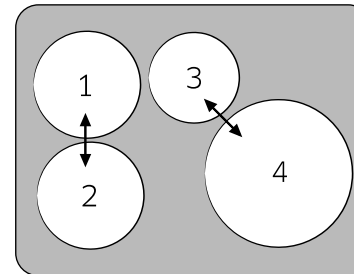
If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

#### NOTE

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

### Power management



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

# Surface cooking

## Suggested settings for cooking specific foods

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

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

### NOTE

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

## Protecting the cooktop

### Cleaning

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

### Preventing marks and scratches

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

### Preventing stains

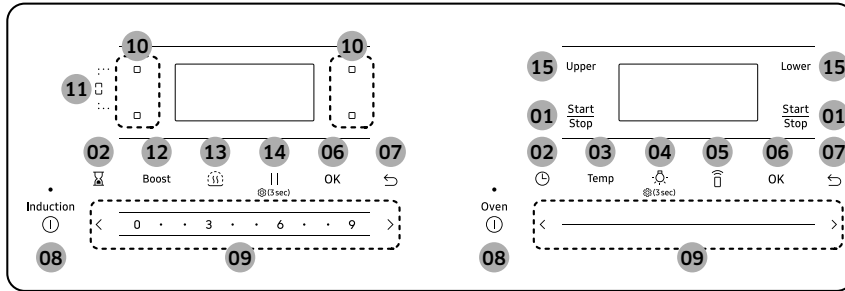
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

### Preventing other damage

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

# Operating the oven

## The control panel

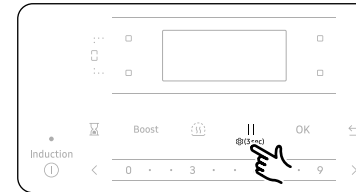


- 01 **Start/Stop:** Tap to start or stop oven operation.
- 02 **Time Options:** Go to set time options.
- 03 **Temperature:** Go to set temperature options.
- 04 **Light:** Go to Light turn on/off. Long press (3 sec) to set oven settings.
- 05 **Smart Control:** Set Smart Control function On/Off.
- 06 **OK:** Confirm, Go to next depth, etc.
- 07 **Back:** Go to upper depth, previous page, etc.
- 08 **Power:** Tap to On/Off Induction or oven.
- 09 **Drag Slider:** Drag Right - Move focus to next/increase value.  
Drag Left - Move focus to previous/decrease value.
- 10 **Burner:** Tap to select burner
- 11 **Sync control:** Tap to use Sync control.
- 12 **Boost:** Tap to power Boost setting for Induction.
- 13 **Simmering:** Tap to do simmering.
- 14 **Pause / Lock:** Tap to stop burner. The burner will change to level 2 when pause activated and will return to level you cook when pause deactivated. Long press (3 sec) to set cooktop settings.
- 15 **Flex duo Oven:** Select Upper and Lower oven to use.


## Lock

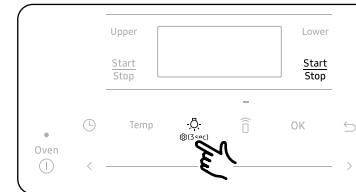
This feature lets you lock Cooktop controls, Oven controls, and Oven door so they cannot be activated accidentally.

### How to activate the Lock feature





- 1-1. To set the lock for cooktop control buttons,

Tap and hold  for 3 seconds on induction control area. Settings menu will appear in the cooktop display.

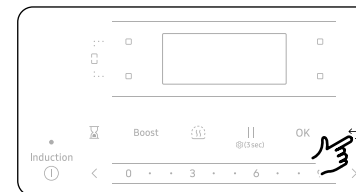



- 1-2. To set the lock for oven control buttons and door,

Tap and hold  for 3 seconds on oven control area. Settings menu will appear in the oven display.

2. Select the Lock feature using  or drag slider.
3. Tap **OK** to lock

### How to unlock the Lock feature.



1. Tap and hold  to unlock. The lock icon will disappear from the display.

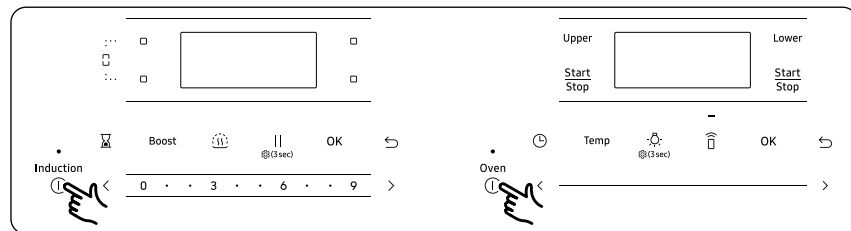
# Operating the oven

## Display mode

### Sleep mode

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

### Wake-Up

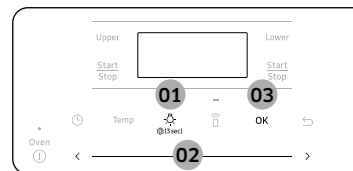



To activate the control panel, tap **Power on** key.

## Clock

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

### To set the clock time



1. Tap and hold  for 3 seconds.
2. Select **Date & Time** using drag slider.
3. Enter the current time using drag slider.
4. Tap **OK** to confirm the time.
5. Enter the current date using drag slider.
6. Tap **OK** to confirm the date.

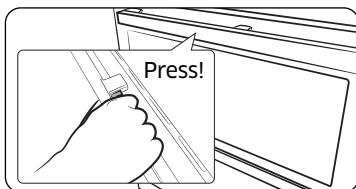
### NOTE

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

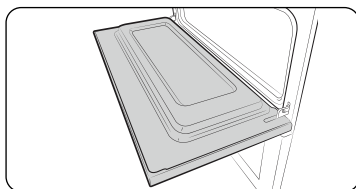
## Dual Door™

This oven has a unique Dual Door™ that is hinged in the middle. If you have inserted the Smart Divider and divided the oven in two (so it is in Twin Mode), you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Flex Duo™ capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

### How to use the upper door

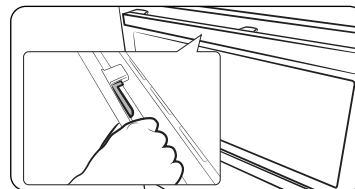


1. Hold the handle and the lever. Press the lever to release the door latch, and then pull the handle.

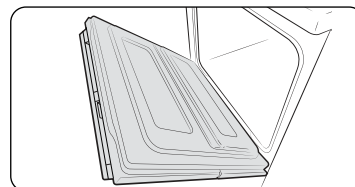


2. This will open only the upper door as shown.

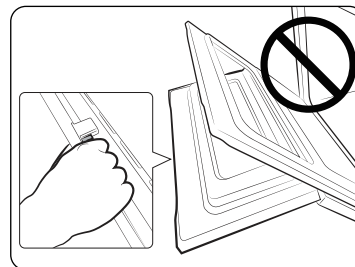
### How to use the full door



1. Hold the handle only and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



#### ⚠ CAUTION

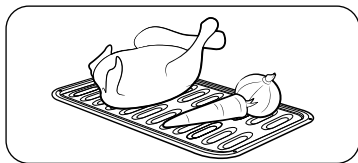
When opening the whole door, make sure to grasp the handle. Holding and pressing the lever will only open upper door. If you press the lever halfway through opening the whole door, the upper door may open, causing physical injury.

#### 📖 NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

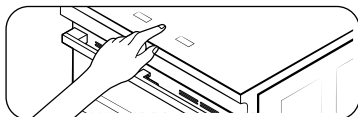
# Operating the oven

## Single mode



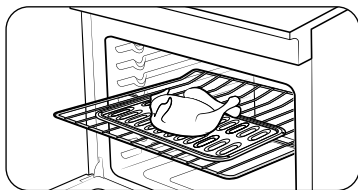
### STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



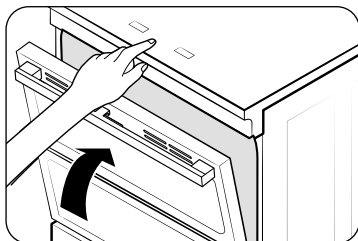
### STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



### STEP 3

Place the container on a rack.



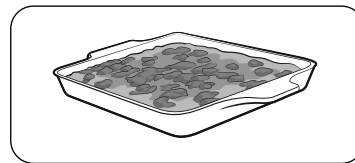
### STEP 4

Close the door and start cooking.

### NOTE

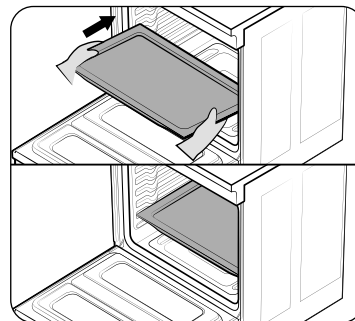
The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.

## Twin mode



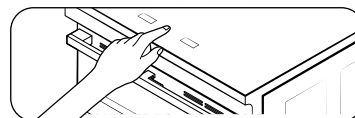
### STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



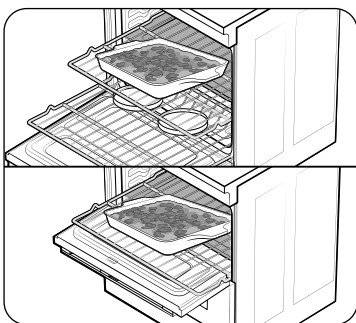
### STEP 2

Insert the divider into the 4th rack position and push in until the range beeps.



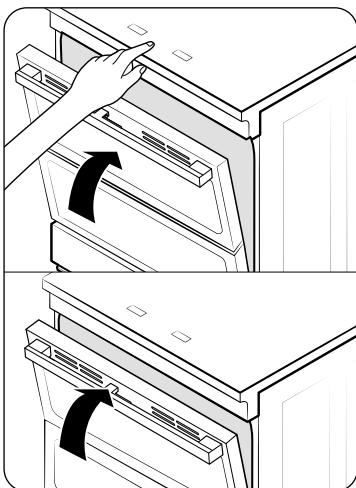
### STEP 3

Select a cooking mode, and then start preheating.



#### STEP 4

Place a wire rack into the oven, arrange food containers on the racks.

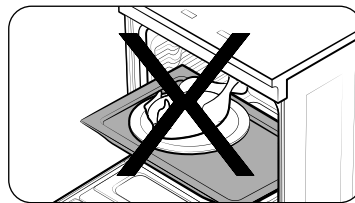


#### STEP 5

Close the door and start cooking.

#### NOTE

- To use Twin mode operation, insert the divider.
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- When you are not using the divider, store it at room temperature.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.
- Please note that the time for the upper and lower ovens to preheat is different.
- Do not put food containers directly on the divider for cooking purposes.

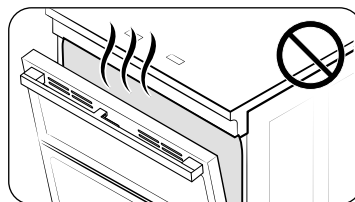


#### CAUTION

Range displays "-dc-"

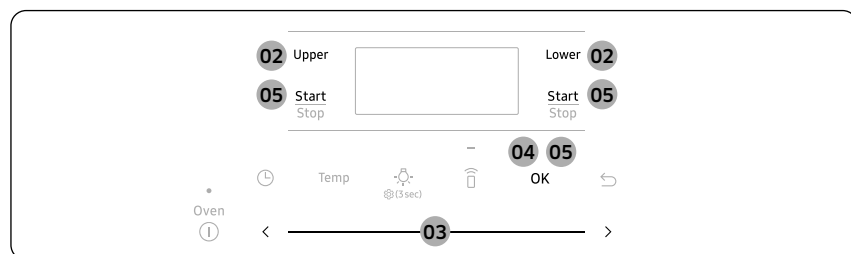
- Check the divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the divider during cooking.

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

# Operating the oven



1. Insert the divider into the cavity for use flex duo oven mode. Skip this step if you want to use the single oven mode and go to step 3.
2. Tap **Upper** or **Lower** to select the cooking zone.
3. Use the Drag Slider to select a mode (**Bake, Convection Bake, Convection Roast, Air Fry, Broil**, etc.).
4. If necessary, use the **OK** and Drag Slider to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
5. Tap **OK** to start, if necessary, you can set the **Cook Time** when the 'Start' Message displays. Long tap **Start**.
  - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
  - It beeps several times when it reaches the set temperature.
  - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
6. When cooking is complete, turn off the oven and then take out the food.

## NOTE

- To change the temperature during cooking, tap Temp and change temperature using drag slider.
- If the **12hr energy saving** feature is disabled, those modes will operate until canceled. (12hr energy saving's default setting : on)

## Single Mode

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
Convection Vegetable	350 - 450	400	0	0
Air Fry	350 - 500	425	0	0
Air Sous Vide	100 - 205	150	0	0
Dehydrate	100 - 225	150	0	0
Keep Warm	-	175	X	X
Bread Proof	-	95	X	X

## Twin Mode

Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Set Cook Time	Delay Start
<b>Upper</b>				
Broil	Hi / Lo	Hi	X	X
Convection Bake	175 - 480	325	0	0
Convection Roast	175 - 480	325	0	0
Air Fry	350 - 500	425	0	0
<b>Lower</b>				
Bake	175 - 480	350	0	0
Convection Bake	175 - 480	325	0	0

## Twin Mode Temperature setting ranges

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. The range for each oven changes, depending on the function and temperature setting of the other oven. See the tables below and on the next page for details.

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Bake		⌚ Bake	
		Min. (°F)	Max. (°F)	Min. (°F)	Max. (°F)
Broil	Hi	400	480	400	480
	Lo	325	480	325	480
Convection Bake Convection Roast	480 °F	400	480	400	480
	450 °F	350	480	350	480
	300 °F	250	375	250	375
	250 °F	225	300	225	300
	175 °F	175	200	175	200

### NOTE

When you use Air Fry mode, you can select the single oven mode or upper oven mode only. Air Fry mode can not be used with the lower oven mode for best results.

# Operating the oven

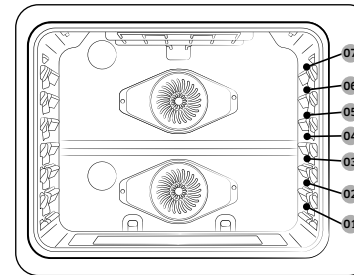
(O - Available, X - Not available)

Lower Oven		Upper Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp. (°F)	Broil		Bake and Roast	
		Lo	Hi	Min. (°F)	Max. (°F)
Bake	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Convection Bake	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

## Using the oven racks

### Single Mode - Full Oven

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

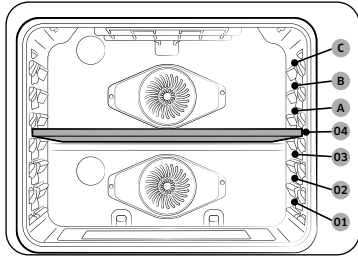
This table is for reference only.

### ⚠ 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.

## Twin Mode - Two Ovens

In Twin mode, the divider separates the oven into an upper oven and lower oven. The upper oven and lower oven each have 3 rack positions.



- The upper oven has 3 rack positions (A, B, C).
- The lower oven has 3 rack positions (1, 2, 3).

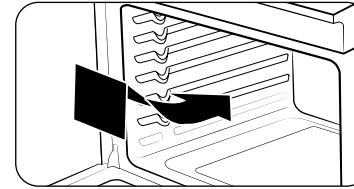
Type of food	Rack position	
	Upper	Lower
Frozen Pies	A	1
Angle Food Cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, Brownies, Cookies, Cup cakes, Layer cakes, Pies, Biscuits	A	1
Casseroles	A	1
Small roasts, Hams	A	1
Small chickens, Turkey pieces, Medium roasts.	-	1

This table is for reference only.

### NOTE

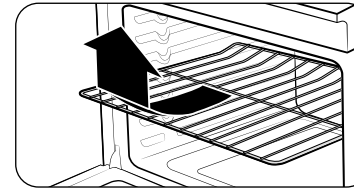
- We recommend cooking pizza and pies using the 1st or 2nd rack position in Single mode or the 1st rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.
- For simultaneous cooking in twin mode, we recommend using the gliding rack for upper oven and wire rack for lower oven.

## Inserting and removing an oven rack



### To insert an oven rack

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

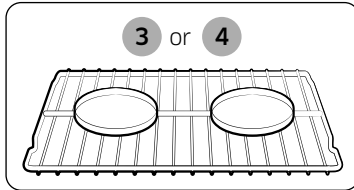


### To remove an oven rack

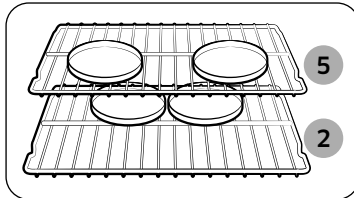
1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

# Operating the oven

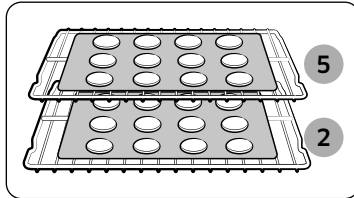
## Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.

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

When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 2** and **5**. See the figure on the left.

### Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and Cookies	2 and 5

## Before using the racks

The oven has two racks.

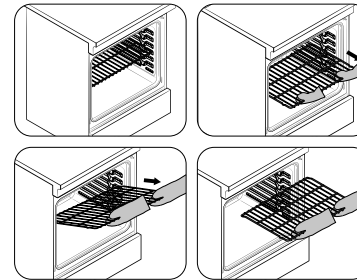
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

## REMOVING THE RACKS

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

## REPLACING THE RACKS

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



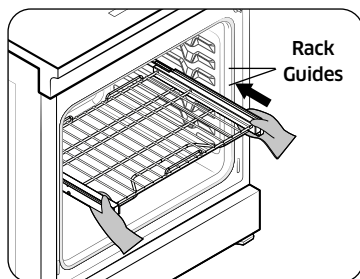
### ⚠ CAUTION

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

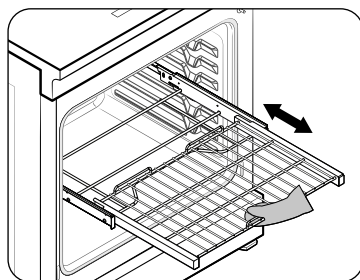
## Using the gliding rack

The fully extendable Gliding rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes. The Gliding rack has 2 glide tracks that allow you to extend the rack well out of the oven without touching the sides of the oven walls.

### Installing the Gliding rack

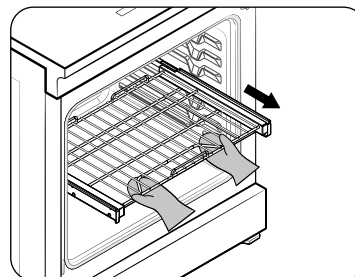


- With the Gliding rack in the "Closed" position and the oven off, carefully insert the Gliding rack between the guides until the rack reaches the back.

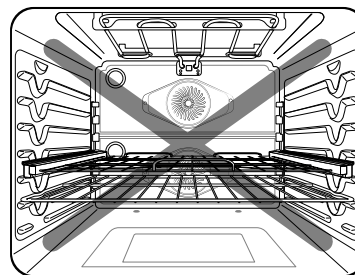


- When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

### Removing the Gliding rack



- With the Gliding rack in the "Closed" position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



### ⚠ CAUTION

Do not install the Gliding rack directly above the Flat rack. You will not be able to install it properly and the rack could fall.

### 📖 NOTE

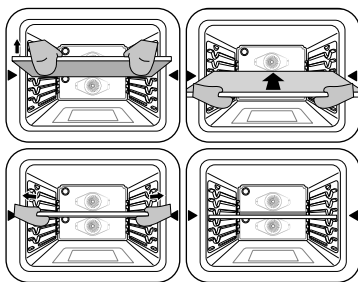
You can install the Gliding rack in any rack positions except the highest (level 7) and lowest (level 1) rack position in the oven.

# Operating the oven

## Using the divider

- To use twin mode operation, insert the divider.
- You cannot use the Self-Clean or Steam-Clean functions when the divider is installed in the oven cavity.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.

### To Install the divider into the Oven Cavity



1. Insert the divider into the 4th rack position of the cavity.
2. Push the divider in until its back end rests against the back of the cavity.

### CAUTION

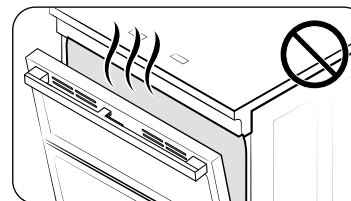
Range displays "-dC-"

- Check the divider to see if it is installed correctly.

### NOTE

You can store the divider into the storage drawer.

## Recipe guide



### CAUTION

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

### Baking

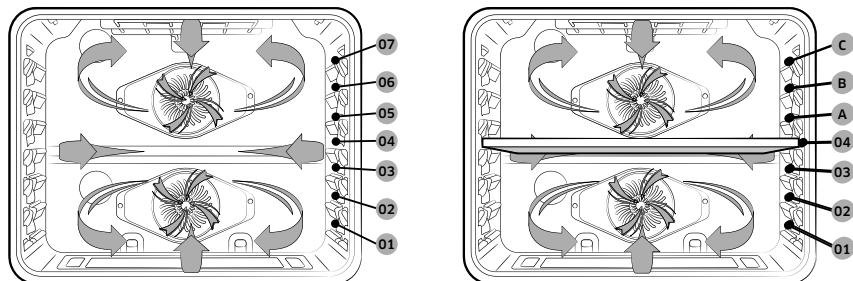
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients, the size, and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

### NOTE

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

## Convection cooking

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



### ⚠ CAUTION

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

### 📖 NOTE

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

<p><b>Convection bake</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal for foods being cooked using multiple racks.</li> <li>• Good for large quantities of food.</li> <li>• Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.</li> <li>• Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.</li> <li>• When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1.)</li> <li>• When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies).</li> <li>• The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.</li> </ul>
<p><b>Convection roast</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.</li> <li>• For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease splatters.</li> <li>• Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.</li> </ul>
<p><b>Convection Vegetable</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convection Vegetable provides excellent cooking conditions for vegetables such as potatoes, tomatoes, onions, carrots, bell peppers, broccoli and It creates optimal texture and taste for vegetable by increasing moisture content when compared to general convection.</li> <li>• The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once.</li> <li>• For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3.</li> <li>• Preheating is not necessary for this mode.</li> <li>• See the <b>Convection Vegetable recommendation guide</b> section starting on page 44.</li> </ul>

# Operating the oven

## Convection Vegetable recommendation guide

- Preheating is not necessary.
- For best results, use this mode on a single oven rack and place the dish on the rack position 3.
- The temperature can be set between 350 °F - 450 °F.  
The default temperature is 400 °F.

Items	Temperature (°F)	Rack position	Cooking time (min.)
Potatoes	375 - 425	3	45 - 65
Tomatoes, sliced	425 - 450	3	15 - 20
Onions, sliced	400 - 425	3	15 - 25
Carrots, sliced	375 - 425	3	30 - 45
Bell peppers, sliced	375 - 425	3	15 - 25
Broccoli, florets	400 - 425	3	15 - 20
Cauliflower, florets	400 - 425	3	15 - 20
Asparagus	425 - 450	3	15 - 20
Mushroom	425 - 450	3	15 - 25
Zucchini, quartered lengthwise	375 - 400	3	30 - 50
Squash, sliced	375 - 400	3	30 - 50
Eggplant, sliced	400 - 425	3	15 - 20
Green beans	400 - 425	3	15 - 20

\* This table is for reference only

## NOTE

- When cooking vegetables, place baking paper on a baking sheet or tray to catch any drippings.
- It is recommended to use some oil such as olive oil or avocado oil and some salt or pepper.
- It is recommended to serve with fresh herbs such as basil leaves, rosemary leaves, and grated cheeses as your taste after cooking.
- Serve cooked vegetables with your favorite main dish.
- It is recommended to take cooked vegetables every day for your health.
- Vegetables not listed in the table are recommended to be cooked at the default temperature at first, and then cooked at a higher or lower temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation automatically.
- For more information, the Samsung website offers special menus and recipes to enjoy cooked vegetables on the guide table, you can download detailed recipes for each feature from the our website. ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support))

## Broiling

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

### NOTE

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

## Broiling guide

### NOTE

For reference only.

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

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

### CAUTION

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

# Operating the oven

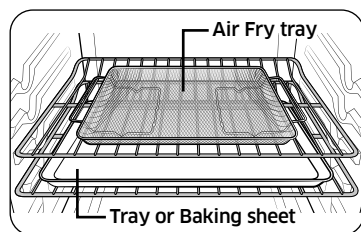
## Air Fry

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.(in upper oven of twin mode, position A). 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.

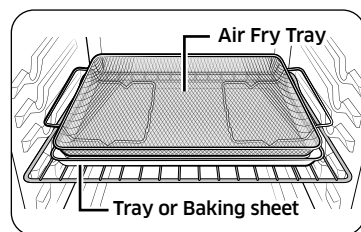
### How to set the oven for Air Fry mode

1. Place the tray on rack position 3.(in upper oven of twin mode, position A).
2. Select **Air Fry** mode using the drag slider.
3. Use the drag slider to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 425 °F.
4. Tap **OK** and set the Cook Time, if necessary.
5. Long tap **Start**.
6. When cooking is complete, tap **Stop** and take out the food.

### Air Fry tray recommended placement



Single Oven



Upper Oven

### 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.

### 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.(in upper oven of twin mode, position A).
- 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
			Single oven	Upper oven	
<b>Potatoes</b>					
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	20 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Homemade French Fries	25 - 30	400 - 425	25 - 30	20 - 25	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 3x3 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	40 - 45	425 - 450	25 - 30	20 - 25	Cut them into wedges. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
<b>Frozen</b>					
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	20 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (Min.)		Tips
			Single oven	Upper oven	
Frozen Onion Rings	20 - 25	400 - 425	15 - 20	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
<b>Poultry</b>					
Fresh Drumsticks	40 - 45	425 - 450	30 - 35	25 - 30	Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	27 - 32	25 - 30	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	450	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 shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3tbsp of oil.

# Operating the oven

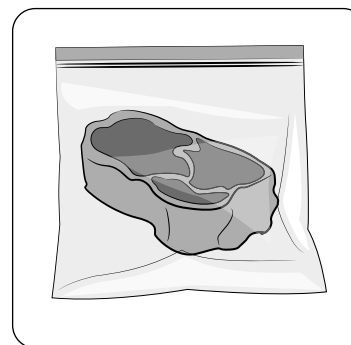
Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (Min.)		Tips
			Single oven	Upper oven	
<b>Vegetables</b>					
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	20 - 25	-	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and shake until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3tbsp 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	40 - 45	400 - 425	20 - 25	-	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	425	20 - 25	-	

## Air Sous Vide

Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide method without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.

### How to set the oven for Air Sous Vide mode

1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 3.
2. Select **Air Sous Vide** mode using the drag slider.
3. Use the drag slider to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions. The default temperature is 150 °F.
4. Tap **OK** and set the Cook Time, if necessary. Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins.
5. Long tap **Start**.
6. When cooking is complete, tap **Stop** and take out the food.



## NOTE

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 4 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigerator.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed raw.

## Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fish offer better flavors when seared and served.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 40 °F (5 °C) to keep the fragrance and texture of food.
- Chicken, especially, is recommended to eat immediately after cooked.

### Air Sous Vide recommendation guide

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
<b>Beef</b>			
Steak, 1.5" thick	Rare	130	2.5 - 4
	Medium	140	2.5 - 4
	Well done	155	3 - 5
Roast	Medium	150	6 - 12
	Well done	155	6 - 12
<b>Pork</b>			
Chop, boneless	Tender	150	3 - 5
	Firm	160	3 - 5
Roast	Medium	150	4 - 6
	Well done	160	5 - 7
Pulled pork	Well done	160	15 - 48
<b>Poultry</b>			
Chicken, breast	Tender	145	3 - 4
	Firm	160	3.5 - 4.5
Duck, breast	Tender	145	3 - 4
<b>Fish</b>			
Salmon steak	Tender	130	2 - 4
	Well done	145	2 - 4
Cod fillet	Tender	130	2 - 4

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
<b>Vegetables</b>			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	190	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 3
<b>Fruit</b>			
Apple, sliced	-	180	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	2 - 3

# Operating the oven

## Dehydrate

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

### NOTE

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

## Bread Proof

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

### NOTE

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

## Keep Warm

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

### NOTE

- Place the rack in rack position 3 or 4.
- If turn off the **12hr energy saving** feature, this mode will operate until canceled. (12hr energy saving's default setting : on)

### CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

## Cooking options


### CAUTION

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

## Cook Time

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

**Mode:** Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate

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


### NOTE

To change the programmed cooking time, tap the  or use the drag slider.



## Delay Start

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

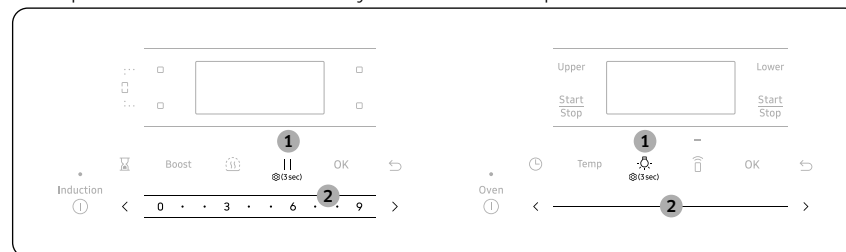
**Mode:** Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate / Self Clean

1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Tap and hold  for 3 seconds, and select **Delay Start** using drag slider.
3. Select cooking mode and temperature you want, and then tap **OK**.
4. Set the starting time using drag slider.
5. Long tap **Start**.
6. The oven starts cooking at the set time.

## More functions

Tap and hold  or  3 seconds on the control panel, and then use the drag slider to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.

The Options menu is available only when the cooktop and oven are off.





## Cooktop settings

Setting	Description
Lock	This feature lets you lock cooktop controls so they cannot be activated accidentally. <b>NOTE</b> See page 31.
Compatibility test	Check if the cookware is suitable for your induction.
Sounds	Turn the cooktop's sound (beeps) on or off.
Ambient edge lighting	Ambient light lets you know the status of your oven.
Language	You can change language you want. The default is English.
Wi-Fi	Set the Wi-Fi mode to On/Off.
Restart	Restart the range.
Factory reset	Reset the your setting.

# Operating the oven




## Oven settings

Setting	Description
Timer	Set the timer. The timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks, such as boiling eggs.
Delay Start	Set the delay start cooking.  <b>NOTE</b> See page 51.
Lock	This feature lets you lock oven controls and oven door so they cannot be activated accidentally.
Favorites	Save the cooking mode and value frequently used.
My Modes	You can edit a mode list to display. To display the mode you want on the oven screen, try editing the list. Certain modes will not disappear. New mode will be updated later on my modes.
My Pattern	Shows your frequently modes and temperatures in order of most used.
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
12hr Energy Saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
Temp Unit	Use to set temp unit. (°F or °C)
Adjust Temp	Recalibrate the oven temperature.
Ambient Edge Lighting	Ambient light lets you know the status of your oven.
Sabbath	Setting Sabbath mode. On/Off.  <b>NOTE</b> See page 54.
Sounds	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Screen Saver	Set the screen saver On/Off.

Setting	Description
Use 24-hr format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.
Date & Time	Set the clock to display the current date and time.  <b>NOTE</b> See page 32.
Language	Select a preferred language from English, French, or Spanish.
Wi-Fi	Set the Wi-Fi mode to On/Off.
Restart	Restart the range.
Factory Reset	Reset the your setting.


### Demo mode

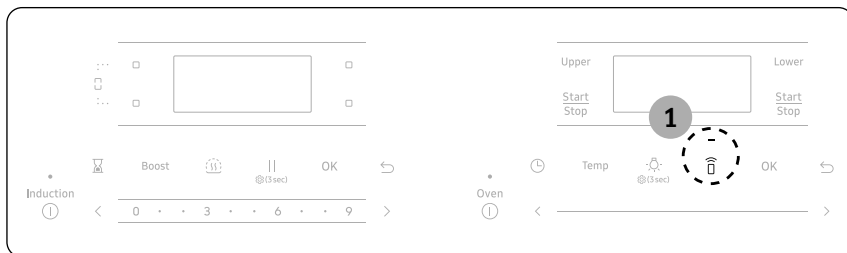
This option is for use by retail establishments for display purposes only. (The heating element does not operate.)

1. Tap and hold  for 3 seconds.
2. Select the **Date & Time** option.
3. Set time to 12:34.
4. Tap  and  at the same time for 3 seconds.
5. The demo mode is on and indicator appears in display.


## 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. Tap **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.</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>
If  is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

### NOTE

See the SmartThings app manual for detailed information.

# 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 & 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



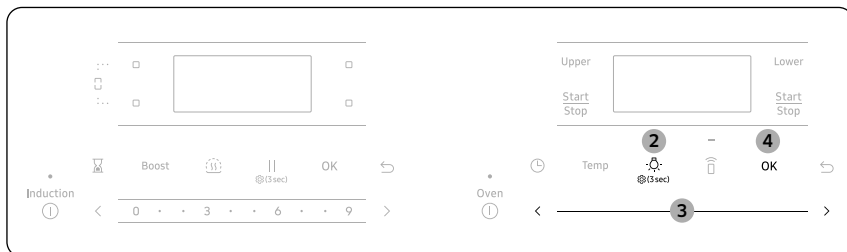
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)


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 sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, tap the  pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath feature is on.

## To enable the Sabbath feature



1. Start a **Bake Mode**.
2. Tap and hold  3 seconds, and select the **Sabbath** feature.
3. Use the drag slider to select **On/Off**.
4. Tap **OK** to save the changes.

### **NOTE**

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

### **CAUTION**

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

# Maintaining your appliance

## Self-cleaning

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

### ⚠ CAUTION

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

### Before a self-cleaning cycle

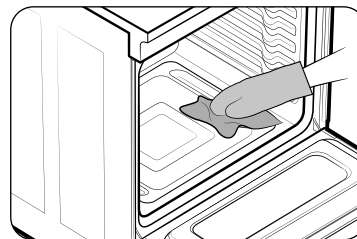


Fig. 1

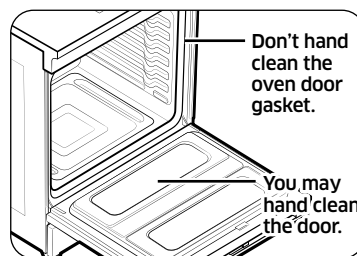


Fig. 2

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

### 📖 NOTE

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


### How to run a self-cleaning cycle

1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked. Turn off all oven and cooktop functions.
2. Select Self Clean using drag slider. Then, select the cleaning time. (2 hour / 3 hour / 5 hour)
3. Tap **OK** or long tap **Start**.  
The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up.

#### NOTE

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

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

1. Tap and hold , and then select **Delay Start** using drag slider.
2. Select **Self Clean** mode using drag slider.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using drag slider.
4. Tap **OK** or long tap **Start**.  
The oven will start self-cleaning at your specified time.

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

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

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

### After a self-cleaning cycle

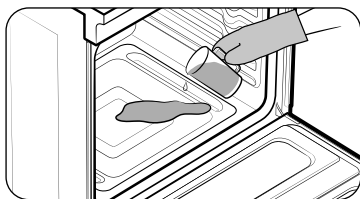
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set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

# Maintaining your appliance

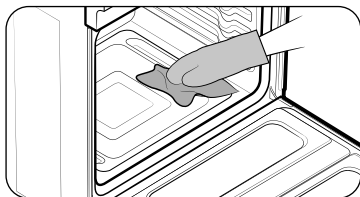
## Steam-cleaning

### 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 1  $\frac{3}{4}$  cups of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door.  
Use normal water only, not distilled water.
3. Select **Steam Clean** using drag slider.
4. Long tap **Start**.  
The oven door is locked automatically and the oven begins to heat up. When the operation is complete, a beep will sound.
5. Tap **Stop**.
6. Clean the oven's interior.  
There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



### NOTE

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

### NOTE

If you select **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.

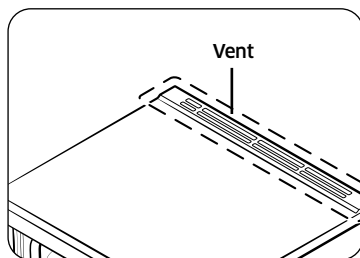
### Control panel

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.

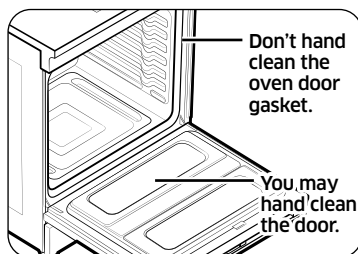
### NOTE

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.

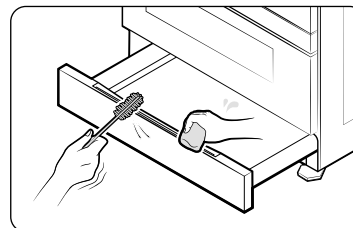
## Oven door



- 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

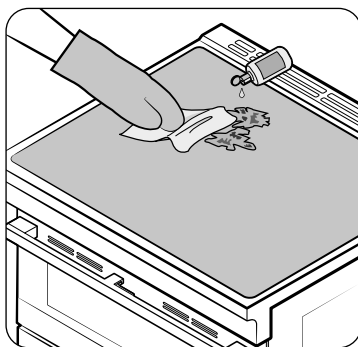
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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**

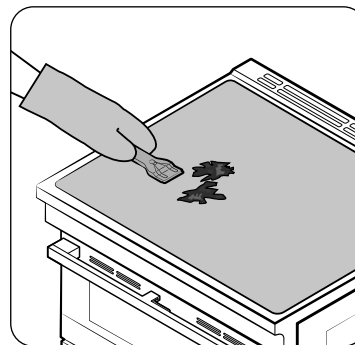
**DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

### 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

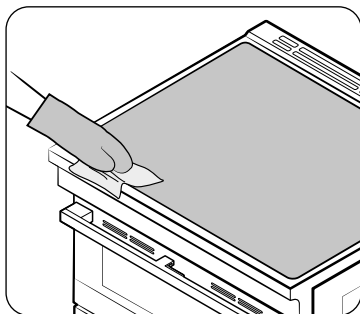
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay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

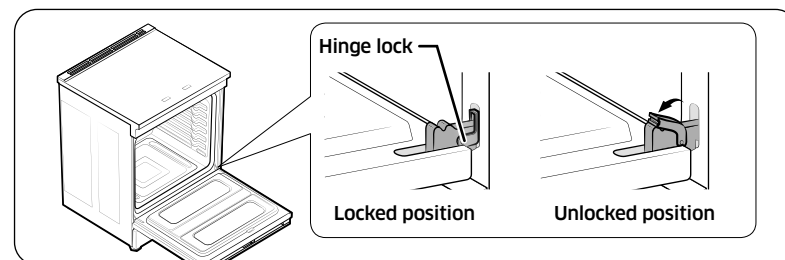
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## 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.
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).

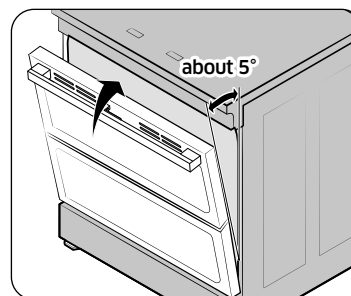


Fig. 1

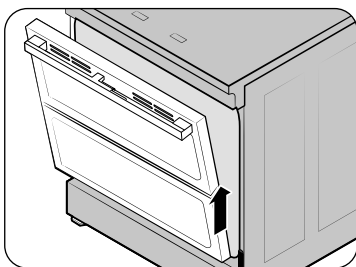
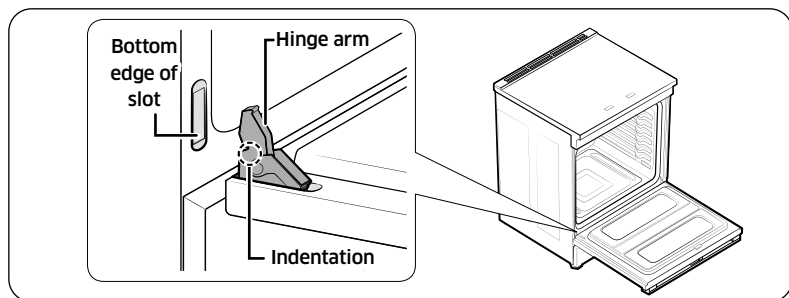


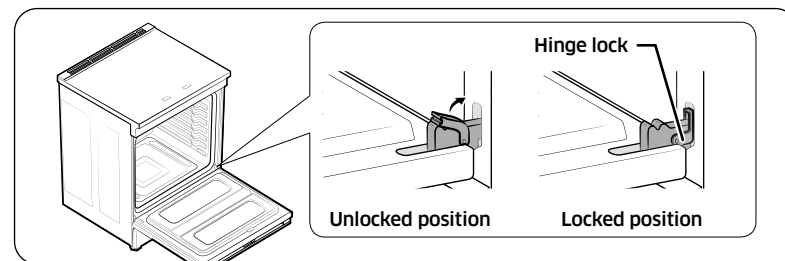
Fig. 2

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

#### How to re-install the door



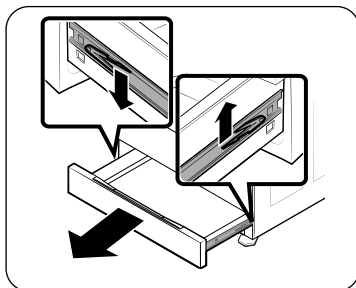
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



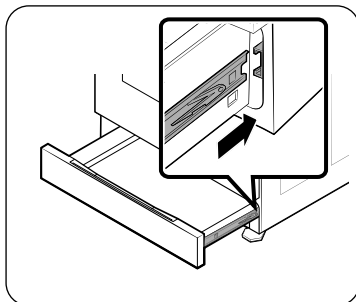
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

# Maintaining your appliance

## Removing and reinstalling the storage drawer




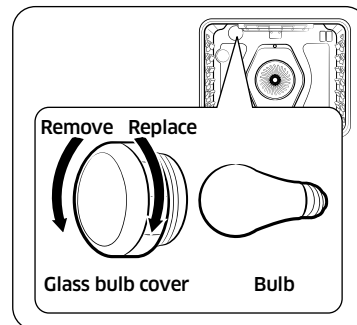
1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



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, tap the  pad to turn it on or off. It will not work during a self-cleaning cycle.



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

### CAUTION

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

# 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 care and cleaning of the glass cooktop on page 61.
	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 care and cleaning of the glass cooktop on page <b>61</b>.</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 <b>31</b> .
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on using the broiler starting on page <b>45</b> .
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the chapter on operating the oven starting on page <b>31</b> .
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page <b>38</b> .
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on More functions on page <b>51</b> .

# Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide for serving sizes on page 45, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 45.
	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 recommendation guide on page 45.</li> </ul>
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on More functions on page 51.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the range to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the section on self-cleaning on page 56.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lock feature has been activated or if a cooktop element is on.	Deactivate the oven lock (see page 31). 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.	Tap <b>Stop</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.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page 56.
	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 self-cleaning on page 56.</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 fan is making a noise, or won't turn off.	The cooling fan is not visible, but you will hear it running whenever the electronics get hot and turn off when the electronics are cool.	This is normal operation to cool the oven, cooling fan automatically shuts down when the oven cools.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

#### DRAWER

Problem	Possible cause	Solution
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See page 64.
	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 panel.	Tap <b>Stop</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.	Tap <b>Stop</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
bAdLiNE	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.	Tap <b>Stop</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.

## COOKTOP

Displayed code	Possible cause	Solution
F0	This code occurs if communication between the Main and Inverter PBA is interrupted.	Power Off, and then Power On to the setting you want again. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C0	The top sensor is open when the burner is operating.	Call for service
	The top sensor is short when the burner is operating.	
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	The IGBT sensor is short when the burner is operating.	
A2	This code occurs if the DC fan motor is open or locked.	

## Warranty (U.S.A)

Displayed code	Possible cause	Solution
C1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	Power Off, and then Power On to the setting you want again. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
UP	UP The voltage is too high or low.	Check the power connection and make sure to turn the appliance on after regulating the voltage.
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	Restart the appliance using the POWER key. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance.
F1	Communications between main and EEPROM failed.	If the problem still continues, contact a local Samsung service center.

**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.

## Warranty (U.S.A)

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

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

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

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

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

### LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

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.

## Warranty (CANADA)

---

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**

---



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

Scan this with 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

NSI6D\*9550\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Dispositivo antinclinación

---

### ADVERTENCIA

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



#### **DEPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ BIEN ENGANCHADO.**

Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

- a) Si el dispositivo antinclinación no está instalado, existe riesgo de muerte si un niño o adulto 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 la puerta de la estufa ni se incline ni se sienta sobre ella.**  
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

---

### 1. Aviso de la FCC

#### PRECAUCIÓN

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

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

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
- 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.

### 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, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

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

## Aviso normativo

---

### **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. Se debe instalar y operar el equipo al menos a 8 pulgadas (20 cm) de distancia entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben ser localizados ni operados en el mismo sitio de otra antena o transmisor.

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

El término "IC" que precede al número de certificación de radio solo significa que se cumplen las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones:

(1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo. Este 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.

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

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

### **Instrucciones de seguridad general**

Esta unidad se sometió a pruebas y se determinó que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, usa e irradia energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las radiocomunicaciones.

Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si esta unidad produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar la unidad, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar la unidad a un tomacorrientes o circuito diferente al que está conectado el receptor.

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>6</b>	<b>Funcionamiento del horno</b>	<b>31</b>
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	6	El panel de control	31
Advertencia de la Propuesta 65 de California	7	Bloquear	31
Para su seguridad	7	Modo de visualización	32
Elementos de la placa de inducción	9	Reloj	32
Seguridad eléctrica	10	Dual Door™	33
Seguridad para los niños	11	Modo simple	34
Horno	11	Modo doble	34
Uso remoto	12	Modo de cocción	35
Autolimpieza del horno	13	Rangos de ajuste de temperatura del Modo doble	37
Campana de ventilación	13	Uso de las parrillas del horno	38
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	14	Uso de la parrilla deslizante	41
Advertencias importantes sobre la instalación	14	Uso del divisor	42
Advertencia crucial sobre el uso	15	Guía de recetas	42
Precauciones de uso	18	Opciones de cocción	50
Advertencias críticas sobre la limpieza	20	Más funciones	51
Uso de la batería	21	Control inteligente	53
		Control por voz	54
		Funciones especiales	54
<b>Introducción a su nueva estufa</b>	<b>22</b>	<b>Mantenimiento del artefacto</b>	<b>56</b>
Resumen	22	Autolimpieza	56
Qué incluye su estufa	22	Limpieza a vapor	58
		Cuidado y limpieza del horno	59
<b>Antes de comenzar</b>	<b>23</b>	Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	61
Consejos para ahorrar energía	23	Extracción y reinstalación de la puerta del horno	62
		Extracción y recolocación del cajón de almacenamiento	64
		Cambiar la luz del horno	64
<b>Cocción de la superficie</b>	<b>23</b>	<b>Solución de problemas</b>	<b>65</b>
Acerca de la placa de cocción por inducción	23	Solución de problemas	65
Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa	25	Códigos de información	69
Antes de usar la placa de cocción	26	<b>Garantía (EE. UU.)</b>	<b>71</b>
Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción	27	<b>Garantía (CANADÁ)</b>	<b>73</b>
Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado	28	<b>Anexo</b>	<b>74</b>
Tamaños de ollas y sartenes	28	Anuncio de código abierto	74
Ruidos de funcionamiento	28		
Uso de utensilios de cocina por inducción adecuados	28		
Detección de temperatura	29		
Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos	30		
Protección de la placa de cocción	30		

## Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar la estufa para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al momento de usarla. Esta guía no abarca todas las posibles condiciones que pueden suceder. Póngase en contacto con el servicio técnico o con el fabricante si tiene algún problema que no entienda.

## 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 utilizar 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 la estufa, siga estas precauciones de seguridad básicas.

-  NO intentar.
-  NO desarmar.
-  NO tocar.
-  Siga las instrucciones de forma explícita.
-  Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
-  Asegúrese de que la máquina esté conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
-  Llame a un centro de servicio de Samsung para obtener ayuda.
-  Nota

Las siguientes señales de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalas al pie de la letra.

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

## ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

### ADVERTENCIA

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


## PARA SU SEGURIDAD

Quando utilice artefactos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

### PRECAUCIÓN

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

 **Mantenimiento por parte del usuario:** No repare ni sustituya ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. A 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 artículos que les puedan interesar a los niños en los gabinetes que están por encima de la estufa ni en el protector posterior.** 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 incendios provocados por grasa.** Apague el horno para evitar que las llamas se expandan. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilizando un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
- Evite 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 del horno 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 alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del artefacto que pueden calentarse.
- **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

- ★ **Utilice sólo agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes húmedos o mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos de calentamiento calientes. No utilice una toalla ni otro tipo de tela grande.
- Enséñele a los niños a no jugar con los controles de la estufa ni con ninguna de sus piezas.
- Para su seguridad, no use limpiadores a alta presión ni 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 cualificación 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

## ELEMENTOS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

- ★ • **Asegúrese de saber qué control táctil acciona cada unidad de calentamiento de superficie.** Coloque una sartén con comida sobre la unidad antes de encenderla, y apague la unidad antes de retirarla.
- **Utilice ollas de tamaño adecuado:** este artefacto cuenta con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las ollas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el área de superficie del elemento para calentar. El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños hará que una parte del elemento para calentar entre en contacto directo, lo que puede provocar que se le incendie la ropa. Si utiliza una sartén u olla cuyo tamaño coincida con el quemador, también mejorará la eficiencia.
- **Los mangos de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no deben sobresalir de los elementos de superficie adyacentes:** para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben colocarse de modo que se giren hacia adentro y no sobresalgan de las unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios vitrificados:** solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados se pueden utilizar en la parte superior de la estufa sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.

- ★ • **Nunca deje de supervisar los elementos de superficie en ambientes con temperaturas altas:** el sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego. Es posible que una sartén que hirvió hasta secarse se derrita.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- **Cuando prepare comida mediante flameado debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.**
- **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa conservará el calor después de apagar los controles.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
- Controle los alimentos que se fríen en ambientes con temperaturas altas o medias altas.
- Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

---

- ❏ • **No levante la placa de cocción.** Levantar la placa puede provocar daños y hacer que la estufa no funcione correctamente.
- Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina.
- El artefacto no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

---

- ★ • **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- El artefacto sólo debe ser mantenido por personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.

- ★ • Los artefactos empotrados pueden utilizarse solo si se instalaron en gabinetes y áreas de trabajo que cumplen con los estándares relevantes. Esto garantiza que los artefactos se instalen en conformidad con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
  - Apague todas las zonas de cocción.
  - Desenchufe la estufa del tomacorriente de CA.
  - Comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su localidad.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

### ⚠️ ADVERTENCIA

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

### ⚠️ ADVERTENCIA

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

## HORNO

- ☐ • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies internas del horno se calientan y pueden provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con los elementos 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 recipientes cerrados.** La acumulación de presión puede provocar que los recipientes exploten y ocasionar lesiones.
- ☐ • **No utilice el horno para secar periódico.** 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 introducir alimentos en el horno.
- **Cubiertas de protección.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto que se sugiera en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse al usar el horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque siempre las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, utilice agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- ☐ • No permita que el papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.

- ☐ • **Durante el uso, el artefacto se calienta.** Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o cepillos metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**No intente operar el horno durante una falla eléctrica.** Si hay una falla eléctrica, 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 es configurable para permitir su uso remoto en todo momento.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

---

- ☐ **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es fundamental para un cierre adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- ★ • **No tenga aves domésticas en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo autolimpiante del horno. Los humos pueden ser nocivos o mortales para las aves. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada.
- **Limpie solo las piezas indicadas en este manual en el ciclo de autolimpieza.** Antes de proceder a la autolimpieza del horno, retire la partición, la parrilla, los utensilios y cualquier alimento.

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

---

## CAMPANA DE VENTILACIÓN

---

- ★ • **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- **Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.**

## 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 LAS UNIDADES.**  
Las unidades de superficie pueden estar calientes, aunque tengan color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje ropa o materiales inflamables en contacto con las unidades de superficie o las zonas cerca de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas zonas se encuentran la placa de cocción y su revestimiento.
- **No cocine sobre una placa rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y provocar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- ★ **Limpie la placa con cuidado.** Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

#### ⚠ ADVERTENCIA

- ★ • Este artefacto debe ser instalado por un técnico calificado o una empresa de servicios.
  - Si no cuenta con un técnico calificado para la instalación de la estufa, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- 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 empaquetado fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y lastimarse.

- ★ • Instale el artefacto en una superficie dura y nivelada que pueda soportar su peso.
  - De lo contrario, pueden producirse vibraciones, ruidos o problemas anormales en el producto.
- ⚡ • Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
  - No conecte el artefacto con una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
    - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
  - No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
  - Conecte el horno a un circuito que brinde el amperaje correcto.
- ☒ • No instale este artefacto en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un tomacorriente suelto.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
- No tuerza ni ate el cable de alimentación.

- ☒ • No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ✎ Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

## ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Tenga cuidado de no tocar con su cuerpo la puerta del horno, los elementos para calentar y 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 incendio puede expandirse.
- Respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. No intente reparar el horno por su cuenta, ya que hay tensión peligrosa en su interior. 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 sustancias extrañas, 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 el alimento está caliente, puede salir vapor caliente bruscamente al quitar el envoltorio y provocar quemaduras.

- ☒ • No intente reparar, desmontar ni modificar el artefacto por su cuenta.
  - La corriente de alto voltaje que entra a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
  - Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico 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.
  - Puede 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 fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
  - El niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 
- ❑ • No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
  - Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del artefacto 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 introduce una sustancia extraña en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
  - No manipule ni realice ajustes o reparaciones en la puerta. No desmonte en ningún caso la puerta o la carcasa exterior del horno.

- 
- ❑ • No almacene ni utilice el horno en exteriores.
  - No utilice este artefacto para otros fines que no sean cocinar.
    - El uso del artefacto para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
  - Abra la tapa o el tapón de los contenedores sellados (botella de té de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Realice un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos.
    - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
  - No caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar.
    - No hacerlo puede provocar incendios.
  - No caliente comida envuelta en papel de revista, periódicos, etc.
    - Esto puede provocar un incendio.
  - No abra la puerta cuando los alimentos dentro del horno se estén quemando.
    - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno y puede hacer que los alimentos se inflamen.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## PRECAUCIONES DE USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie tiene una grieta, apague el artefacto.
  - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Quite con cuidado las tapas de los recipientes para alejar el vapor de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los tarros de comida para bebés antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebés, revuelva bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El 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 porque las bebidas o las comidas pueden estar muy calientes.
  - Sobre todo, cuando se alimenta a un niño. Compruebe que se haya enfriado lo suficiente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 
- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
    - Asegúrese de remover durante o después de la cocción.
    - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
    - Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado.
    - No hacerlo puede provocar un desbordamiento repentino del contenido y causar quemaduras.
  - ☒ • No se pare sobre el artefacto ni coloque objetos (como ropa sucia, una cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, vajilla, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
    - Los objetos como la ropa pueden quedar atrapados en la puerta.
    - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
  - No utilice el artefacto con las manos mojadas.
    - Puede 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, los alimentos o los objetos pueden caerse y causar 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 utilizar el horno vacío, excepto para la autolimpieza.
  - No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Esto podría causar que se rompan.
  - 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 está 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 rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, disolvente ni alcohol para limpiar el artefacto.
  - Puede provocar decoloración, deformación, daños, una descarga eléctrica o un incendio.
- ★ • Tenga cuidado de no lesionarse al limpiar el artefacto (de manera externa o interna).
  - Puede hacerse daño con los bordes filosos del artefacto.
- No limpie el artefacto con un limpiador a vapor.
  - Puede provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al piso del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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

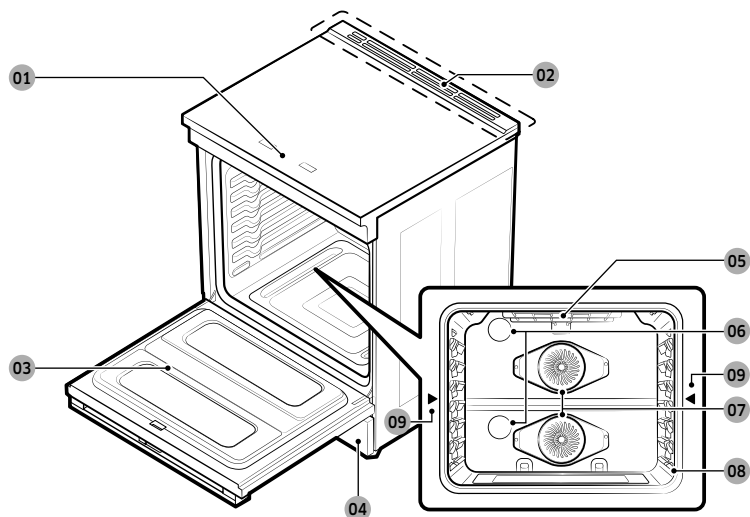
- **PELIGRO DE INGESTA:** Este producto contiene una pila de botón.
- En caso de ingesta, pueden producirse lesiones graves o la **MUERTE**.
- Si traga la pila de botón, se pueden generar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE 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.



**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Introducción a su nueva estufa

## Resumen



- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>01</b> Panel de control<br>(consulte la página 24 para obtener más información) | <b>02</b> Ventilación                        | <b>03</b> Puerta del horno                  |
| <b>04</b> Cajón de almacenamiento  | <b>05</b> Calentador del horno para gratinar | <b>06</b> Luz del horno                     |
| <b>07</b> Sistema de convección  | <b>08</b> Posición del estante               | <b>09</b> Posición de inserción del divisor |

## Qué incluye su estufa



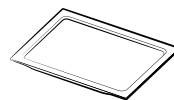
Parrilla metálica (1)\*



Parrilla deslizante (1)\*



Bandeja para Freidora de Aire (1)\*



Divisor (1)\*

### **NOTA**

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

## Antes de comenzar

---

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

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

### Consejos para ahorrar energía

---

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

## Cocción de la superficie

---

### Acerca de la placa de cocción por inducción

---

#### PRECAUCIÓN

#### ANTES DE COCINAR

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

#### PRECAUCIÓN

#### DURANTE LA COCCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el elemento de inducción con su control. No dependa del detector de sartenes.
- Utilice este artefacto solo para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para uso comercial ni industrial.
- Nunca use la estufa de la placa de cocción por inducción para calentar la habitación.
- Tenga cuidado cuando conecte artefactos eléctricos a un tomacorriente cerca de la placa de cocción. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la placa.
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca descuide las unidades de superficie al preparar comidas en grasa o aceite, por ejemplo, papas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de utilizarlas.
- Nunca coloque elementos inflamables sobre la placa de cocción por inducción. Se puede provocar un incendio.
- No utilice la placa de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de aluminio.
- Existe el riesgo de quemaduras por el uso descuidado del artefacto.
- No deje que los cables de los electrodomésticos toquen los utensilios calientes o la superficie caliente de la placa de la estufa de inducción.

## Cocción de la superficie

- No use la estufa de inducción para secar ropa.
- Nunca almacene materiales inflamables, como aerosoles y detergentes, en el cajón o los armarios bajo la placa de cocción por inducción.
- Los usuarios con marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior del cuerpo al menos a 1 pie (30 cm) de las zonas de cocción por inducción cuando estén encendidas. Si tiene alguna duda, debe consultar al fabricante del dispositivo o a su médico.

### PRECAUCIÓN

#### DESPUÉS DE COCINAR

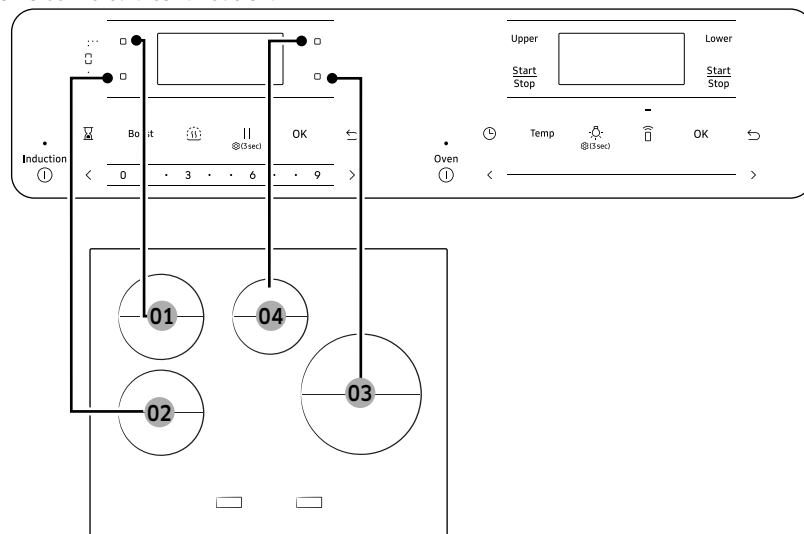
- No toque los elementos de inducción hasta que hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente durante un tiempo después de que se haya terminado la cocción. Si toca la superficie antes de que se enfríe lo suficiente, puede quemarse.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde.
- Después de activar los elementos en la placa, el ventilador interno puede encenderse para enfriar.
- El tiempo de activación del ventilador puede variar según la temperatura del sensor interno (10 o 20 minutos).
- Si tiene un gabinete de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos del gabinete se usen con poca frecuencia y puedan almacenarse de forma segura en un área sometida a calor. Las temperaturas pueden ser inseguras para elementos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

### NOTA

Cuando se utilice la perilla, sonará un pitido.

### Ubicación de los elementos y controles de la placa de cocción por inducción

Las perillas de control de inducción regulan los elementos de la superficie de inducción de la placa como se indica a continuación.



- |   |  |
|---|--|
| <b>01</b> Parte trasera izquierda: 7", 1,800 / 2,300 W  | <b>02</b> Parte delantera izquierda: 7", 1,800 / 2,300 W |
| <b>03</b> Parte delantera derecha: 11", 2,400 / 4,300 W | <b>04</b> Parte trasera derecha: 6", 1,200 / 2,000 W     |

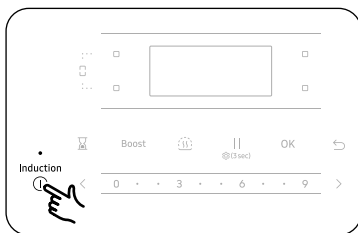
### Instrucción de seguridad para el calor residual

- La pantalla de la placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Muestra qué elementos todavía están calientes. No debe tocar el elemento si el indicador está encendido.
- Incluso si la placa de cocción por inducción está apagada, el mensaje **Hot (Caliente)** permanecerá encendido mientras un elemento aún esté caliente.

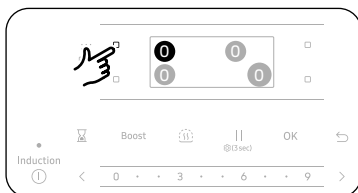
## Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa

### ⚠ PRECAUCIÓN

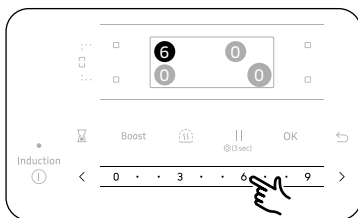
- Los elementos de la placa pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden producirse quemaduras. No toque los elementos de la placa de cocción hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- Nunca deje los alimentos cocinándose sin supervisión cuando coloque el elemento de calentamiento en 6 o más. El sobrecalentamiento provoca humo. Los derrames de grasa pueden prenderse fuego.
- Asegúrese de apagar el elemento para calentar cuando termine de cocinar.



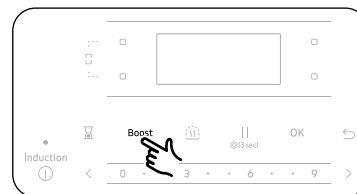
1. Mantenga presionada la potencia de inducción.



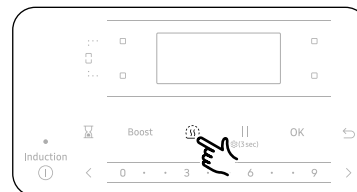
2. Toque el quemador que desea utilizar.



3. Arrastre o toque la configuración que desee.



- A. Para usar el ajuste de mayor potencia, presione **Boost (Potencia)**.



- B. Para utilizar el ajuste de hervir a fuego lento, toque el **ícono de hervir a fuego lento**.

- Utilice el hervir a fuego lento para hervir a fuego lento y mantener calientes grandes cantidades de alimentos, como guisos y sopas.
- El ajuste de hervir a fuego lento de la zona de cocción pequeña es ideal para alimentos delicados y para derretir chocolate.

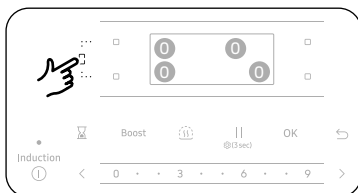
### 📄 NOTA

Si una o varias zonas de cocción se apagan antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección **Solución de problemas**. (página 65)

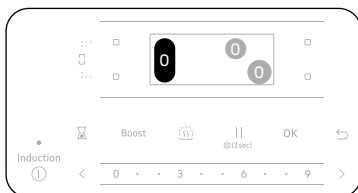
# Cocción de la superficie

## Control de sincronización

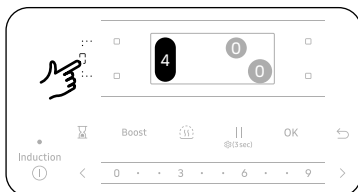
Puede utilizar el control de sincronización para operar y controlar los dos elementos del lado izquierdo de manera simultánea, como una sola zona de cocción y, luego, usar la zona para utensilios de cocina grandes (p. ej., utensilios de cocina ovalados, recipientes grandes de espaguetis, etc.).



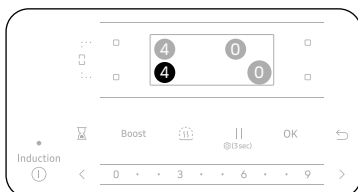
1. Toque el **control de sincronización**.
  - Los dos elementos de la izquierda se sincronizarán y se ajustarán al nivel 0.



2. Establezca el nivel deseado.
  - Ahora los quemadores sincronizados funcionarán juntos.

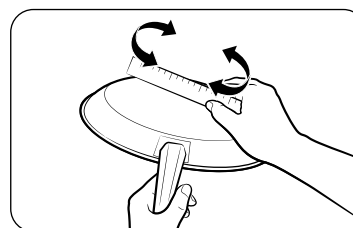


3. Toque el **control de sincronización** para desactivarlo.
  - Los dos elementos de la izquierda se desincronizarán y se ajustarán al nivel que haya establecido.



## Antes de usar la placa de cocción

### Use utensilios de cocina de calidad y en buen estado



Los utensilios de cocina que se utilicen en la superficie de la placa de cocción deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie de la zona de cocción. Compruebe qué tan planos son girando una regla en la parte inferior de los utensilios de cocina. Asegúrese de seguir todas las recomendaciones para el uso de los utensilios de cocina.

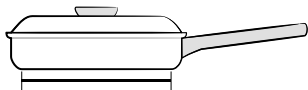
### Otros recordatorios

- Utilice utensilios de cocina fabricados con el material adecuado para la cocción por inducción. Consulte "**Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción**" en la página 27.
- Utilice utensilios de cocina de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y una cocción más uniforme.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se prepara.
- **No deje que las sartenes hiervan hasta secarse.** Esto puede causar daños permanentes en forma de roturas, fusiones o marcas que pueden afectar la placa de cerámica (este tipo de daños no está cubierto por la garantía).
- No utilice sartenes sucias con grasa acumulada. Siempre utilice sartenes fáciles de limpiar después de cocinar.

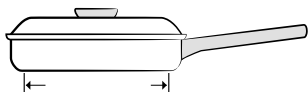
### PRECAUCIÓN

- Las zonas de cocción pueden parecer frías mientras están activadas y después de que se desactivaron. La superficie de vidrio puede estar **CALIENTE** debido al calor residual que se transfiere de los utensilios de cocina y pueden producirse quemaduras.
- **NO TOQUE LOS UTENSILIOS DE COCINA ni LAS SARTENES CALIENTES directamente con las manos.** Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas para protegerse las manos de quemaduras.
- **NO DESLICE los utensilios de cocina sobre la superficie de la placa.** Si lo hace, podría dañar permanentemente el aspecto de la placa de cerámica.

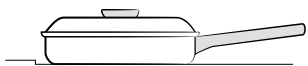
## CORRECTO



Sartén con base plana y lados rectos.



El tamaño de la sartén cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. Consulte "Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado" en la página 28.

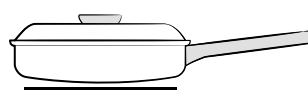


La sartén se apoya por completo sobre la superficie de la placa de cocción.

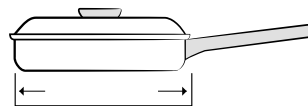


La sartén está bien equilibrada.

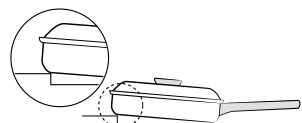
## INCORRECTO



Sartén con base y lados curvos o doblados.



La sartén no tiene el tamaño mínimo requerido para utilizarla en la zona de cocción. Consulte "Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado" en la página 28.



La base de la sartén se apoya sobre el borde de la placa o no se apoya por completo en la superficie de la placa.



El mango inclina la sartén por su peso.

### NOTA

Los sensores que se encuentran debajo de la superficie de la placa de cerámica pueden detectar CUALQUIERA de las condiciones incorrectas enumeradas anteriormente. Si los utensilios de cocina no cumplen una o más de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no se calentarán, y los ajustes parpadearán en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija los problemas antes de intentar activar la placa de cocción.

## Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción

El elemento de inducción solo puede encenderse cuando se colocan utensilios de cocina con base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los utensilios de cocina que se clasifican como aptos a continuación.

### Materiales de los utensilios de cocina

Materiales de los utensilios de cocina	Aptos
Acero, acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si el fabricante lo etiqueta de manera adecuada
Aluminio, cobre, latón	No
Vidrio, cerámica, porcelana	No

### NOTA

- Los utensilios de cocina aptos para la cocción por inducción están etiquetados por el fabricante.
- Algunos utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se utilizan en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no son una falla en el artefacto y no afectan el funcionamiento de ninguna manera.

# Cocción de la superficie

## Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado

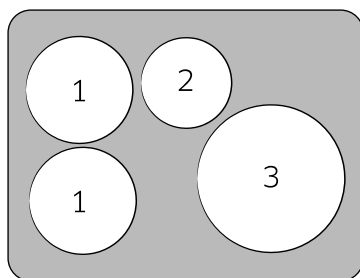
- Las zonas de cocción por inducción requieren que utilice ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o más grandes en cada lugar. El anillo interno de cada zona de cocción es la guía que le indica el tamaño **mínimo** correcto de la sartén. La base de la sartén debe cubrir completamente el anillo interior para lograr una cocción adecuada.
- El anillo externo más grueso en cada zona de cocción es útil para determinar el tamaño **máximo** de la sartén. Después de centrar el utensilio de cocina en la placa de cocción, asegúrese de que no sobresalga más de 1/2" de la línea más gruesa de la zona de cocción. La sartén debe estar completamente en contacto con la superficie de vidrio sin que la base toque el borde metálico de la placa.

### NOTA

Si los utensilios de cocina no son adecuados o son demasiado pequeños, o si no se colocaron utensilios en la zona de cocción, se mostrará el mensaje "**Los utensilios de cocina no son compatibles o no hay utensilios de cocina**". Después de 30 segundos, se apagará la zona de cocción correspondiente.

## Tamaños de ollas y sartenes

Las zonas de cocción por inducción se adaptan de manera automática al tamaño de la base de los utensilios de cocina hasta cierto límite. Sin embargo, la parte magnética de la base de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.



Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base de los utensilios de cocina
1	5,2" (130 mm)
2	4,5" (110 mm)
3	7,25" (180 mm)

## Ruidos de funcionamiento

Es posible que escuche los siguientes ruidos de funcionamiento:

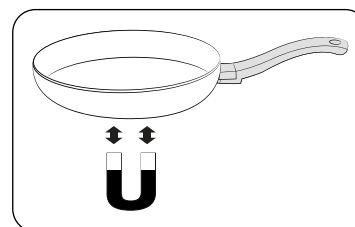
- Crujidos:** es posible que escuche un crujido cuando use utensilios de cocina fabricados con dos o más materiales.
- Silbidos:** se produce un silbido cuando se utilizan los dos quemadores traseros. Esto se debe a las vibraciones. El silbido puede variar según el peso o el material de los utensilios de cocina o el tipo de alimento que esté cocinando (el ruido puede reducirse con utensilios de cocina más gruesos).
- Zumbidos:** es posible que escuche un zumbido bajo cuando establezca un elemento en ajustes de alta potencia. Este sonido se genera por la transmisión de energía y desaparecerá cuando se apague la placa.
- Chasquidos:** los interruptores eléctricos están en funcionamiento.
- Siseo, zumbido:** es posible que escuche un ruido de ventilador durante el funcionamiento de la placa o del horno. Puede seguir escuchándolo incluso después de apagar la placa o el horno.

Eso es normal. El ventilador funciona para enfriar la temperatura interior. Se apagará de manera automática después de un período corto.

Estos ruidos son normales y no indican ningún defecto.

## Uso de utensilios de cocina por inducción adecuados

### Prueba de idoneidad

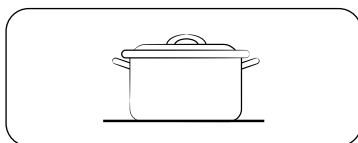


Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior de los utensilios de cocina y si el fabricante los etiqueta como adecuados.

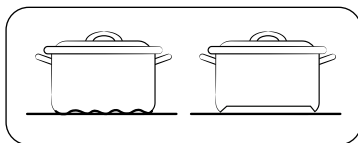
### Las mejores sartenes dan mejores resultados

- Las ollas y sartenes buenas se reconocen por la base. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Cuando compre ollas o sartenes nuevas, preste atención especial al diámetro de la base. Los fabricantes suelen indicar solo el diámetro del borde superior.
- No utilice sartenes que tengan bases dañadas con bordes ásperos. Puede rayar la placa de cerámica de forma permanente si desliza por la superficie una olla o sartén con una base dañada.
- Cuando están frías, las bases de las sartenes suelen estar ligeramente inclinadas hacia dentro (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia afuera (convexas).
- Si desea utilizar un tipo especial de olla o sartén, por ejemplo, una olla a presión, una sartén para cocinar a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

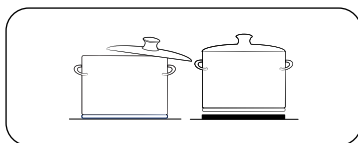
### Consejos para ahorrar energía



¡Correcto!



¡Incorrecto!



¡Incorrecto!

Puede ahorrar energía valiosa si tiene en cuenta los siguientes puntos:

- Coloque siempre las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Cuando las zonas de cocción y las bases de las ollas están sucias, aumenta el consumo de energía.
- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente sobre las ollas y sartenes de modo que las tapas las cubran por completo.
- Apague las zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción y utilice el calor residual para mantener los alimentos calientes.

### Detección de temperatura

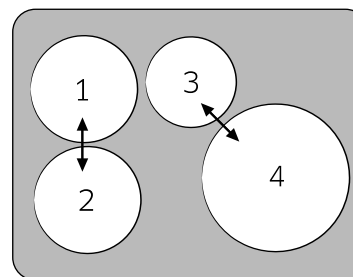
Si, por cualquier motivo, la temperatura de alguna de las zonas de cocción supera el nivel de seguridad, la zona de cocción reducirá de manera automática el calor a un nivel de potencia inferior.

Cuando termine de utilizar la placa, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa se enfríen. El ventilador de refrigeración se encenderá y se apagará según la temperatura de los componentes electrónicos.

#### NOTA

Si la placa de inducción se sobrecalienta debido a un funcionamiento anormal, se mostrará **C1** y se apagará la placa de inducción.

### Gestión de potencia



Las zonas de cocción, que consisten en elementos de cocción emparejados, están limitadas a consumir una determinada cantidad máxima de energía.

Si hace que una zona de cocción supere la potencia máxima permitida con la función de mayor potencia, la función de gestión de potencia reduce de manera automática el ajuste de potencia de los dos elementos de la zona de cocción y reduce el consumo de energía.

# Cocción de la superficie

## Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las imágenes en la siguiente tabla son indicativas. Los ajustes de potencia necesarios para diversos métodos de cocción dependen de muchas variables, entre ellas la calidad del utensilio de cocina que se usa, el tipo, y cantidad de alimentos que se cocinan.

Ajustes	Método de cocción	Ejemplos de uso
8 - 9 (alto)	Freír de manera intensa Hervir	Hervir rápido Saltear alimentos congelados
6 - 8	Freír Guisar Hervir	Panqueques, bistec, costeletas, carne asada Sopa clara
4 - 6	Freír Guisar Hervir	Cocinar pasta Freír huevos Sopa crema, salsas y fondos de cocción Hervir lentamente arroces y platos de leche
2 - 4	Escalfar Descongelar	Cocinar papas Cocinar verduras blandas
1 (hervir a fuego lento)	Derretir, calentar	Descongelar las verduras congeladas Derretir chocolate y mantequilla, disolver gelatina, hervir a fuego lento, mantener caliente.

### NOTA

- Los ajustes de potencia indicados en la tabla anterior son solo referencias.
- Deberá ajustar la potencia de acuerdo con los utensilios de cocina y los alimentos específicos.

## Protección de la placa de cocción

### Limpiando

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

### Prevención de marcas y rayones

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

### Prevención de manchas

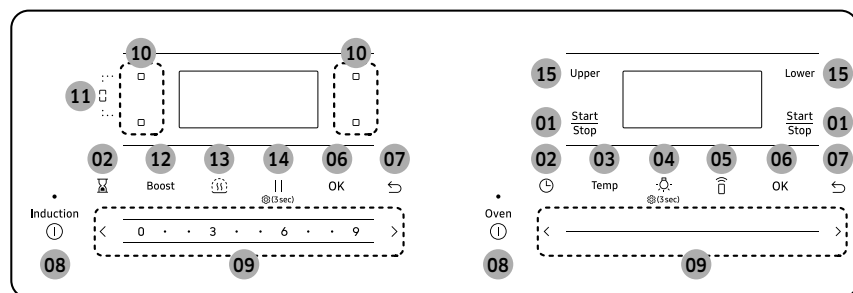
- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

### Prevención de otros daños

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

# Funcionamiento del horno

## El panel de control

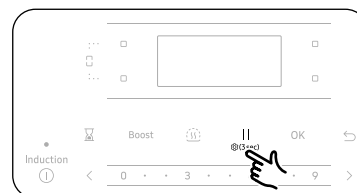


- 01 Start (Iniciar)/Stop (Detener): tocar para iniciar o detener el funcionamiento del horno.
- 02 Opciones de tiempo: ir a las opciones para establecer el tiempo.
- 03 Temp. (Temperatura): ir a las opciones de definir la temperatura.
- 04 Luz: ir a Encendido/apagado de la luz. Mantener presionado (3 s) para configurar los ajustes del horno.
- 05 Control inteligente: encender o apagar la función Control inteligente.
- 06 OK (Aceptar): confirmar e ir a la siguiente profundidad, etc.
- 07 Atrás: ir a la profundidad superior, a la página anterior, etc.
- 08 predeterminada: tocar para encender/apagar la inducción o el horno.
- 09 Control deslizante: Arrastre hacia la derecha: se mueve el foco al valor siguiente/aumentar.  
Arrastre hacia la izquierda: se mueve el foco al valor anterior/disminuir.
- 10 Quemador: tocar para seleccionar el quemador
- 11 Control de sincronización: tocar para usar el control de sincronización.
- 12 Boost (Potencia): tocar para encender el ajuste de Boost (Potencia) para la inducción.
- 13 Hervir a fuego lento: tocar para hervir a fuego lento.
- 14 Pausar /Bloquear: tocar para detener el quemador. El quemador cambia al nivel 2 cuando se activa la pausa y vuelve al nivel en que usted cocina cuando se desactiva la pausa. Mantener presionado (3 s) para configurar los ajustes de la placa de cocción.
- 15 Horno Flex Duo: seleccionar el horno superior e inferior a utilizar.

## Bloquear

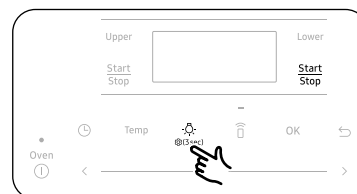
Esta función le permite bloquear los controles de la placa de cocción, los controles del horno y la puerta del horno para que no se activen por accidente.

### Cómo activar la función de bloqueo



#### 1-1. Para ajustar el bloqueo de los botones de control de la placa de cocción

Mantenga presionado durante 3 segundos en la zona de control de la inducción. El menú de ajustes aparecerá en la pantalla de la placa de cocción.

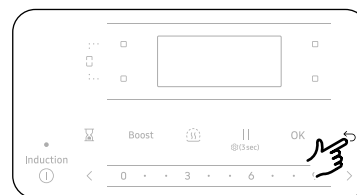


#### 1-2. Para ajustar el bloqueo de los botones de control del horno y la puerta

Mantenga presionado durante 3 segundos en la zona de control del horno. El menú de ajustes aparecerá en la pantalla del horno.

2. Seleccione la función de bloqueo utilizando <> o el control deslizante.
3. Toque **OK (Aceptar)** para bloquear.

### Cómo desbloquear la función de bloqueo.



1. Mantenga presionado para desbloquear. El ícono de bloqueo desaparecerá de la pantalla.

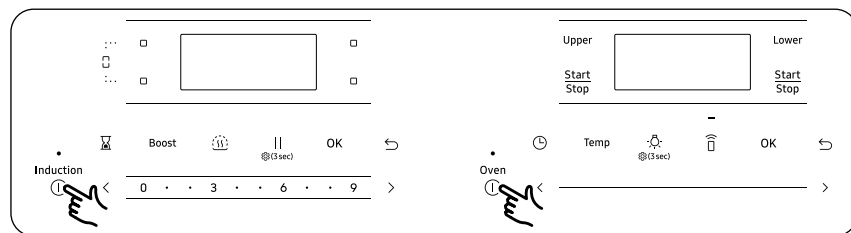
# Funcionamiento del horno

## Modo de visualización

### Modo Suspensión

El panel de control entra en modo Suspensión si el horno no se utiliza durante un tiempo. En el modo Suspensión, el panel de control está inactivo y muestra solo la hora hasta que el usuario lo reactiva.

### Activar

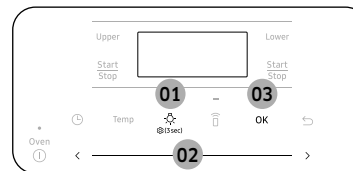



Para activar el panel de control, presione la tecla de **encendido**.

## Reloj

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

### Para ajustar la hora del reloj



1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Seleccione la **fecha y hora** con el control deslizante.
3. Ingrese la hora actual con el control deslizante.
4. Toque **OK (Aceptar)** para confirmar la hora.
5. Ingrese la fecha actual con el control deslizante.
6. Toque **OK (Aceptar)** para confirmar la fecha.

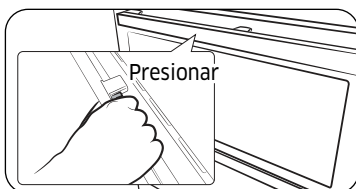
### NOTA

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

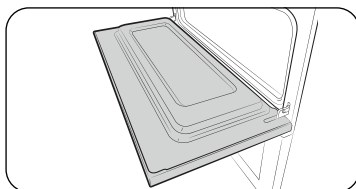
## Dual Door™

Este horno tiene una única puerta Dual Door™ con bisagra en el centro. Si insertó el Divisor inteligente y dividió el horno en dos (o sea en Modo doble), solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la cavidad de arriba. Cuando utiliza la capacidad Flex Duo™, puede acceder al espacio superior del horno con mayor facilidad y eficiencia energética.

### Cómo utilizar la puerta superior

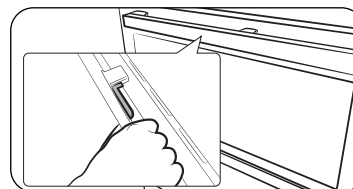


1. Sujete la manija y la palanca. Presione la palanca para liberar la traba de la puerta y jale la manija.

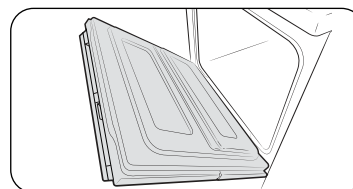


2. Esto abrirá solo la puerta superior como se muestra.

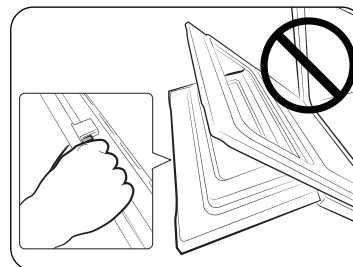
### Cómo utilizar toda la puerta



1. Sujete solo la manija y luego tire de ella.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



### ⚠ PRECAUCIÓN

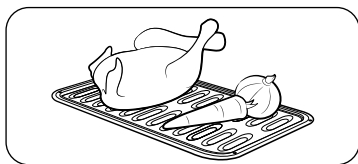
Al abrir toda la puerta, asegúrese de agarrar la manija. Si sujeta y presiona la palanca, solo se abrirá la puerta superior. Si presiona la palanca mientras está abriendo toda la puerta, la puerta superior puede abrirse y causar daños físicos.

### 📖 NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior o se suban a ella.

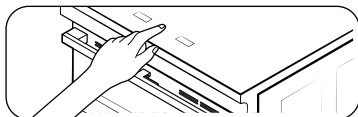
# Funcionamiento del horno

## Modo simple



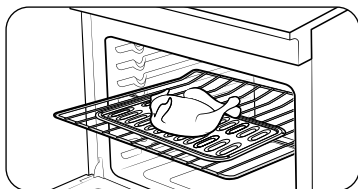
### PASO 1

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



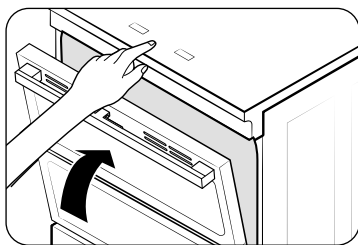
### PASO 2

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



### PASO 3

Coloque el contenedor sobre una parrilla.



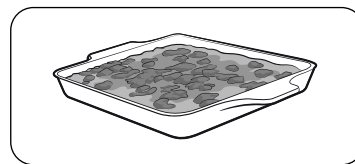
### PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

### NOTA

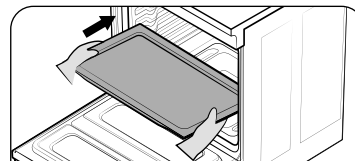
El ventilador de refrigeración funciona de manera automática durante un tiempo determinado una vez finalizada la cocción.

## Modo doble



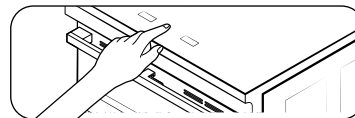
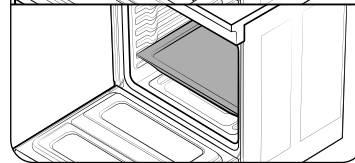
### PASO 1

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



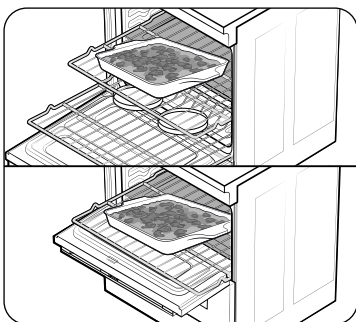
### PASO 2

Inserte el divisor en la 4.ª posición de la parrilla y empuje hasta que la estufa emita una señal sonora.



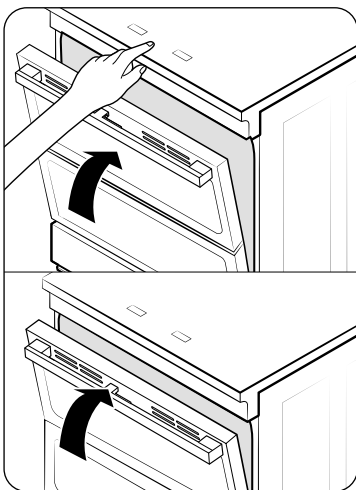
### PASO 3

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



#### PASO 4

Coloque una parrilla metálica en el horno y disponga los recipientes de alimentos en las parrillas.

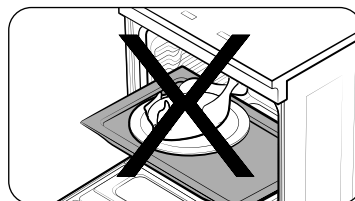


#### PASO 5

Cierre la puerta y comience la cocción.

#### NOTA

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- El ventilador de refrigeración funciona de manera automática durante un tiempo determinado una vez finalizada la cocción.
- Cuando no utilice el divisor, guárdelo a temperatura ambiente.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use manoplas para horno cuando inserte o retire el divisor.
- Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento de los hornos superior e inferior es diferente.
- No coloque recipientes con alimentos directamente sobre el divisor para cocinar.

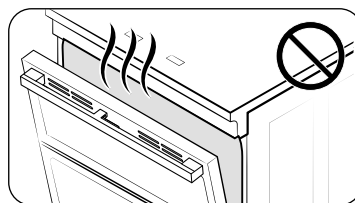


#### PRECAUCIÓN

La pantalla de la estufa muestra "-dc-"

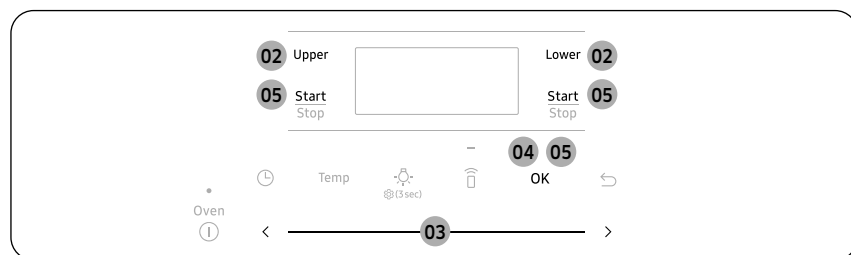
- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.
- No inserte ni retire el divisor durante la cocción.

#### 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 asar/hornear por convección, hornear o asar, el elemento para calentar del horno se apagará. Para reiniciarlo, cierre la puerta.

# Funcionamiento del horno



1. Inserte el divisor en la cavidad para utilizar el modo Flex Duo Oven (Horno Flex Duo). Omite este paso si desea utilizar el modo de horno simple y vaya al paso 3.
2. Toque **Upper (Superior)** o **Lower (Inferior)** para seleccionar la zona de cocción.
3. Utilice el control deslizante para seleccionar el modo (**Hornear**, **Horneado por convección**, **Asado por convección**, **Freidora de Aire**, **Gratinar**, etc.).
4. Si es necesario, utilice el botón **OK (Aceptar)** o el control deslizante para cambiar la temperatura predeterminada. Puede ajustar el horno a cualquier temperatura.
5. Toque **OK (Aceptar)** para comenzar; si es necesario, puede ajustar el **tiempo de cocción** cuando aparezca el mensaje **"Start" (Iniciar)**. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
  - El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura que usted haya ajustado.
  - Emite un pitido varias veces cuando alcanza la temperatura establecida.
  - Una vez finalizado el precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.
6. Una vez completada la cocción, apague el horno y, luego, retire la comida.

## NOTA

- Para cambiar la temperatura durante la cocción, toque Temp (Temperatura) y cambie la temperatura utilizando el control deslizante.
- Si desactiva la función de **ahorro de energía de 12 horas**, estos modos funcionarán hasta que se cancelen. (Ajuste predeterminado de **ahorro de energía de 12 horas**: activado).

## Modo simple

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Elegir tiempo cocción	Inicio retardado
Hornear	175 - 550	350	0	0
Gratinar	Alto - Bajo	Alto	X	X
Horneado por convección	175 - 550	325	0	0
Asado por convección	175 - 550	325	0	0
Verduras por convección	350 - 450	400	0	0
Freidora de Aire	350 - 500	425	0	0
Cocción al vacío	100 - 205	150	0	0
Deshidratar	100 - 225	150	0	0
Mantener caliente	-	175	X	X
Fermentación de pan	-	95	X	X

## Modo doble

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Elegir tiempo cocción	Inicio retardado
<b>Superior</b>				
Gratinar	Alto/Bajo	Alto	X	X
Horneado por convección	175 - 480	325	0	0
Asado por convección	175 - 480	325	0	0
Freidora de Aire	350 - 500	425	0	0
<b>Inferior</b>				
Hornear	175 - 480	350	0	0
Horneado por convección	175 - 480	325	0	0

## Rangos de ajuste de temperatura del Modo doble

El horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. El rango de cada horno cambia según la función y el ajuste de temperatura del otro horno. Consulte las tablas a continuación y en la página siguiente para obtener detalles.

Horno superior		Horno inferior Temperatura y función de ajuste disponible			
Modo	Ajustar temperatura	Hornear		🔄 Hornear	
		Mín. (°F)	Máx. (°F)	Mín. (°F)	Máx. (°F)
Gratinar	Alto	400	480	400	480
	Bajo	325	480	325	480
Horneado por convección Asado por convección	480 °F	400	480	400	480
	450 °F	350	480	350	480
	300 °F	250	375	250	375
	250 °F	225	300	225	300
	175 °F	175	200	175	200

### 📖 NOTA

Cuando utilice el modo Freidora de Aire, solo puede seleccionar el modo de horno simple o el modo de horno superior. El modo Freidora de Aire no se puede utilizar con el modo de horno inferior para obtener mejores resultados.

# Funcionamiento del horno

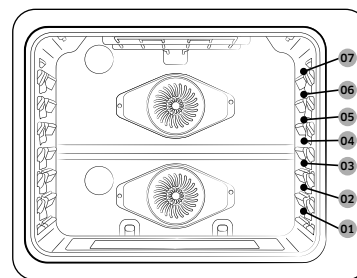
(O: Disponible, X: No disponible)

Horno inferior		Horno superior Temperatura y función de ajuste disponible			
Modo	Ajustar temperatura (°F)	Gratinar		🔄 Hornear y 🔄 Asar	
		Bajo	Alto	Mín. (°F)	Máx. (°F)
Hornear	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Horneado por convección	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

## Uso de las parrillas del horno

### Modo simple: horno completo

El artefacto cuenta con 2 hornos 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 savarin, 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

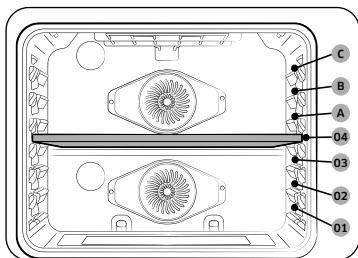
Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

### ⚠️ 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.

### Modo doble: dos hornos

En el modo doble, el divisor separa el horno en un horno superior y un horno inferior. El horno superior y el horno inferior tienen cada uno tres posiciones para las parrillas.



- El horno superior tiene 3 posiciones para las parrillas (A, B, C).
- El horno inferior tiene 3 posiciones para las parrillas (1, 2, 3).

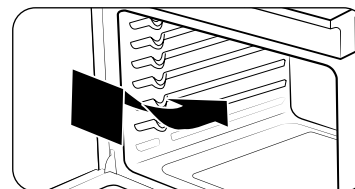
Tipo de alimento	Posición de la parrilla	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarín	-	1
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas	A	1
Estofados	A	1
Carnes asadas de pequeño tamaño, jamones	A	1
Pollos pequeños, trozos de pavo, asados de tamaño mediano	-	1

Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

### NOTA

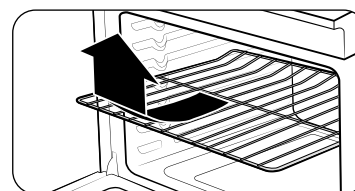
- Recomendamos cocinar la pizza y las tartas utilizando la 1.<sup>a</sup> o 2.<sup>a</sup> posición de la parrilla en el modo simple o la 1.<sup>a</sup> posición de la parrilla inferior del horno en el modo doble para obtener fondos crujientes.
- Para cocinar simultáneamente en modo doble, recomendamos utilizar la parrilla deslizante para el horno superior y la parrilla metálica para el horno inferior.

### Colocación y retiro de una parrilla del horno



#### Para introducir una parrilla del horno

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

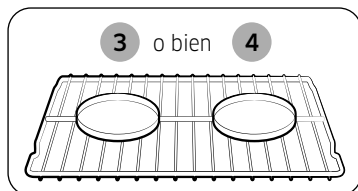


#### Para extraer una parrilla del horno

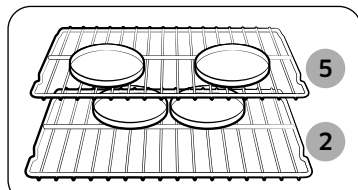
1. Tire de la parrilla hasta que se detenga.
2. Tire de la parte delantera hacia arriba y retirela de la guía.

# Funcionamiento del horno

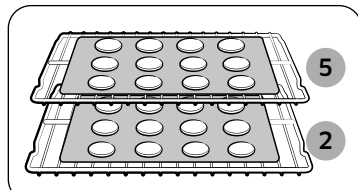
## Colocación de rejillas y bandejas



Parrilla de horno individual



Múltiples parrillas del horno



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" a 1½" de espacio de aire a su alrededor.

Cuando hornee en una solo horno, colóquelo en la **posición 3 o 4**. Véase la imagen de la izquierda.

Cuando hornee pasteles y galletas en varios hornos, colóquelas en las **posiciones 2 y 5**. Véase la imagen de la izquierda.

### Uso de múltiples rejillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de la rejilla
Tortas y galletas	2 y 5

## Antes de usar las parrillas

El horno tiene dos parrillas.

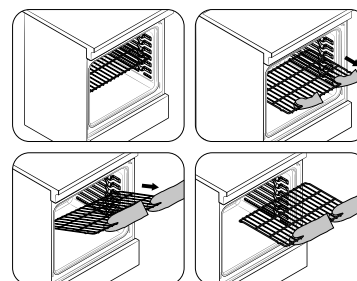
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

## RETIRAR LAS PARRILLAS

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

## COLOCAR LAS PARRILLAS

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



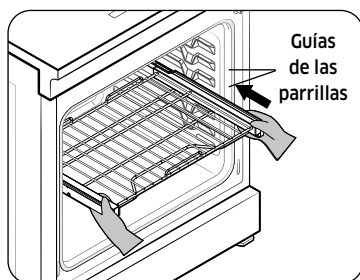
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

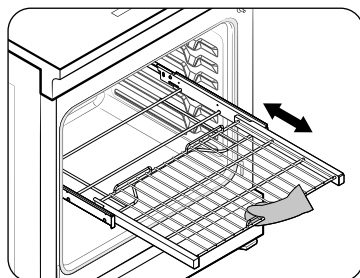
## Uso de la parrilla deslizable

La rejilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, en particular cuando se preparan platos pesados. La rejilla deslizable tiene 2 carriles de deslizamiento que le permiten extenderla por fuera del horno sin tocar los costados de las paredes del horno.

### Instalación de la parrilla deslizable

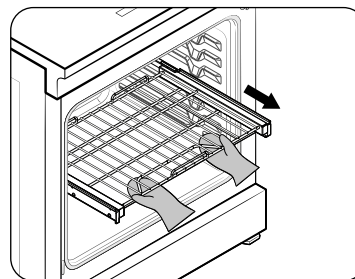


- Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla deslizable entre las guías hasta que la parrilla toque el fondo.

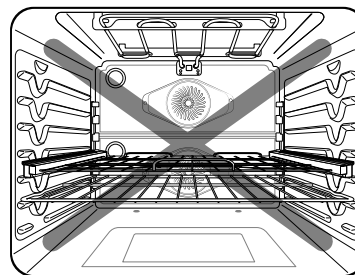


- Cuando utilice la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de tirar sólo del asa de la parrilla para introducirla y retirarla. Si agarra el marco mientras utiliza la parrilla, se retirará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de utilizar manoplas de cocina al usar la parrilla deslizable para cocinar.

### Retiro de la rejilla deslizable



- Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco, y tire hacia adelante para retirarla.



### ⚠ PRECAUCIÓN

No instale la parrilla deslizable directamente encima de la parrilla plana. No podrá instalarla correctamente y la rejilla podría caerse.

### 📖 NOTA

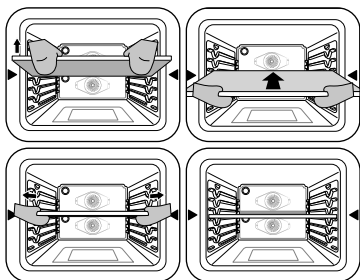
Puede instalar la parrilla deslizable en cualquier posición de parrilla, excepto en la más alta (nivel 7) y en la más baja (nivel 1) del horno.

# Funcionamiento del horno

## Uso del divisor

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- No puede usar las funciones de autolimpieza ni limpieza con vapor cuando el divisor está instalado en el interior del horno.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use manoplas para horno cuando inserte o retire el divisor.

## Instalación del divisor en el interior del horno



1. Inserte el divisor en la 4.<sup>a</sup> posición de la rejilla en el interior del horno.
2. Empuje el divisor hasta que su extremo posterior quede apoyado sobre el fondo de la cavidad.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

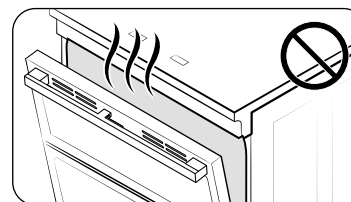
La pantalla de la estufa muestra "-dC-"

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

### **📖 NOTA**

Puede guardar el divisor en el cajón de almacenamiento.

## Guía de recetas



### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

## Hornear

La función Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.

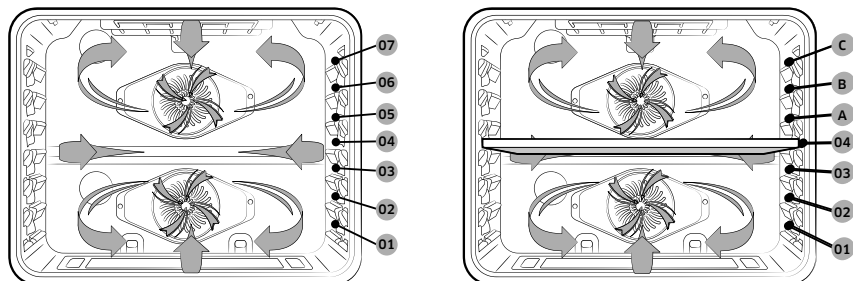
La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

### **📖 NOTA**

- Coloque la comida en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta.
- El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora varias veces.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura establecida.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

## Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte posterior del horno hace circular aire caliente de manera uniforme por las cavidades del horno para que los alimentos estén cocidos y dorados por igual en menos tiempo que con el calor regular.



### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### 📖 NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentra encendido, todos los elementos calientes se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

## Horneado por convección

- Es ideal para alimentos que se cocinan en varias parrillas.
- Es ideal para grandes cantidades de alimentos.
- Proporciona el mejor funcionamiento para galletas, bizcochos, brownies, cupcakes, profiteroles, panecillos dulces, pasteles de ángel y panes.
- Las galletas se hornean mejor cuando se cocinan en bandejas planas para hornear.
- Si utiliza la función de horneado por convección con una sola parrilla, colóquela en la posición 3 o 4. (En el modo doble, posición A o 1).
- Si utiliza la función de horneado por convección con dos parrillas, colóquelas en las posiciones 3 y 5 (pasteles, galletas).
- El horno ajusta de manera automática la temperatura para el horneado por convección.

## Asado por convección

- Es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin tapar.
- Para obtener un mejor resultado, coloque una bandeja de asar y una rejilla debajo de la carne roja o de ave. La bandeja recoge la grasa derramada, y la rejilla evita las salpicaduras.
- El aire caliente circula por encima, por debajo y alrededor de los alimentos. Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una bandeja giratoria.

## Verduras por convección

- Verduras por convección proporciona excelentes condiciones de cocción para verduras como papas, tomates, cebollas, zanahorias, pimientos y brócoli, y crea una textura y sabor óptimos para las verduras al aumentar el contenido de humedad en comparación con la convección general.
- La circulación uniforme del aire que proporciona el modo Convección pura le permite utilizar más capacidad del horno a la vez.
- Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de cocción en la posición 3.
- No es necesario precalentar el horno en este modo.
- Consulte la sección **Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección** que comienza en la página 44.

# Funcionamiento del horno

## Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección

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

Comidas	Temperatura (°F)	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)
Papas	375 - 425	3	45 - 65
Rodajas de tomate	425 - 450	3	15 - 20
Rodajas de cebolla	400 - 425	3	15 - 25
Rodajas de zanahoria	375 - 425	3	30 - 45
Rodajas de pimiento	375 - 425	3	15 - 25
Brócoli, ramitos	400 - 425	3	15 - 20
Coliflor, ramitos	400 - 425	3	15 - 20
Espárragos	425 - 450	3	15 - 20
Hongos	425 - 450	3	15 - 25
Calabacín en cuartos a lo largo	375 - 400	3	30 - 50
Rodajas de calabaza	375 - 400	3	30 - 50
Rodajas de berenjena	400 - 425	3	15 - 20
Frijoles verdes	400 - 425	3	15 - 20

\* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

## NOTA

- Cuando cocine verduras, coloque papel de hornear en una bandeja o placa de horno para recoger cualquier goteo.
- Se recomienda utilizar algún aceite como el de oliva o el de aguacate y un poco de sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca o de romero y quesos gratinados a gusto.
- Sirva las verduras cocidas con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer verduras todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que las verduras que no aparecen en la lista se cocinen primero a la temperatura predeterminada y, luego, a temperaturas más altas o bajas.
- Por motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse automáticamente durante el funcionamiento.
- Para obtener más información, el sitio web de Samsung ofrece menús especiales y recetas para disfrutar de las verduras cocidas de la tabla. Puede descargar las recetas detalladas para cada función desde nuestro sitio web. ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support))

## Asar a la parrilla

El modo Gratar utiliza el quemador para asar en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos.

La carne o el pescado deben colocarse sobre una parrilla en una bandeja de asar. Se recomienda precalentar el horno durante 4 minutos antes de asar.

### NOTA

- Este horno está diseñado para **asar con las puertas cerradas**. Mientras se asan los alimentos, mantenga la puerta cerrada.  
Solo abra la puerta para introducir alimentos, darlos vuelta o sacarlos.
- Utilice la parrilla para gratinar a fin de obtener los mejores resultados.
- Utilice el modo Gratar bajo para carne de ave o cortes de carne gruesos a fin de evitar el gratinado excesivo.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que sale del horno estará muy caliente.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentra encendido, todos los elementos calientes se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

## Guía para asar a la parrilla

### NOTA

Sirve únicamente 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	Ajustes de gratinado	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 2 ½ lb	De ¾" a 1"	Alto	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	½"	Bajo	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Chuletas de cordero	Bien cocido	1 lb	De ¾" a 1"	Alto	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
Filete de salmón	Bien cocido	3 piezas	De ¾" a 1"	Alto	5	4:00 - 7:00	3:00 - 6:00

### PRECAUCIÓN

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

# Funcionamiento del horno

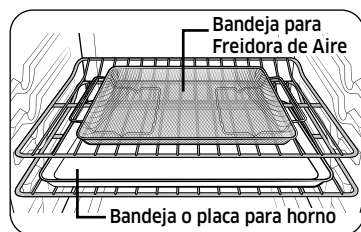
## Freidora de Aire

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en una sola parrilla y coloque la bandeja de la Freidora de Aire en la posición 3 (en horno superior de modo doble, posición A). La temperatura se puede establecer entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (260 °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.

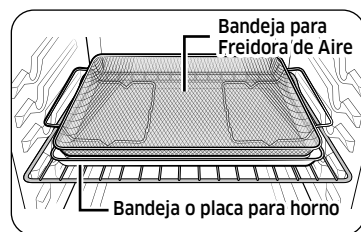
### Cómo configurar el horno para el modo Freidora de Aire

1. Coloque la bandeja en la posición de parrilla 3 (en horno superior de modo doble, posición A).
2. Seleccione el modo **Freidora de Aire** usando el control deslizante.
3. Utilice el control deslizante para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomienda la guía de cocción. La temperatura por defecto es 425 °F.
4. Toque **OK (Aceptar)** y ajuste el tiempo de cocción, si es necesario.
5. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
6. Una vez completada la cocción, toque **Stop (Detener)** y retire la comida.

### Colocación recomendada de la bandeja de Freidora de Aire



Horno simple



Horno superior

### NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de Freidora de Aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- Este modo está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados. (Los números de posición de la parrilla se cuentan empezando desde abajo).
- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
- En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la 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 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 de Freidora de Aire.
- Antes de iniciar la 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 su interior antes y después de usar la 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 de la Freidora de Aire en la posición 3 (en horno superior de modo doble, posición A).
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de 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 recomendaciones para Freidora de Aire

Comida	Canti- dad (oz)	Temperatu- ra (°F)	Tiempo (mín.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
<b>Papas</b>					
Papas fritas congeladas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	20 - 30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Tater Tots congelados	40 - 45	450	20 - 25	20 - 30	-
Papas ralladas congeladas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Papas trozadas congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 25	20 - 30	-
Papas fritas caseras	25 - 30	400 - 425	25 - 30	20 - 25	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 3 × 3 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	40 - 45	425 - 450	25 - 30	20 - 25	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
<b>Congelados</b>					
Nuggets de pollo congelados	24 - 28	400 - 425	15 - 25	20 - 25	-
Alas de pollo congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-

Comida	Canti- dad (oz)	Temperatu- ra (°F)	Tiempo (mín.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
Aros de cebolla congelados	20 - 25	400 - 425	15 - 20	15 - 20	-
Bastones de pescado congelados	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
Tiras de pollo congeladas	25 - 30	425 - 450	20 - 30	20 - 25	-
Churros congelados	20 - 25	425	18 - 22	15 - 20	-
<b>Carne de aves</b>					
Muslos frescos	40 - 45	425 - 450	30 - 35	25 - 30	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	27 - 32	25 - 30	
Pechugas de pollo rebozadas	30 - 35	450	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 sacúdalas hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.

# Funcionamiento del horno

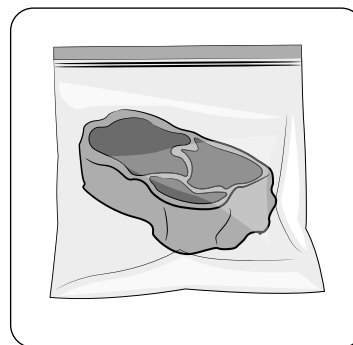
Comida	Canti- dad (oz)	Temperatu- ra (°F)	Tiempo (mín.)		Consejos
			Horno simple	Horno superior	
<b>Verduras</b>					
Espárragos rebozados	15 - 20	425	20 - 25	-	Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las verduras cortadas enharinadas por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y sacúdalas hasta que queden recubiertos de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Untelas 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	40 - 45	400 - 425	20 - 25	-	
Mezcla de verduras rebozadas	30 - 35	425	20 - 25	-	

## Cocción al vacío

Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo de Cocción al vacío sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, lo que brinda un sabor enriquecido y una textura suave.

### Cómo configurar el horno para el modo Cocción al vacío

1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3.
2. Seleccione el modo **Cocción al vacío** usando el control deslizante.
3. Utilice el control deslizante para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomiendan las instrucciones. La temperatura predeterminada es 150 °F (65 °C).
4. Toque **OK (Aceptar)** y ajuste el tiempo de cocción, si es necesario. El modo Cocción al vacío se puede programar hasta 99 h, 59 min.
5. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
6. Una vez completada la cocción, toque **Stop (Detener)** y retire la comida.



## NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Cocción al vacío.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 4 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córteles prolijamente y almacénelos en el refrigerador.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- Nunca reutilice las bolsas al vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones de Cocción al vacío para conocer el tiempo de cocción y la temperatura recomendados para la comida.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

## Consejos

- Para mantener el sabor original, recomendamos que utilice menos hierbas y especias que en las recetas comunes.
- Las carnes rojas y de pescado saben mejor cuando se sellan y sirven.
- Lo ideal es que los platos cocidos al vacío se sirvan inmediatamente después de su cocción.
- De lo contrario, coloque la comida en agua helada y enfríela por completo. Luego, almacene los alimentos por debajo de los 40 °F (5 °C) para conservar el aroma y la textura.
- Se recomienda que el pollo, en particular, se consuma inmediatamente después de su cocción.

Guía de recomendaciones para Cocción al vacío

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
<b>Carne de res</b>			
Filete de 1.5 de grosor	Poco cocido	130	2.5 - 4
	Medio	140	2.5 - 4
	Bien cocido	155	3 - 5
Asado	Medio	150	6 - 12
	Bien cocido	155	6 - 12
<b>Carne de cerdo</b>			
Chuletas sin hueso	Tierno	150	3 - 5
	Firme	160	3 - 5
Asado	Medio	150	4 - 6
	Bien cocido	160	5 - 7
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160	15 - 48
<b>Carne de aves</b>			
Pechuga de pollo	Tierno	145	3 - 4
	Firme	160	3.5 - 4.5
Pechuga de pato	Tierno	145	3 - 4
<b>Pescado</b>			
Filete de salmón	Tierno	130	2 - 4
	Bien cocido	145	2 - 4
Filete de bacalao	Tierno	130	2 - 4

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
<b>Verduras</b>			
Espárragos	-	180	0.5 - 2
Papa en rodajas	-	190	2 - 4
Batata en rodajas	-	190	2 - 4
Zanahoria en rodajas	-	190	2 - 4
Calabaza en cubos	-	180	2 - 3
<b>Fruta</b>			
Manzana en rodajas	-	180	2 - 3
Piña en rodajas	-	180	1 - 2
Pera en rodajas	-	180	2 - 3

# Funcionamiento del horno

## Deshidratar

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

### NOTA

- No hay precalentamiento antes de la deshidratación.
- Coloque la rejilla en la posición 3 o 4.

## Fermentación de pan

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

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

### NOTA

- No hay precalentamiento antes de la fermentación de pan.
- Coloque la parrilla en la posición 3.

## Mantener caliente

Mantiene los alimentos cocidos calientes a baja temperatura hasta por 3 horas.

### NOTA

- Coloque la rejilla en la posición 3 o 4.
- Si desactiva la función de **ahorro de energía de 12 horas**, este modo funcionará hasta que se cancele. (Ajuste predeterminado de ahorro de energía de 12 horas: activado).

### PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

## Opciones de cocción


### PRECAUCIÓN

La comida que puede echarse a perder rápidamente (como leche, huevos, pescado, carne roja y de ave) debe conservarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Incluso estando refrigerados, no deben permanecer durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción.

## Tiempo de cocción

La cocción cronometrada hace que el horno cocine los alimentos a cierta temperatura durante un tiempo determinado. El horno se apagará de manera automática cuando termine.

**Modo:** Hornear / Horneado por convección / Asado por convección / Verduras por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar

1. Inicie el modo de cocción deseado, como **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura con el control deslizante.
3. Toque **OK (Aceptar)** y luego  para establecer el tiempo de cocción.
4. Ajuste el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) con el control deslizante.
5. Utilice el control deslizante para seleccionar una de las siguientes opciones que desea ejecutar al final de la cocción.
  - **Apagar horno:** el horno se apaga al final de la cocción (ajuste predeterminado).
  - **Mantener temperatura:** mantiene el horno en funcionamiento a la temperatura de cocción actual al final de la cocción.
  - **Mantener caliente:** active la función Mantener caliente al final de la cocción.
6. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**. El horno se encenderá automáticamente y comenzará el precalentamiento. La temperatura aumentará hasta alcanzar la temperatura que usted haya ajustado. El horno comienza a cocinar por la cantidad de tiempo que usted haya establecido.
7. Cuando se complete el precalentamiento, coloque el recipiente con los alimentos en una parrilla y, luego, cierre la puerta.
8. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.


### NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, toque  o utilice el control deslizante.



## Inicio retardado

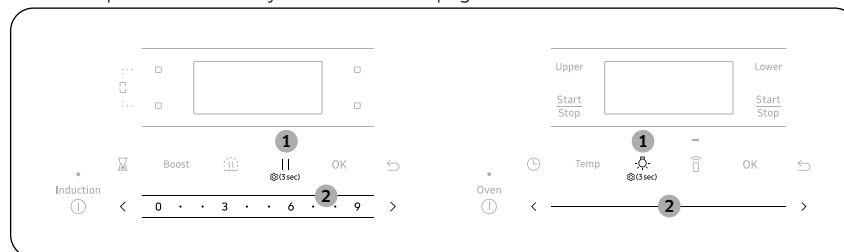
La función Inicio retardado le permite utilizar el temporizador de la cocina para iniciar y detener de manera automática otro programa de cocción. Puede configurar Inicio retardado para que retrase el inicio automático de una función de cocción que seleccione hasta por 12 horas.

**Modo:** Hornear / Horneado por convección / Asado por convección / Verduras por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar / Autolimpieza


1. Coloque el recipiente con los alimentos en una parrilla y cierre la puerta.
2. Mantenga presionado  durante 3 segundos y seleccione **Inicio retardado** con el control deslizante.
3. Seleccione el modo de cocción y la temperatura que desee, y luego toque **OK (Aceptar)**.
4. Ajuste la hora de inicio con el control deslizante.
5. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**.
6. El horno comienza a cocinar a la hora establecida.

## Más funciones

Mantenga presionado  o  durante 3 segundos en el panel de control, y luego utilice el control deslizante para cambiar varios ajustes de su horno. Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas. El menú Opciones solo está disponible cuando la placa de cocción y el horno están apagados.






## Ajustes de la placa de cocción

Ajustes	Descripción
Bloquear	Esta función le permite bloquear los controles de la placa de cocción para que no puedan activarse accidentalmente.  <b>NOTA</b> Consulte la página 31.
Prueba de compatibilidad	Compruebe si los utensilios de cocina son adecuados para la inducción.
Sonidos	Active o desactive el sonido de la placa de cocción (pitidos).
Luces borde ambiente	La iluminación ambiental le permite saber el estado del horno.
Idioma	Cambie al idioma que desee. El idioma predeterminado es el inglés.
Wi-Fi	Activar o desactivar el modo Wi-Fi.
Reiniciar	Reiniciar la estufa.
Restabl. valor fábrica	Restablecer los ajustes.

# Funcionamiento del horno




## Ajustes del horno

Ajustes	Descripción
Temporizador	Definir temporizador. La función de temporizador le ofrece un temporizador adicional que puede utilizar para cronometrar la cocción, como de huevos hervidos.
Inicio retardado	Ajuste la cocción con inicio retardado.  <b>NOTA</b> Consulte la página 51.
Bloquear	Esta función le permite bloquear los controles del horno y la puerta del horno para que no puedan activarse accidentalmente.
Favoritos	Guardar el modo de cocción y el valor utilizados con frecuencia.
Mis modos	Puede editar una lista de modos para mostrar. Para mostrar el modo que desea en la pantalla del horno, intente editar la lista. Algunos modos no desaparecerán. El nuevo modo se actualizará más adelante en mis modos.
Mi patrón	Muestra los modos y las temperaturas de uso frecuente en orden de mayor uso.
Conversión automática	Baje automáticamente la temperatura a 25 °F (15 °C) cuando utilice el Horneado por convección.
Ahorro de energía transcurridas 12 horas	Apaga automáticamente el horno 12 horas después de haber empezado a hornear o 3 horas después de haber empezado a gratinar.
Unidad de temperatura	Configure la unidad de temperatura (°F o °C).
Ajustar temperatura	Volver a calibrar la temperatura del horno.
Luces borde ambiente	La iluminación ambiental le permite saber el estado del horno.

Ajustes	Descripción
Sabbath	Configura el modo Sabbath. Encender/Apagar.  <b>NOTA</b> Consulte la página 54.
Sonidos	Encender o apagar el sonido del horno (pitidos).
Protector de pantallas	Activar o desactivar el protector de pantalla.
Utilizar el formato de 24 horas	Configure el reloj para que muestre la hora en formato de 12 horas o de 24 horas.
Fecha y hora	Configurar el reloj para mostrar la fecha y hora actual.  <b>NOTA</b> Consulte la página 32.
Idioma	Seleccione el idioma preferido: inglés, francés o español.
Wi-Fi	Activar o desactivar el modo Wi-Fi.
Reiniciar	Reiniciar la estufa.
Restabl. valor fábrica	Restablecer los ajustes.

### Modo de demostración

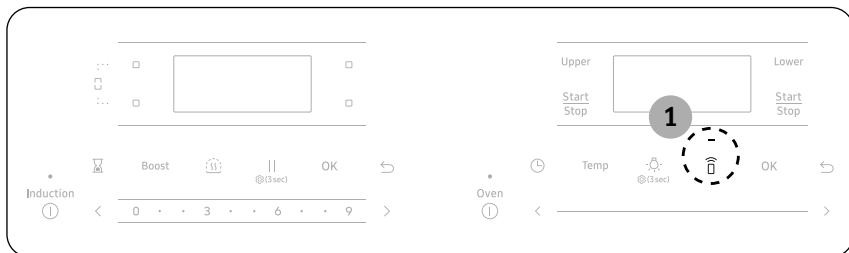
Esta opción es para usarse en establecimientos minoristas para fines de imagen únicamente (El elemento de calentamiento no funciona).

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. Seleccione la opción de **Fecha y hora**.
3. Fije la hora en 12:34.
4. Toque  y  al mismo tiempo durante 3 segundos.
5. El modo de demostración está activado y el indicador aparece en pantalla.


## Control inteligente

### Cómo conectar el horno


1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la aplicación para conectar su estufa.
3. Una vez que se complete el proceso, verá el ícono  en la 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. Toque el **control inteligente** y  aparece en 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 la aplicación de control del horno. Cuando la aplicación está conectada al horno, puede realizar las siguientes funciones mediante la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Monitoreo del horno y la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe el estado del horno.</li><li>• Controle el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa.</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 cocina	<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>
Verificación de errores	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconoce de manera automática los errores.</li></ul>

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

### NOTA

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

# Funcionamiento del horno

## Control por voz

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

### Bixby

- Bixby es el nombre de la solución de inteligencia artificial de Samsung y permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, debe conectar la aplicación SmartThings y el producto 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 la pronunciación de Bixby del dispositivo.

### Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y 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 "Asistente de voz" y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos estén visibles en la aplicación Amazon Alexa. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Compruebe que los dispositivos estén visibles y configure la ubicación [casa y habitación] de los dispositivos en la aplicación de Google Home. Luego, la vinculación de la cuenta habrá terminado).

### NOTA

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

## Funciones especiales


### Función Sabbath



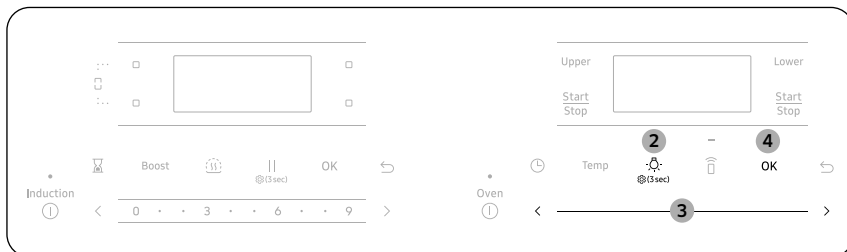
(Para usar en días festivos judíos y durante el Sabbath)


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

### Con la función Sabbath



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

## Para activar la función Sabbath



1. Inicie un modo **Hornear**.
2. Mantenga presionado  durante 3 segundos y seleccione la función **Sabbath**.
3. Utilice el control deslizante para seleccionar **Encendido/Apagado**.
4. Toque **OK** (Aceptar) para guardar los cambios.

### **NOTA**

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez que comienza el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá un pitido. Después de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Para apagar el horno en cualquier momento, presione **Stop (Detener)**. Sin embargo, esto no desactiva la función Sabbath.
- Para desactivar la función Sabbath, mantenga presionado  durante 3 segundos.
- Puede ajustar el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de una falla eléctrica, el horno no reanudará la función de manera automática. Aparecerá "**Sabbath**" en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. Puede sacar la comida del horno sin problemas, pero no debe apagar la función Sabbath y volver a encender el horno hasta después del Sabbath o días festivos.
- Después del Sabbath, apague la función Sabbath manteniendo presionado  durante al menos 3 segundos.

### **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/ajustar horno y Apagar 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 definida. El ventilador del horno solo funciona cuando aumenta la temperatura del horno.

# 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 de autolimpieza, el exterior 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 pegará 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 a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor. El horno puede estar todavía **MUY CALIENTE**.
- Use el guante durante la limpieza.

## Antes de un ciclo de autolimpieza

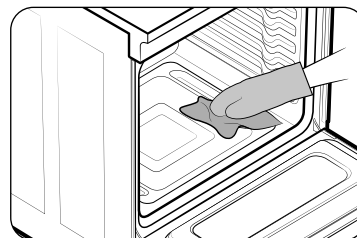


Imagen 1



Imagen 2

- Recomendamos ventilar la cocina con una ventana abierta o utilizar un ventilador o campana extractora durante el ciclo autolimpiante.
- Retire del horno la parrilla metálica, la bandeja de gratinar, 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 como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que se está desgastando o deteriorando, debe reemplazarla. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

### 📖 NOTA

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


### Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y desbloqueada. Desactive todas las funciones del horno y de la placa de cocción.
2. Seleccione Autolimpieza con el control deslizante. A continuación, seleccione el tiempo de limpieza. (2 horas / 3 horas / 5 horas)
3. Toque **OK (Aceptar)** o mantenga presionado **Start (Iniciar)**. La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.

#### NOTA

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

### Cómo retrasar el inicio de la autolimpieza

1. Mantenga presionado  y luego seleccione **Inicio retardado** con el control deslizante.
2. Seleccione el modo **Autolimpieza** con el control deslizante.
3. Ajuste la hora en que desea que el horno comience la autolimpieza con el control deslizante.
4. Toque **OK (Aceptar)** o mantenga presionado **Start (Iniciar)**. El horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

### Cómo desactivar la función de autolimpieza

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

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

### Después de un ciclo de autolimpieza

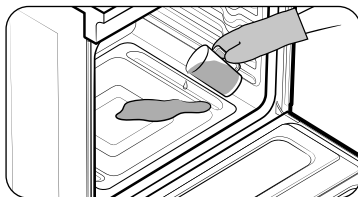
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo después de que el horno se enfríe. (Si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo,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

# Mantenimiento del artefacto

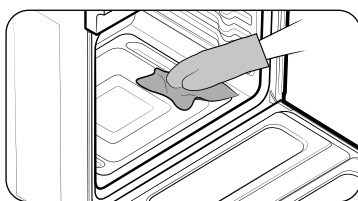
## Limpieza a vapor

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

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



1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta aproximadamente 1 y  $\frac{3}{4}$  de tazas de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta.  
Utilice solo agua corriente, no agua destilada.
3. Seleccione **Limpieza por vapor** con el control deslizante.
4. Mantenga presionado **Start (Iniciar)**. La puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno comienza a calentarse.  
Cuando finalice la operación, se oír un pitido.
5. Toque **Stop (Detener)**.
6. Limpie el interior del horno.  
Después de un ciclo de limpieza a vapor, quedará una cantidad significativa de agua en la base del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.



### NOTA

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

### NOTA

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

### PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

### Después de un ciclo de limpieza a vapor

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

## Cuidado y limpieza del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

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



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

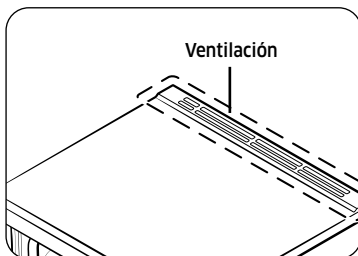
### Panel de control

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### Ventilación



- Los orificios de ventilación se ubican en la parte posterior de la estufa.
- Esta área podría calentarse al usar el horno.
- Es normal que salga vapor de 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, si corresponde.
4. Limpie y pula el área con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
5. Repita el procedimiento las veces necesarias.

### 📖 NOTA

- **No utilice un paño de lana de acero. Rayarán 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 el pulidor para artefactos de acero inoxidable.

### Rejillas del horno

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

### 📖 NOTA

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

# Mantenimiento del artefacto

## Bandeja para Freidora de Aire

Para mantener limpia la bandeja para Freidora de Aire, retírela de la cavidad y sumérla en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja para Freidora de Aire usando un estropajo de plástico.

### NOTA

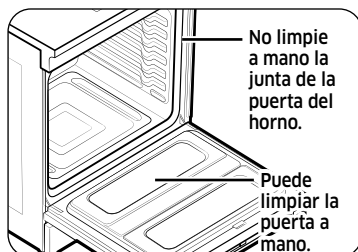
La bandeja para Freidora de Aire se puede meter en el lavavajillas.

### 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 bandeja, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará.

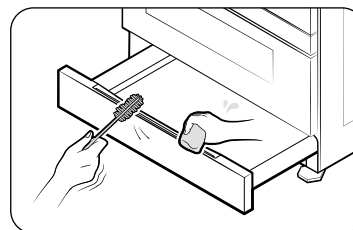
## Puerta del horno



- 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.

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

### Limpieza normal y diaria

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

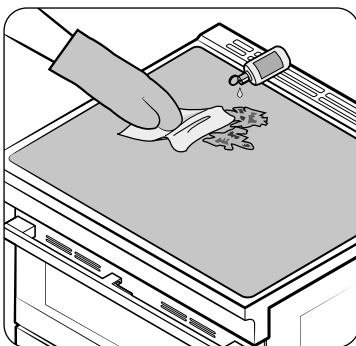
Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de vidrio.

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

### ⚠ ADVERTENCIA

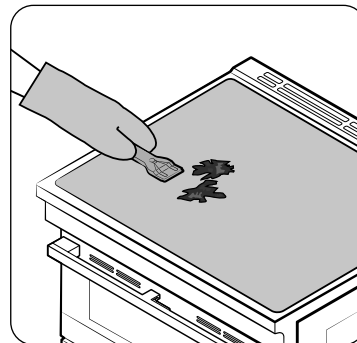
Puede **DAÑAR** la superficie de vidrio si utiliza esponjas no recomendadas.

### Eliminación de residuos quemados



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

### Eliminación de residuos quemados y difíciles de quitar



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

### Eliminación de marcas y rayones metálicos

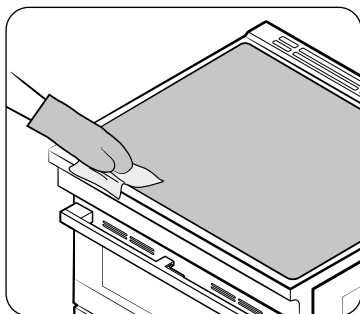
1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas y sartenes sobre la placa. Dejará marcas en la superficie de la placa. Puede quitar estas marcas con un limpiador y un paño de limpieza aptos para placas de cerámica.
2. Si las ollas con una fina capa de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, pueden dejar una decoloración negra en la placa. Debe eliminar esta decoloración de inmediato o puede volverse permanente.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

# Mantenimiento del artefacto

## Limpieza de la junta de la placa



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

## Posibles daños permanentes en la superficie de vidrio

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

## Limpieza de derrames azucarados y de plástico derretido

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

### NOTA

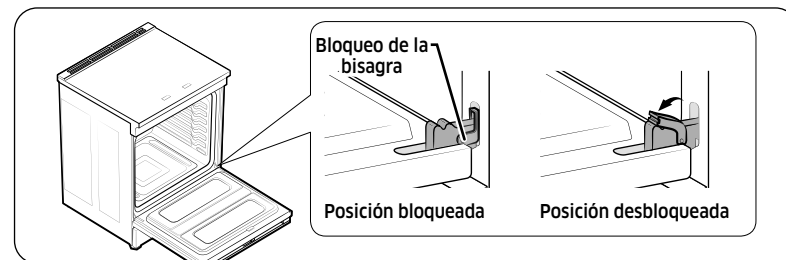
Si ya se produjeron corrosiones o hendiduras en la superficie de vidrio, deberá sustituir el vidrio de la placa. En este caso, tendrá que realizar un mantenimiento.

## Extracción y reinstalación 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 la alimentación antes de extraer 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.

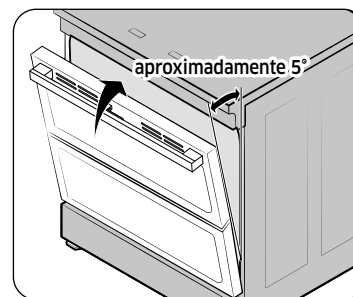


Imagen 1

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

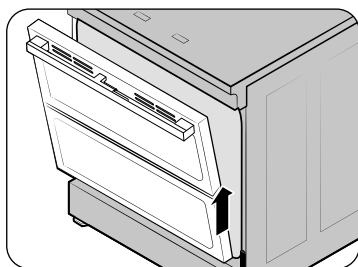
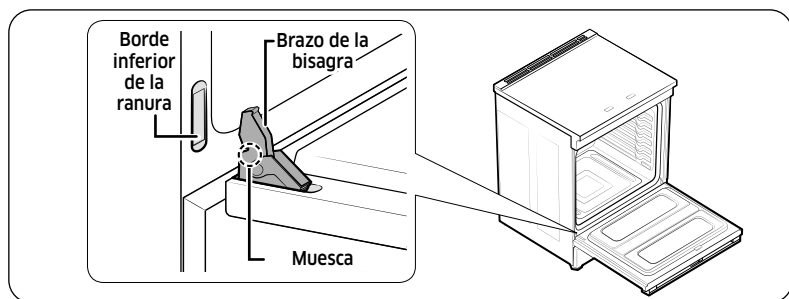


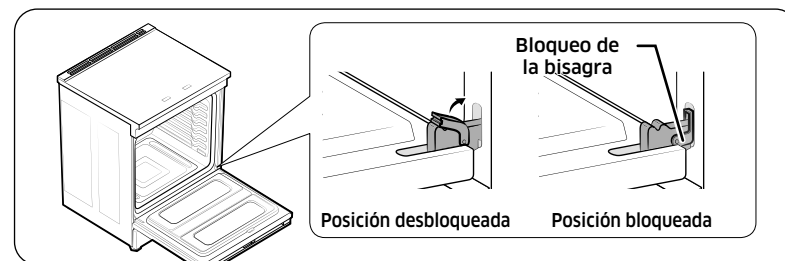
Imagen 2

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

#### Cómo volver a instalar la puerta



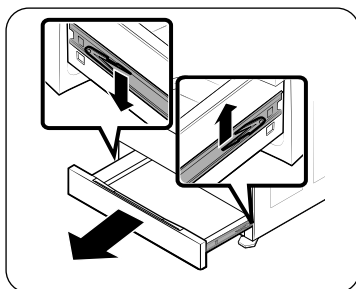
1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra debe introducirse por completo en la parte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



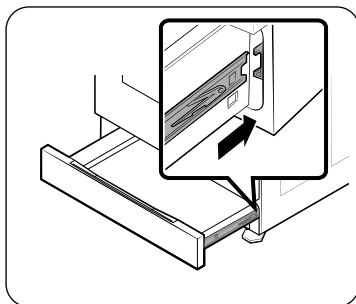
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, eso significa que no insertó la muesca de manera correcta en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del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

# Mantenimiento del artefacto


## Extracción y colocación del cajón de almacenamiento

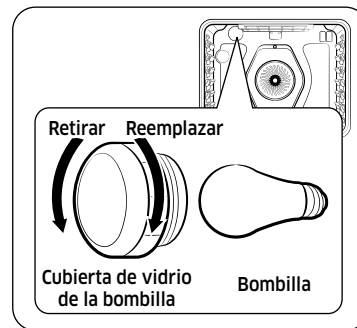


1. Deslice el cajón para abrirlo hasta que se detenga.
2. Ubique los clips de la guía del rodillo en ambos lados. Con ambas manos, tire hacia abajo del clip izquierdo mientras levanta el clip derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón con agua tibia, jabón y un paño o un cepillo suave. Luego, 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 está abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, toque el botón  para encenderla o apagarla. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla del horno estén fríos.
2. Desconecte la estufa o la alimentación.
3. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla situada en la parte posterior del horno en sentido antihorario para retirarla.
4. Gire la bombilla en sentido antihorario para extraerla de la cavidad.
5. Coloque una bombilla nueva de 40 vatios para artefactos y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla. Vuelva a colocar la tapa de la bombilla girándola en sentido horario.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la alimentación.

### PRECAUCIÓN

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

# 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, póngase en contacto con Samsung llamando al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

### Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa no está nivelada.	El artefacto se instaló incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la horna. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el horno esté nivelado.</li> <li>Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para sostener la estufa de manera adecuada.</li> </ul>
	El suelo 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 artefacto para realizar tareas de mantenimiento y 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 poder acceder al artefacto.
	La alfombra interfiere en el movimiento de la estufa.	Deje espacio suficiente para poder levantar la estufa por encima de la alfombra.

### PANTALLA DE CONTROL

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo una falla eléctrica.	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 inadecuados.	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 encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa están mal configurados.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay zonas de decoloración en la placa.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 61.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de color claro.	Eso es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La unidad de superficie se enciende y se apaga en intervalos.	El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener el ajuste de potencia.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Hay rasguños o abrasiones en la superficie de la placa.	La placa de cocción no se limpia de manera correcta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para superficies de vidrio y cerámica. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas en la placa, o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos, además de utilizar utensilios de cocina con bases lisas.
	Los utensilios de cocina se deslizaron por la superficie de la placa.	

Problema	Causa posible	Solución
Hay puntos o manchas marrones.	Se cocinaron los derrames 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 cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 61.</li> </ul>
Hay zonas de decoloración con brillo metálico.	En la superficie de la placa quedaron depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire con una crema limpiadora para placas de cerámica y vidrio.</li> <li>• Use utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la superficie de la placa con un agente de limpieza para cerámica todas las semanas.</li> </ul>
Sonido de "agrietamiento" o de "chasquido".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

## HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está conectada por completo al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 31.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe que las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla de 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.	Es posible que el artefacto no esté enchufado por completo al tomacorriente, que se haya fundido un fusible o que haya saltado el disyuntor.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente activo conectado adecuadamente a tierra. Revise el fusible y los disyuntores.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe que las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar a la rejilla.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre el uso de la parrilla a partir de la página 45.
	La carne se colocó demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la rejilla para brindar espacio entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de gratinar para sellar.
	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.
	Hay grasa acumulada en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la rejilla con frecuencia.
La comida no se hornea o se asa correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 31.
	La parrilla del horno está mal colocada o no está nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las rejillas del horno en la página 38.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección Más funciones en la página 51.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se gratina correctamente.	Es probable que el tamaño de la porción sea incorrecto.	Consulte la guía de cocción para conocer los tamaños de las raciones en la página 45 y, luego, vuelva a intentarlo.
	La rejilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 45.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el elemento de gratinar durante 10 minutos.</li> <li>• Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 45.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección Más funciones en la página 51.
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para comenzar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si la función de bloqueo del horno está activada ni si hay un elemento de placa de cocción.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 31). Asegúrese de que todos los elementos de superficie estén apagados.
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay demasiada suciedad en el horno.	Toque <b>Stop (Detener)</b> . Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere a que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

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 autolimpieza en la página 56.
	El horno está demasiado sucio.	Limpie las salpicaduras más grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que los hornos muy sucios deban autolimpiarse de nuevo o durante más tiempo.
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por 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 de la rejilla de ventilación.	Es normal porque el horno es nuevo, así que 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 autolimpieza en la página 56.</li> </ul>
Hay un olor muy fuerte.	Un olor procedente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el modo hornear a 400 °F (204 °C) durante una hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección se enciende y apaga automáticamente.	No se trata de una falla del sistema, sino de un funcionamiento normal.

Problema	Causa posible	Solución
El ventilador del horno hace ruidos o no se apaga.	Si bien el ventilador de refrigeración no está visible, podrá escuchar el funcionamiento cuando el sistema electrónico esté caliente y el apagado cuando el sistema electrónico esté frío.	Esta es la operación normal para enfriar el horno. El ventilador de refrigeración se apaga automáticamente cuando el horno se enfría.
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 rejillas del horno con ella.

#### CAJÓN

Problema	Causa posible	Solución
El cajón no se desliza suavemente, o se arrastra.	El cajón está desalineado.	Extienda por completo el cajón y empújelo hacia adentro. Consulte la página 64.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Hay condensación excesiva en el cajón.	Hay líquido en el cajón.	Quite el líquido.
	Los alimentos no están cubiertos.	Cubra los alimentos con una tapa.

#### Códigos de información

##### HORNO

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Hay un cortocircuito en el panel de control.	Toque <b>Stop (Detener)</b> y vuelva a encender 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.	

# Solución de problemas

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-22	El sensor PCB secundario está abierto mientras el horno está funcionando.	Toque <b>Stop (Detener)</b> y vuelva a encender 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.
bAdLiNe	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación está mal instalado.	Si la conexión de alimentación se enchufa de forma incorrecta, aparece ese código en la pantalla. Reconecte la conexión de alimentación de forma correcta para que el mensaje desaparezca.
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundario sube de manera anormal.	Toque <b>Stop (Detener)</b> . Revise el conducto de ventilación del horno y los conductos de refrigeración. Si la rejilla de ventilación está cerrada, nunca la bloquee. Después de enfriar el horno, vuelva a encenderlo. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.

## PLACA DE COCCIÓN

Código que se muestra	Causa posible	Solución
FO	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el inversor.	Apague y encienda nuevamente con el ajuste que desee. 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.
C0	El sensor superior está abierto cuando el quemador está funcionando.	Llame al servicio técnico.
	El sensor superior está en corto mientras el quemador está funcionando.	
C2	El sensor IGBT está abierto mientras el quemador está funcionando.	Llame al servicio técnico.
	El sensor IGBT está en corto mientras el quemador está funcionando.	
A2	Este código se produce si el motor del ventilador de CC está abierto o bloqueado.	

## Garantía (EE. UU.)

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C1	Este código se muestra si la temperatura interna de un quemador sube de manera anormal.	Apague y encienda nuevamente con el ajuste que desee. 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.
UP	UP El voltaje es demasiado alto o bajo.	Compruebe la conexión de alimentación y asegúrese de encender el artefacto después de regular el voltaje.
F2	El IC táctil se comunica de manera anormal.	Reinicie el artefacto con la tecla ENCENDER/APAGAR. Si el problema persiste, desconecte el artefacto durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el artefacto. Si el problema aún continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
F1	Las comunicaciones entre el principal y EEPROM fallaron.	

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

### ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

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

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

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

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

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

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

## Garantía (EE. UU.)

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, lo que sea mayor. 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 del producto, el mantenimiento o la instalación no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que se indica a continuación para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

### 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 PRODUCTO 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 a:

**Samsung Electronics America, Inc.**  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660  
1-800-SAMSUNG (726-7864) y [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/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 para piezas Para la placa de vidrio**

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 ofrecerá servicio a domicilio durante el período de garantía sin costo alguno, sujeto a la disponibilidad dentro del área contigua de CANADÁ. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta un centro de servicio autorizado y desde él.

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

## Garantía (CANADÁ)

---

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

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

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

## Anexo

---

### Anuncio de código abierto

---

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



## Notas

---



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)



# Cuisinière électrique

---

Manuel d'utilisation

NSI6D\*9550\*\*\*\*

---



**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 droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



### AVERTISSEMENT

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

## Avis réglementaire

---

### 1. Avis de la FCC

#### MISE EN GARDE

**MISE EN GARDE DE LA FCC :** Tout changement ou toute modification qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

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 provoquer d'interférences néfastes; et
- 2)** cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

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

### DÉCLARATION 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 séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou du téléviseur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

## Avis réglementaire

---

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

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

### 2. Avis de la 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.

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

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

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

### Instructions générales de sécurité

Cette unité a été testée; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation 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, il 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'unité et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.

# Contenu

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6</b>	<b>Utilisation du four</b>	<b>31</b>
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	6	Le panneau de commande	31
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	7	Verrouiller	31
Pour votre sécurité	7	Mode d'affichage	32
Éléments de cuisson à induction	9	Horloge	32
Sécurité électrique	10	Porte double <sup>MC</sup>	33
Sécurité des enfants	11	Mode unique	34
Four	11	Mode double	34
Fonctionnement à distance	12	Mode de cuisson	35
Fours autonettoyants	13	Plages de réglage de température en mode double	37
Hotte de ventilation	13	Utilisation des grilles du four	38
Surfaces de cuisson en verre/céramique	14	Utilisation de la grille coulissante	41
Avertissements importants relatifs à l'installation	14	Utilisation de la plaque de séparation	42
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	15	Guide des recettes	42
Précautions d'utilisation	18	Options de cuisson	50
Avertissements critiques pour l'entretien	20	Fonctions supplémentaires	51
Utilisation de la batterie	21	Commande intelligente	53
		Commande vocale	54
		Caractéristiques spéciales	54
<b>Présentation de votre nouvelle cuisinière</b>	<b>22</b>	<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>56</b>
Vue d'ensemble	22	Autonettoyage	56
Ce qui est inclus avec votre cuisinière	22	Nettoyage à la vapeur	58
		Entretien et nettoyage du four	59
<b>Avant de commencer</b>	<b>23</b>	Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	61
Conseils pour économiser l'énergie	23	Démontage et réinstallation de la porte du four	62
		Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	64
		Changement de l'éclairage du four	64
<b>Cuisson sur la surface</b>	<b>23</b>	<b>Dépannage</b>	<b>65</b>
À propos de la table de cuisson à induction	23	Dépannage	65
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson	25	Codes d'information	69
Avant d'utiliser la table de cuisson	26	<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>71</b>
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	27	<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>73</b>
Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille	28	<b>Annexe</b>	<b>74</b>
Dimensions des casseroles et des poêles	28	Annexe	74
Bruits de fonctionnement	28	Annonce relative à la source ouverte	74
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	28		
Détection de la température	29		
Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments	30		
Protection de la table de cuisson	30		

## Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière.

Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

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

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

### Mesures de sécurité et symboles importants

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

#### AVERTISSEMENT

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









#### MISE EN GARDE

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

#### MISE EN GARDE

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

-  Ne PAS essayer.
-  Ne PAS démonter.
-  Ne PAS toucher.
-  Respectez 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 :

### ⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

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

- ☐ • **Ne pas entrer dans le four.**
- **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.** Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
- **Ne pas laisser les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

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

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des mitaines de four humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une mitaine de four toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de 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 activer par inadvertance les boutons de commande.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

- ★ • **Assurez-vous de savoir quelle commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface.** Placez une casserole ou poêle de nourriture sur l'unité avant de l'allumer, puis éteignez l'unité avant de retirer l'ustensile.
  - **Utilisez des poêles et casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
  - **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments adjacents.** Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.
  - **Ustensiles de cuisine émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- ★ • **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à température élevée.** Les débordements provoquent un dégagement de fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Une casserole dont le contenu liquide est entièrement évaporé peut fondre.
  - Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
  - **Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte de ventilation, activez le ventilateur.**
  - **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
  - Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
  - Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
  - Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ☐ • **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et nuire à son bon fonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## 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 occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

- ★ • Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
  - éteignez toutes les zones de cuisson ;
  - débranchez le four de la prise murale c.a.;
  - contactez votre centre de service Samsung local.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## FOUR

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des mitaines de four pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.

- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

## FONCTIONNEMENT À DISTANCE

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

---

## FOURS AUTONETTOYANTS

---

- ☒ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.

- ★ • Avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Retirez les étagères en nickel du four avant d'amorcer le cycle d'autonettoyage, car elles risqueraient de se décolorer.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

---

## HOTTE DE VENTILATION

---

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

- ☒ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**

Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.





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

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### 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 électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que des éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, un loquet de porte cassé, des fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre four doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- ★ • Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
  - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester avec le produit.

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### MISE EN GARDE

-  • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service Samsung le plus 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. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher 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.
- Si un feu se déclare à l'intérieur du four, laissez la porte de celui-ci fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si le four doit être réparé, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil pendant qu'il est contaminé par des substances étrangères comme des déchets alimentaires, cela pourrait endommager l'appareil.
- Usez de prudence lorsque vous retirez l'emballage qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et entraîner des brûlures.

- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
  - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☒ • Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- ☒ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
  - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

---

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

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

---

### ⚠ MISE EN GARDE

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

## 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 entraîner un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

## AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

---

### ⚠ MISE EN GARDE

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## UTILISATION DE LA BATTERIE

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale de la batterie est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne pas forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à certaines températures (-20 °C à +60 °C). Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

## ⚠ AVERTISSEMENT

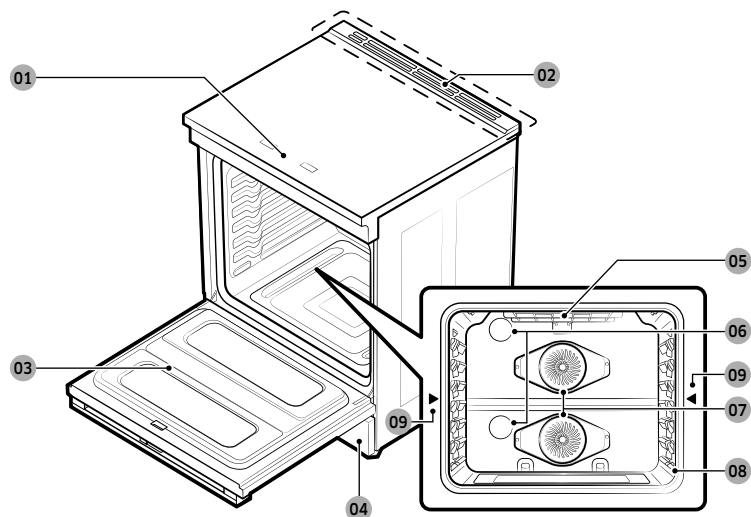
- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous pensez qu'une pile a pu être avalée ou insérée dans une quelconque partie du corps.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Présentation de votre nouvelle cuisinière

## Vue d'ensemble



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>01</b> Panneau de commande<br>(Voir la page 24 pour plus de détails.) | <b>02</b> Événement                       | <b>03</b> Porte du four                                   |
| <b>04</b> tiroir de rangement  | <b>05</b> Chauffage du four en mode grill | <b>06</b> Lampe du four                                   |
| <b>07</b> Système à convection   | <b>08</b> Position des étagères           | <b>09</b> Position d'insertion de la plaque de séparation |

## Ce qui est inclus avec votre cuisinière



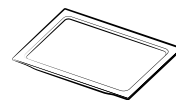
Grille métallique (1)\*



Grille coulissante (1)\*



Plateau pour Friture à l'air chaud (1)\*



Plaque de séparation (1)\*

### REMARQUE

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

## Avant de commencer

---

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four à Cuisson traditionnelle, puis faites fonctionner le four à 204 °C (400 °F) pendant une 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 sur la surface

---

### À propos de la table de cuisson à induction

---

#### MISE EN GARDE

##### AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la table de cuisson à induction, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Allumez la table de cuisson à induction seulement après avoir placé une casserole ou une poêle sur celle-ci.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

#### MISE EN GARDE

##### PENDANT LA CUISSON

- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément à induction au moyen de sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Utilisez cet appareil pour la cuisson et la friture normales à la maison seulement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques dans une prise de courant près de la table de cuisson. Les cordons d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec la table de cuisson.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque vous préparez des aliments avec de la graisse ou de l'huile, par exemple lorsque vous faites cuire des frites.
- Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson à induction. Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour chauffer du papier d'aluminium, des produits emballés dans du papier d'aluminium ou des aliments surgelés emballés dans des contenants de cuisson en aluminium.
- En cas d'utilisation imprudente de l'appareil, il existe un risque de brûlure.
- Ne laissez pas les câbles d'appareils électriques toucher des ustensiles de cuisine chauds ou la surface chaude de la table de cuisson à induction.

## Cuisson sur la surface

- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matières inflammables, comme des aérosols ou des détergents, dans le tiroir ou les armoires sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque ou un implant cardiaque actif doivent maintenir le haut du corps à au moins 30 cm (1 pi) des zones de cuisson à induction lorsque celles-ci sont allumées. En cas de doute, consultez le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

### ⚠ MISE EN GARDE

#### APRÈS LA CUISSON

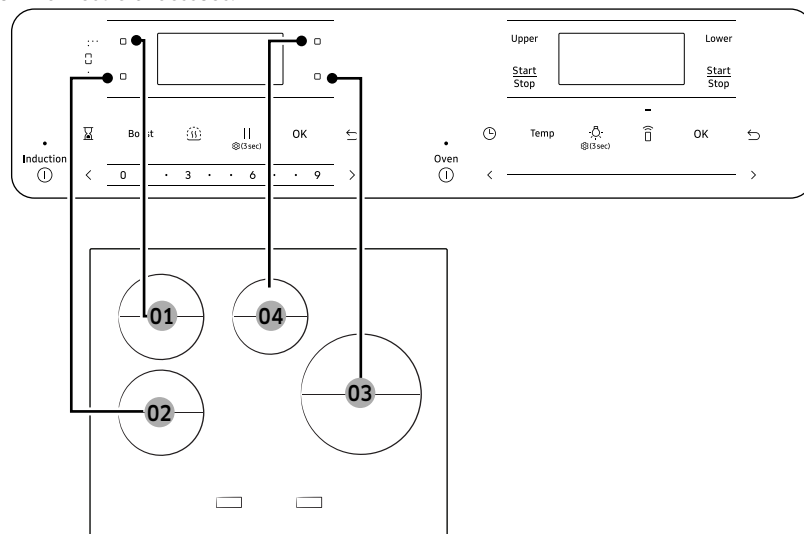
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour éviter une corvée de nettoyage difficile plus tard.
- Une fois que vous avez activé les éléments de la table de cuisson, le ventilateur interne peut s'allumer à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier selon la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si une armoire se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans l'armoire sont rarement utilisés et peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.

### 📖 REMARQUE

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

### Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction

Les boutons de commande actionnent les éléments à induction de la surface de la table de cuisson comme illustré ci-dessous.



- |  |   |
|--|---|
| <b>01</b> Arrière gauche : 15 cm (7 po), 1 800 / 2 300 W | <b>02</b> Avant gauche : 15 cm (7 po), 1 800 / 2 300 W  |
| <b>03</b> Avant droit : 15 cm (11 po), 2 400 / 4 300 W   | <b>04</b> Arrière droit : 15 cm (6 po), 1 200 / 2 000 W |

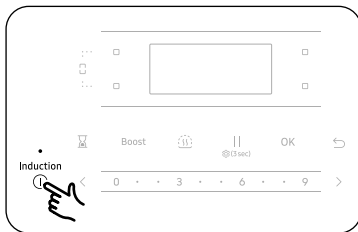
### Consignes de sécurité relatives à la chaleur résiduelle

- Sur l'écran de la table de cuisson, un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour chaque élément. Il indique les éléments qui sont encore chauds. Quand cet indicateur s'affiche, vous devez éviter de toucher l'élément.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, le message **Hot (Chaud)** restera allumé tant qu'un élément est encore chaud.

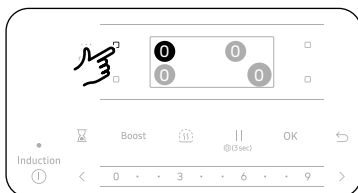
## Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson

### ⚠ MISE EN GARDE

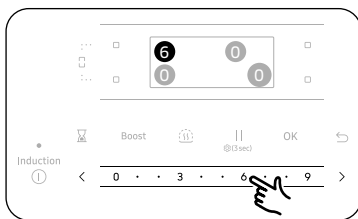
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- Ne laissez jamais de nourriture sans surveillance lorsque vous réglez l'élément chauffant à 6 ou plus. Les débordements causent de la fumée. Les déversements de graisse peuvent prendre feu.
- Assurez-vous d'éteindre l'élément chauffant lorsque vous avez terminé la cuisson.



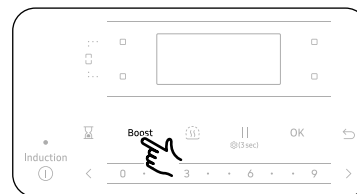
1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation de la plaque à induction.



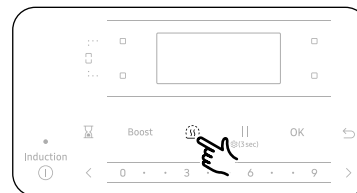
2. Appuyez sur le brûleur que vous voulez utiliser.



3. Faites glisser le paramètre désiré ou appuyez sur celui-ci.



- A. Pour utiliser le paramètre de pleine puissance d'alimentation, appuyez sur **Boost (Pleine puissance)**.



- B. Pour utiliser le paramètre Mijotage, appuyez sur l'**Icône de mijotage**.
  - Utilisez Simmer pour mijoter et garder au chaud de grandes quantités d'aliments tels que les ragoûts et les soupes.
  - Le réglage de mijotage de la petite zone de cuisson est idéal pour les aliments délicats et le chocolat fondant.

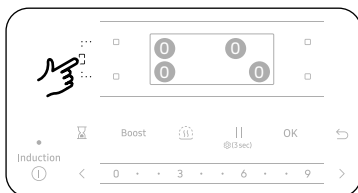
### 📖 REMARQUE

Si une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent avant l'écoulement du délai indiqué, voir la section **Dépannage**. (page 65)

# Cuisson sur la surface

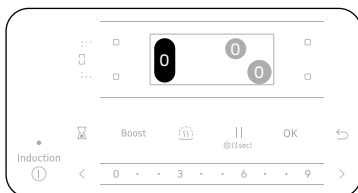
## Commande de synchronisation

Vous pouvez utiliser la commande de synchronisation pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser la zone pour une grosse casserole ou poêle. (P. ex., ustensile de cuisson ovale, grande casserole pour spaghetti, etc.)



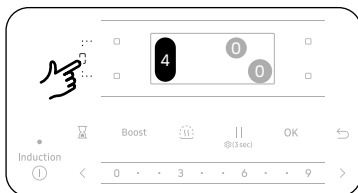
1. Appuyez sur **Commande de synchronisation**.

- Les deux éléments de gauche sont synchronisés et réglés au niveau 0.



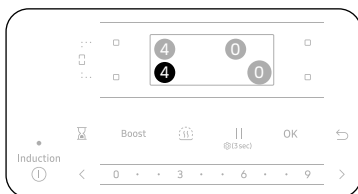
2. Réglez le niveau souhaité.

- Les brûleurs synchronisés fonctionneront désormais ensemble.



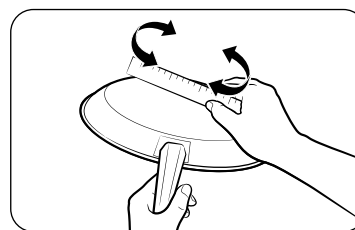
3. Pour désactiver la commande de synchronisation, appuyez sur **Commande de synchronisation**.

- Les deux éléments de gauche ne sont plus synchronisés et réglés au niveau que vous avez défini actuellement.



## Avant d'utiliser la table de cuisson

### Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité et en bon état.



Les ustensiles de cuisson utilisés avec la surface de la table de cuisson devraient comporter un fond plat qui établit un bon contact avec toute la surface de cuisson. Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Veillez à suivre toutes les recommandations d'utilisation des ustensiles de cuisson.

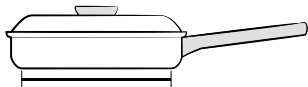
### N'oubliez pas les éléments suivants :

- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à **Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction** à la page 27.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus uniforme.
- La taille du contenant devrait correspondre à la quantité de nourriture préparée.
- **Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec.** Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles sales avec une accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.

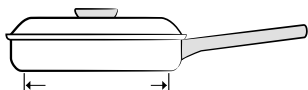
### ⚠ MISE EN GARDE

- Les zones de cuisson peuvent sembler FROIDES lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles aient été éteintes. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée de l'ustensile de cuisson, et des brûlures peuvent survenir.
- **NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES DE CUISSON CHAUDS directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour protéger vos mains des brûlures.
- **NE FAITES PAS GLISSER les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson.** Cela pourrait endommager de façon permanente l'apparence de la table de cuisson en céramique.

## CORRECT



Fond plat et côtés droits.



L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à " Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille " à la page 28.

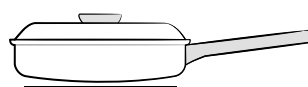


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

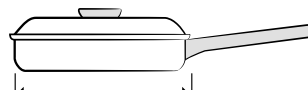


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

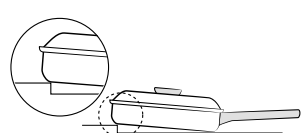
## INCORRECT



Fond ou côtés courbés ou gauchis.



La casserole ou poêle n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à " Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille " à la page 28.



Le fond de la casserole ou poêle repose sur la garniture de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de celle-ci.



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

### REMARQUE

Les capteurs situés sous la surface de cuisson en céramique peuvent détecter N'IMPORTE QUELLE des conditions incorrectes énumérées ci-dessus. Si la casserole ou poêle ne répond pas à une ou plusieurs de ces conditions, une ou plusieurs des zones de cuisson ne chaufferont pas et les paramètres clignoteront à l'écran de la zone de cuisson concernée. Corrigez les problèmes avant de tenter d'activer la table de cuisson.

## Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction

Le brûleur à induction ne peut être allumé que si un ustensile de cuisson à base magnétique est placé sur l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser les ustensiles de cuisson identifiés comme appropriés ci-dessous.

### Matériau de la batterie de cuisine

Matériau de la batterie de cuisine	Adéquat
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si désigné à cet effet par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

### REMARQUE

- Les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tels par le fabricant.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des éléments à induction. Ces bruits ne constituent pas une défaillance de l'appareil et n'affectent en rien le fonctionnement.

# Cuisson sur la surface

## Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille

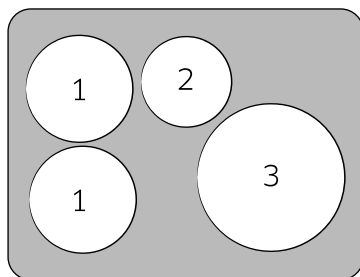
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole ou poêle doit couvrir entièrement l'anneau interne pour assurer une cuisson adéquate.
- L'anneau extérieur plus épais de chaque zone de cuisson est utile pour déterminer la taille **maximale** de l'ustensile de cuisson. Après avoir centré la casserole ou poêle sur la table de cuisson, assurez-vous qu'elle ne dépasse pas de plus de 13 mm (1/2 po) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson doit entrer en contact avec la surface en verre sans que le fond du contenant touche la garniture métallique de la table de cuisson.

### REMARQUE

Si les ustensiles de cuisson ne conviennent pas, sont trop petits ou ne sont pas placés dans la zone de cuisson, le message " **Ustensile incompatible ou non placé.** " apparaîtra alors. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

## Dimensions des casseroles et des poêles

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



Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond de l'ustensile
1	130 mm (5,2 po)
2	110 mm (4,5 po)
3	180 mm (7,25 po)

## Bruits de fonctionnement

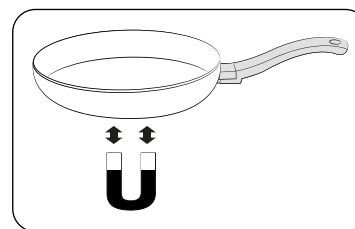
Il se peut que vous entendiez les bruits de fonctionnement suivants :

- **Bruits de craquement** : Vous entendrez peut-être un craquement lorsque vous utilisez une batterie de cuisine faite de deux matériaux ou plus.
- **Sifflement** : Un sifflement se produit lorsque les deux éléments chauffants arrière sont utilisés. Cela est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier selon le poids ou le matériau de la batterie de cuisine ou le type d'aliment que vous cuisinez. (On peut réduire le bruit en utilisant des ustensiles de cuisson plus épais.)
- **Bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un faible bourdonnement lorsque vous réglez un élément à une puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie et disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte.
- **Cliquetis** : Des commutateurs électriques sont en fonction.
- **Sifflement, bourdonnement** : Vous pourriez entendre un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four. Vous pouvez continuer à l'entendre même lorsque la table de cuisson et le four sont éteints. Cela est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur. Il s'éteindra automatiquement après une courte période.

Les bruits sont normaux et ne témoignent pas d'un quelconque problème.

## Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.

### Test d'adéquation

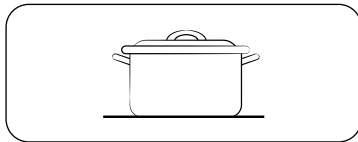


Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

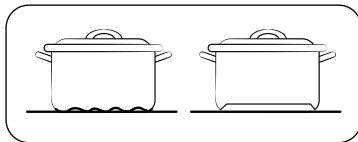
### De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est endommagée, avec des bords rugueux ou des bavures. Vous pourriez égratigner la table de cuisson en céramique de façon permanente si vous glissez sur celle-ci une casserole ou une poêle dont la base est endommagée.
- À froid, les fonds des ustensiles de cuisson sont normalement légèrement courbés vers l'intérieur (concaves). Ils ne devraient jamais être courbés vers l'extérieur (convexe).
- Si vous souhaitez utiliser un type particulier d'ustensile de cuisson, par exemple un autocuiseur, une casserole à mijoter ou un wok, suivez les instructions du fabricant.

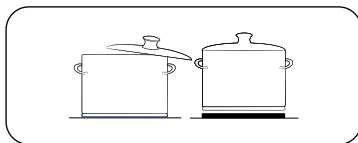
### Conseils pour économiser l'énergie



Correct!



Incorrect!



Incorrect!

Vous pouvez économiser de l'énergie en suivant les conseils suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles avant de mettre en marche la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson et les bases de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Lorsque c'est possible, placez les couvercles fermement sur les casseroles et les poêles de façon à ce que les couvercles les couvrent complètement.
- Éteignez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud.

### Détection de la température

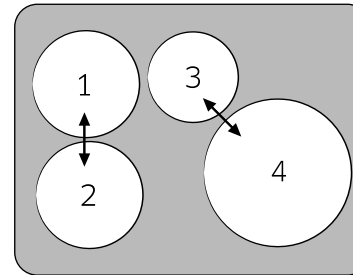
Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température des composants électroniques.

#### REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'un fonctionnement anormal, **C1** sera affiché et la table de cuisson à induction s'éteindra.

### Gestion de la puissance



Les zones de cuisson, qui sont constituées d'éléments de cuisson jumelés, ne peuvent consommer qu'une certaine puissance maximale.

Si vous faites en sorte qu'une zone de cuisson dépasse la puissance maximale autorisée en activant la fonction Pleine puissance, la fonction de gestion de la puissance réduira alors automatiquement le réglage de la puissance des deux éléments de la zone de cuisson et réduira la consommation d'énergie.

# Cuisson sur la surface

## Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les valeurs figurant dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Les paramètres de puissance requis pour diverses méthodes de cuisson dépendent d'un certain nombre de variables, notamment la qualité des ustensiles de cuisine utilisés, ainsi que le type et la quantité d'aliments à cuire.

Réglage	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
De 8 à 9 (Élevé)	Friture intensive Ébullition	Ébullition rapide Grande friture d'aliments surgelés
6 à 8	Friture Ragoût Ébullition	Crêpes, bifteck, escalopes, viande grillée Soupe claire
4 à 6	Friture Ragoût Ébullition	Cuisson de pâtes Œufs poêlés Soupes et sauces épaisses Plats de riz et de lait à ébullition lente
2 à 4	Pochage Décongélation	Cuisson de pommes de terre Cuisson de légumes tendres
1 (Mijoter)	Dégel, réchauffement	Dégel de légumes surgelés Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, laisser mijoter, garder au chaud.

### REMARQUE

- Les paramètres de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif.
- Vous devrez les ajuster selon les ustensiles et les aliments utilisés.

## Protection de la table de cuisson

### Nettoyage

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

### Prévention des marques et des égratignures

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

### Prévention des taches

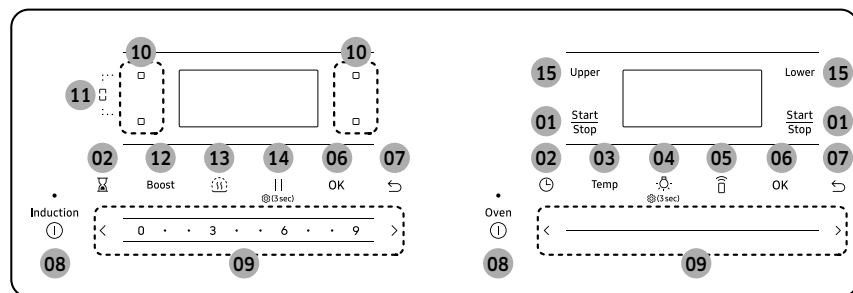
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

### Prévention d'autres dommages

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

# Utilisation du four

## Le panneau de commande

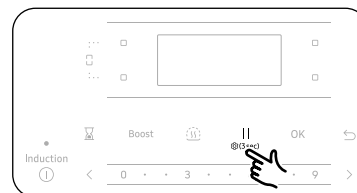


- 01 Start (Démarrer)/Stop (Arrêt):** Appuyez sur cette touche pour lancer ou arrêter le fonctionnement du four.
- 02 Option de temps :** Sélectionnez pour régler les options de temps.
- 03 Temp (Température) :** Sélectionnez pour régler les options de température.
- 04 Éclairage :** Accédez à Allumer/éteindre la lumière. Appuyez longuement (3 secondes) pour régler les paramètres du four.
- 05 Commande intelligente :** Permet d'activer ou de désactiver la fonction de commande intelligente.
- 06 OK :** Confirmez, passez à la profondeur suivante, etc.
- 07 Retour :** Passe à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 08 Puissance :** Appuyez pour allumer/éteindre la plaque à induction ou le four.
- 09 Faites glisser le curseur:** Tourner vers la droite - indique la prochaine valeur/augmente la valeur.  
Tourner vers la gauche - indique la valeur précédente/diminue la valeur.
- 10 Brûleur:** Appuyez pour sélectionner le brûleur
- 11 Commande de synchronisation :** Appuyez pour utiliser la commande de synchronisation.
- 12 Boost (Pleine puissance) :** Appuyez pour activer le paramètre Boost (Pleine puissance) pour l'induction.
- 13 Mijoter :** Appuyez pour faire mijoter.
- 14 Pause / Verrouiller:** Appuyez pour arrêter le brûleur. Le brûleur passe au niveau 2 lorsque la pause est activée et revient à votre niveau de cuisson antérieur lorsque la pause est désactivée. Appuyez longuement (3 secondes) pour définir les paramètres de la table de cuisson.
- 15 Four Flex Duo :** Sélectionnez le four supérieur et inférieur à utiliser.


## Verrouiller

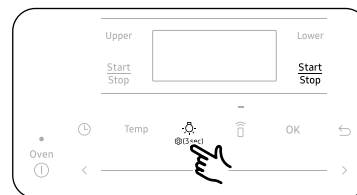
Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson, du four et de la porte du four pour éviter qu'elles ne soient activées accidentellement.

### Comment activer la fonction de verrouillage




#### 1-1. Pour régler le verrouillage des boutons de commande de la table de cuisson,

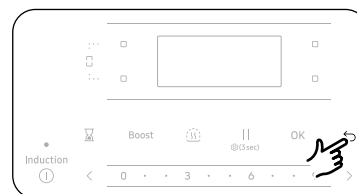
appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes sur la zone de contrôle de l'induction. Le menu Paramètres apparaîtra sur l'écran de la table de cuisson.




#### 1-2. Pour régler le verrouillage des boutons de commande du four et de la porte,

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes sur la zone de commande du four. Le menu Paramètres apparaîtra sur l'écran du four.
- Sélectionnez la fonction Verrouiller à l'aide de <> ou faites glisser le curseur.
  - Appuyez sur **OK** pour verrouiller

### Comment débloquer la fonction de verrouillage.



- Appuyez et maintenez  enfoncé pour déverrouiller. L'icône de verrouillage disparaîtra de l'écran.

# Utilisation du four

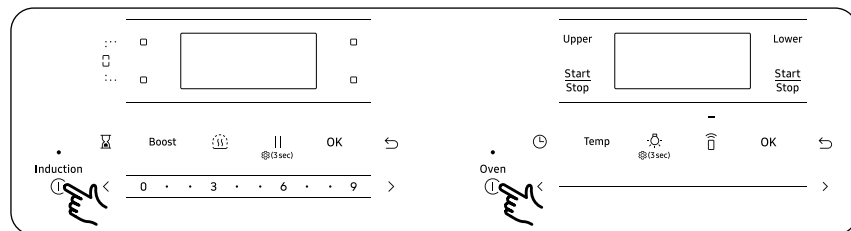
## Mode d'affichage

### Mode Veille

Le panneau de commande passe en mode Veille si le four n'est pas utilisé pendant un certain temps.

En mode veille, le panneau de commande est inactif et n'affiche que l'heure jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

### Réveil

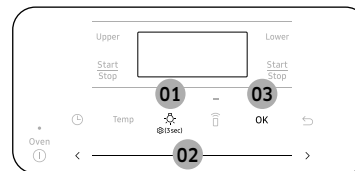



Pour activer le panneau de commande, appuyez sur la touche **Allumer**.

## Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Ce produit prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.

### Pour régler l'heure de l'horloge



1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Date et heure** en utilisant le curseur de déplacement.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer l'heure.
5. Saisissez la date actuelle à l'aide du curseur.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer la date.

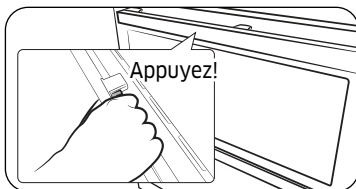
### REMARQUE

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

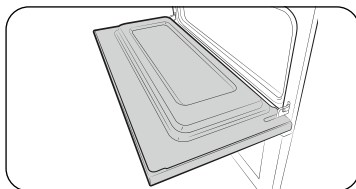
## Porte double<sup>MC</sup>

Ce four comporte une Porte double<sup>MC</sup> unique qui est montée au milieu. Si vous avez inséré la plaque de séparation intelligente et séparé le four en deux (donc en mode double), vous n'avez qu'à ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une plus grande efficacité énergétique.

### Comment utiliser la porte supérieure?

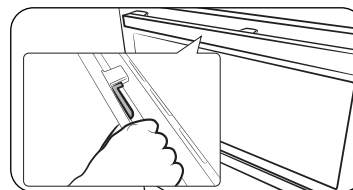


1. Tenez la poignée et le levier. Appuyez sur le levier pour libérer le loquet de la porte, puis tirez la poignée.

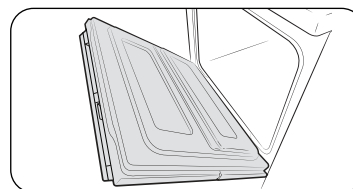


2. Cela ouvrira uniquement la porte supérieure comme indiqué.

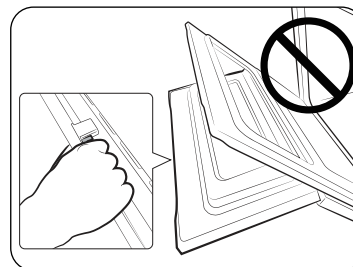
### Comment utiliser la porte entière?



1. Tenez uniquement la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira uniquement la porte entière comme indiqué.



### ⚠ MISE EN GARDE

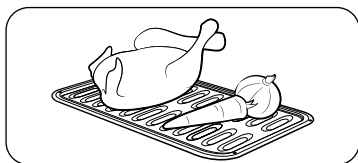
Lorsque vous ouvrez la porte entière, assurez-vous de saisir la poignée. Le fait de maintenir et appuyer sur le levier n'ouvrira que la porte supérieure. Si vous appuyez sur le levier à moitié lors de l'ouverture de toute la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, provoquant des blessures physiques.

### 📖 REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la porte supérieure ou monter dessus.

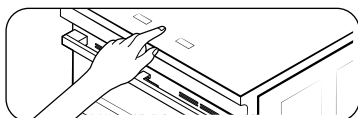
# Utilisation du four

## Mode unique



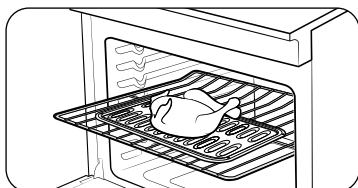
### ÉTAPE 1

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



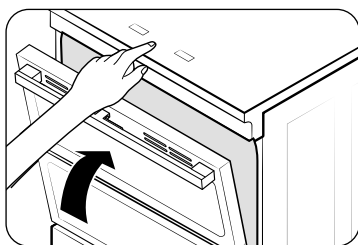
### ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



### ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



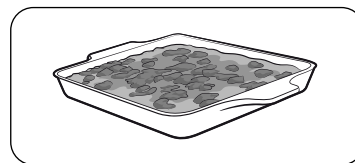
### ÉTAPE 4

Fermez la porte et commencez la cuisson.

### REMARQUE

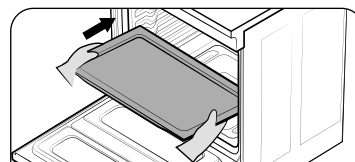
Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

## Mode double



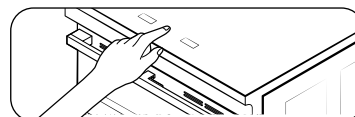
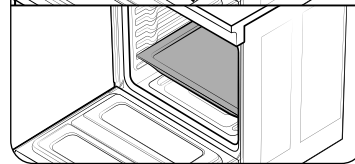
### ÉTAPE 1

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



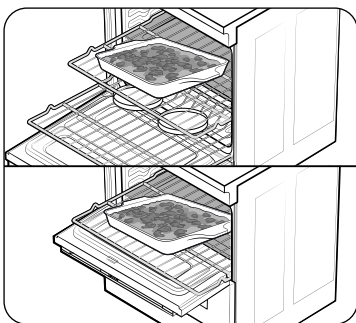
### ÉTAPE 2

Insérez une plaque de séparation en 4e position de la grille et poussez jusqu'à ce que la plaque émette un bip.



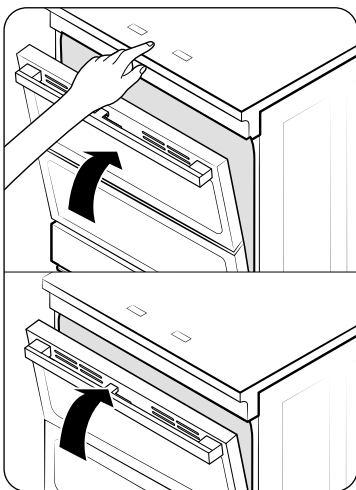
### ÉTAPE 3

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



#### ÉTAPE 4

Placez une grille métallique dans le four, disposez les récipients alimentaires sur les grilles.

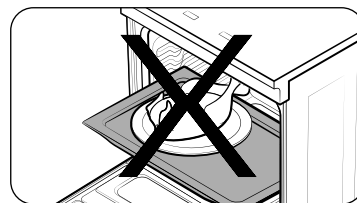


#### ÉTAPE 5

Fermez la porte et commencez la cuisson.

#### REMARQUE

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation, conservez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.
- Veuillez noter que le temps de préchauffage des fours supérieurs et inférieurs est différent.
- Ne placez pas de récipients alimentaires directement sur la plaque de séparation à des fins de cuisson.

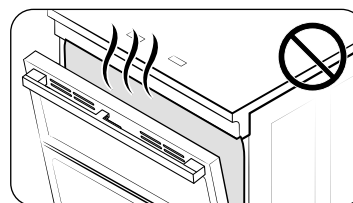


#### MISE EN GARDE

La plaque affiche "-dc-"

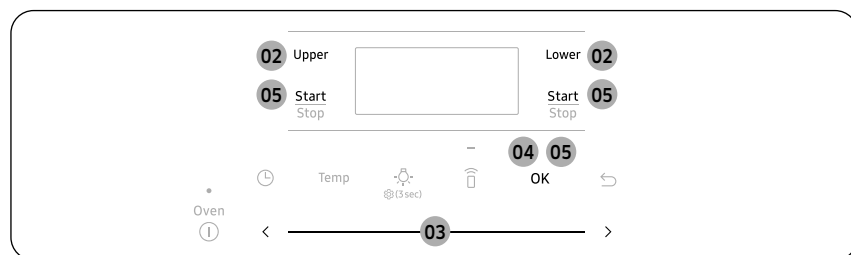
- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation pendant la cuisson.

#### Mode de cuisson



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

# Utilisation du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la cavité pour utiliser le mode flex duo oven (Four flex duo). Ignorez cette étape si vous souhaitez utiliser le mode four unique et passez à l'étape 3.
2. Appuyez **Upper (Supérieur)** ou **Lower (Inférieur)** pour sélectionner la zone de cuisson.
3. Utilisez le curseur pour sélectionner un mode (**Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Friture à l'air chaud, Grillage**, etc.).
4. Au besoin, utilisez le bouton **OK** et le curseur pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four à n'importe quelle température.
5. Appuyez sur **OK** pour commencer, si nécessaire, vous pouvez régler le **Temps de cuisson** quand le message "**Start (Démarrer)**" s'affiche. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
  - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
  - Il émet plusieurs bips lorsqu'il atteint la température programmée.
  - Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
6. Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le four et sortez-en les aliments.

## REMARQUE

- Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur Temp (Température) et modifiez la température à l'aide du curseur coulissant.
- Si la fonction d'**Économie d'énergie de 12 heures** est désactivée, ces modes fonctionneront jusqu'à ce qu'ils soient annulés. (Réglage par défaut de l'**économie d'énergie de 12 heures : activé**)

## Mode unique

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	0	0
Grillage	Élevée-faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 550	325	0	0
Légumes par convection	350 à 450	400	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
Air sous vide	100 à 205	150	0	0
Déshydratation	100 à 225	150	0	0
Maintien au chaud	-	175	X	X
Levage du pain	-	95	X	X

## Mode double

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Rég. temps cuis.	Mode différé
<b>Upper (Supérieur)</b>				
Grillage	Élevé/Faible	Élevée	X	X
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0
Rôtissage par convection	175 à 480	325	0	0
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	0	0
<b>Lower (Inférieur)</b>				
Cuisson au four	175 à 480	350	0	0
Cuisson par convection	175 à 480	325	0	0

## Plages de réglage de température en mode double

Votre four possède différentes plages de réglage de température lorsque vous utilisez le four supérieur et le four inférieur simultanément. La plage de température de chaque four change selon la fonction et le réglage de température de l'autre four. Consultez les tableaux ci-dessous et la page suivante pour plus de détails.

Four supérieur		Four inférieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température	Cuisson au four		🔄 Cuisson au four	
		Min. (°F)	Max. (°F)	Min. (°F)	Max. (°F)
Grillage	Élevée	400	480	400	480
	Faible	325	480	325	480
Cuisson par convection Rôtissage par convection	480 °F (200 °C)	400	480	400	480
	450 °F (200 °C)	350	480	350	480
	300 °F (200 °C)	250	375	250	375
	250 °F (200 °C)	225	300	225	300
	175 °F (200 °C)	175	200	175	200

### 📖 REMARQUE

Lorsque vous utilisez le mode Friture à l'air chaud, vous pouvez sélectionner uniquement le mode four unique ou le mode four supérieur. Le mode Friture à l'air chaud ne peut pas être utilisé avec le mode four inférieur pour de meilleurs résultats.

# Utilisation du four

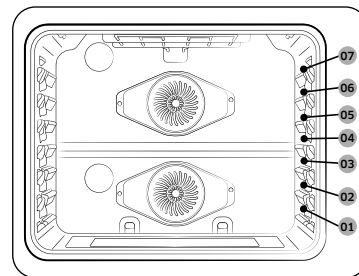
(O - disponible, X - non disponible)

Four inférieur		Four supérieur Fonctions de réglage et de température disponibles.			
Mode	Réglage de température (°F)	Grillage		☺ Cuire et ☺ Rôtir	
		Faible	Élevée	Min. (°F)	Max. (°F)
Cuisson au four	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200
Cuisson par convection	480	O	O	400	480
	450	O	O	350	480
	350	O	X	275	450
	325	O	X	275	400
	250	X	X	225	300
	175	X	X	175	200

## Utilisation des grilles du four

### Mode unique - Four plein

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



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

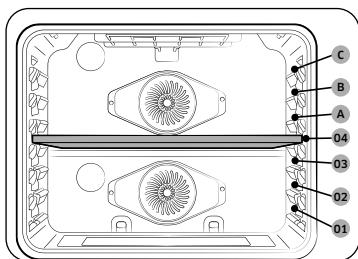
Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Mode double - deux fours

En mode double, la plaque de séparation sépare le four en un four supérieur et un four inférieur. Le four supérieur et le four inférieur ont chacun 3 positions de grille.



- Le four supérieur a 3 positions de grilles (A, B, C).
- Le four inférieur a 3 positions de grilles (1, 2, 3).

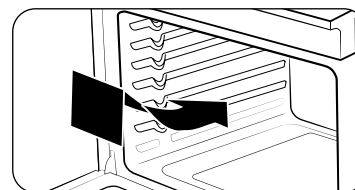
Type d'aliments	Position de la grille	
	Upper (Supérieur)	Lower (Inférieur)
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux d'ange	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, Jambons	A	1
Petits poulets, morceaux de dinde, rôtis moyens.	-	1

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

### REMARQUE

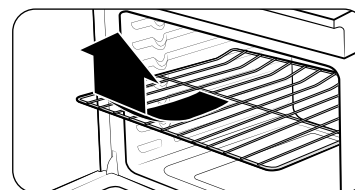
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes sur la position de grille 1 ou 2 en mode unique ou sur la position de grille 1 du four inférieur en mode double pour obtenir des fonds croustillants.
- Pour une cuisson simultanée en mode double, nous vous recommandons d'utiliser la grille coulissante pour le four supérieur et la grille de cuisson à la grille métallique pour le four inférieur.

### Insérer et retirer une grille du four



#### Pour insérer une grille de four

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

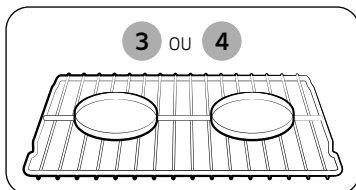


#### Pour retirer une grille de four

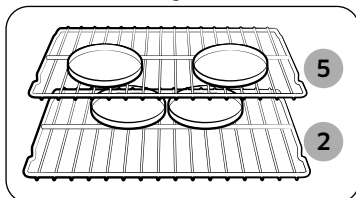
1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tirez l'avant de la grille vers le haut et retirez-la du guide.

# Utilisation du four

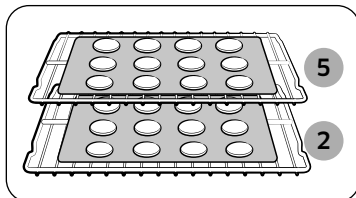
## Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



Plusieurs grilles 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 à 1 ½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

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

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 2 et 5**. Consultez la figure à gauche.

### Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	2 et 5

## Avant d'utiliser les grilles

Le four comporte deux grilles.

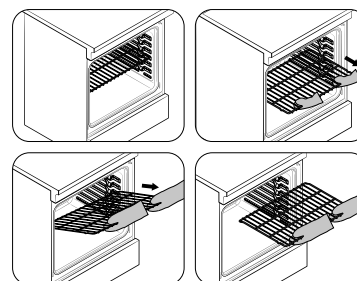
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

### RETIRER LES GRILLES

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

### REPLACER LES GRILLES

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



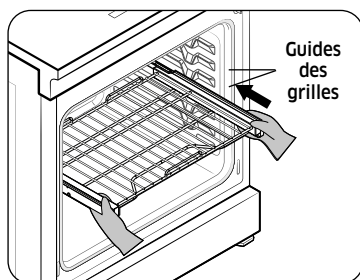
### ⚠ MISE EN GARDE

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

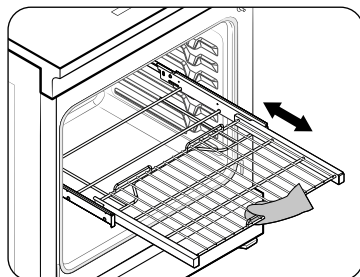
## Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de deux glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

### Installation de la grille coulissante

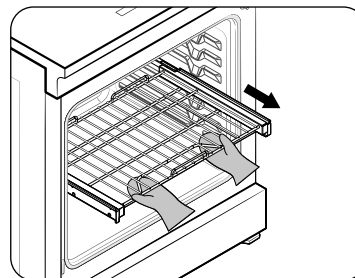


- Avec la grille coulissante en position " fermée " et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

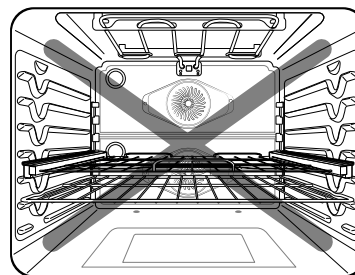


- Lors de l'utilisation de la grille coulissante dans le four, veillez à ne tirer que sur la poignée de la grille pour la faire glisser dans le four. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, la grille entière sera retirée. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille coulissante pendant la cuisson.

### Retrait de la grille coulissante



- Lorsque la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et froid, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



### ⚠ MISE EN GARDE

N'installez pas la grille coulissante directement au-dessus de la grille plate. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

### 📄 REMARQUE

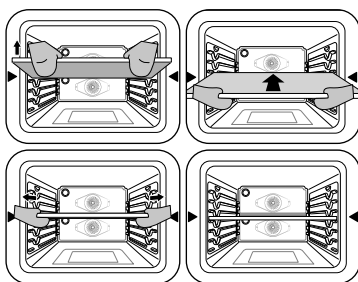
Vous pouvez installer la grille coulissante dans n'importe quelle position de grille, sauf la position la plus haute (niveau 7) et la plus basse (niveau 1) du four.

# Utilisation du four

## Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions d'autonettoyage ou de nettoyage-vapeur lorsque la plaque de séparation intelligente est installée dans la cavité du four.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

### Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la 4e position de grille de la cavité.
2. Poussez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière repose à l'arrière de la cavité.

### ⚠ MISE EN GARDE

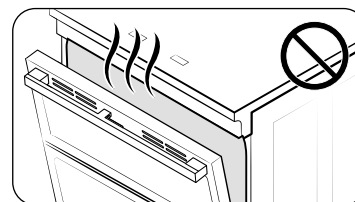
La plaque affiche " -dC- "

- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.

### 📖 REMARQUE

Vous pouvez ranger la plaque de séparation dans le tiroir de rangement.

## Guide des recettes



### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Cuisson au four

Ce mode est utilisé pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier.

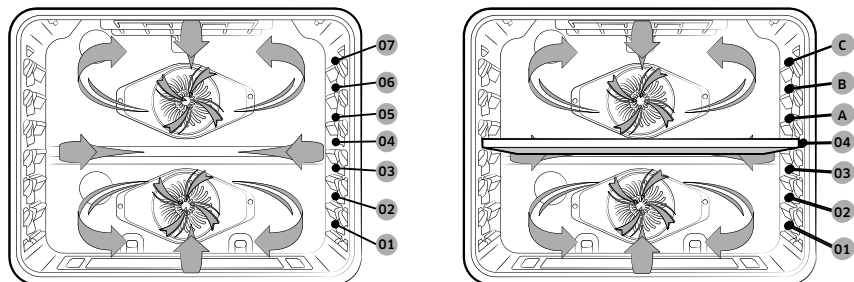
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

### 📖 REMARQUE

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

## Cuisson par convection

Le ventilateur de convection à l'arrière du four fait circuler l'air chaud uniformément dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits uniformément et dorés en moins de temps qu'avec une chaleur ordinaire.



### ⚠ MISE EN GARDE

- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
- Ne laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

### 📖 REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de deux 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.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.</li><li>• Convient aux grandes quantités d'aliments.</li><li>• Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.</li><li>• Les biscuits sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.</li><li>• Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille en position 3 ou 4. (En Mode double, position A ou 1.)</li><li>• Pour la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).</li><li>• Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.</li></ul>
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idéal pour les grosses coupes de viande tendres cuites à découvert.</li><li>• Pour de meilleurs résultats, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.</li><li>• L'air chaud circule au-dessus, en dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.</li></ul>
Légumes par convection	<ul style="list-style-type: none"><li>• Légumes par convection des légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons et le brocoli. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.</li><li>• La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser une capacité plus élevée du four en même temps.</li><li>• Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille et placez le plateau de cuisson à la position 3.</li><li>• Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.</li><li>• Consulter la section <b>Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection</b> commençant à la page 44.</li></ul>

# Utilisation du four

## Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode avec une seule grille de four et placez le plat à la position de grille 3.
- La température peut être réglée entre 350 °F et 450 °F. La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	45 à 65
Tomates, en tranches	425 à 450	3	15 à 20
Oignons, en tranches	400 à 425	3	15 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	30 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	15 à 25
Brocoli, en fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Chou-fleur, en fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignons	425 à 450	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	15 à 20
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

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

## REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les jus de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile, comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat, ainsi que du sel et du poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.
- Pour plus de renseignements, le site Web de Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur le tableau guide. Vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonction sur notre site Web. ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support))

## Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur de gril situé en haut du four pour cuire et brunir les aliments.

La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 4 minutes avant la cuisson au gril.

### REMARQUE

- Ce four est conçu pour la **cuisson au gril à porte fermée**. Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.  
Ouvrez seulement la porte pour y mettre des aliments, les retourner ou les sortir.
- Utilisez la grille appropriée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez le réglage Gril bas pour la volaille ou les coupes épaisses de viande afin d'éviter qu'elles ne soient trop grillées.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four sera très chaud.
- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de deux 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.

## Guide de cuisson au gril

### REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

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

### MISE EN GARDE

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

# Utilisation du four

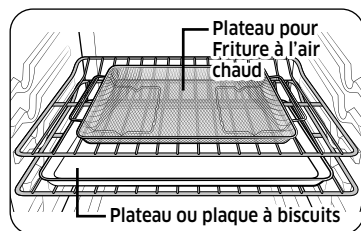
## Friture à l'air chaud

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir 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 sur une seule grille de four et placez le plateau pour Friture à l'air chaud en position 3 (dans le four supérieur en mode double, position A). La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °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, la durée ou la quantité.

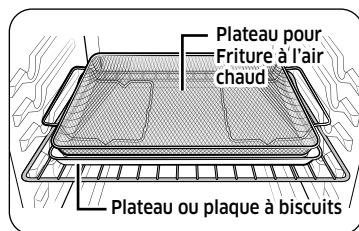
### Comment régler le four en mode Friture à l'air chaud

1. Placez le plateau sur la grille à la position 3 (dans le four supérieur en mode double, à la position A).
2. Sélectionnez le mode **Friture à l'air chaud** à l'aide du curseur coulissant.
3. Utilisez le curseur coulissant pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour votre aliment selon le guide de cuisson recommandée. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur **OK** et réglez le temps de cuisson, si nécessaire.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments.

### Emplacement recommandé pour le plateau pour Friture à l'air chaud



Four unique



Four supérieur

## REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour Friture à l'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 Friture à l'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. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la Friture à l'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.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la Friture à l'air chaud.

## MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du mode de Friture à l'air chaud, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une Friture à l'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 du four avant et après la cuisson par Friture à l'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 de Friture à l'air chaud en position 3 (dans le four supérieur en mode double, position A).
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous le plateau pour Friture à l'air chaud pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Guide de recommandation de la friture à l'air chaud

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
<b>Pommes de terre</b>					
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	20 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45	450	20 à 25	20 à 30	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	20 à 30	-
Frites maison	25 à 30	400 à 425	25 à 30	20 à 25	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 3 × 3 po. 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	40 à 45	425 à 450	25 à 30	20 à 25	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.
<b>Surgelés</b>					
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	20 à 25	-

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	400 à 425	15 à 20	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30	20 à 25	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	15 à 20	-
<b>Volaille</b>					
Pilons de poulet frais	40 à 45	425 à 450	30 à 35	25 à 30	Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	27 à 32	25 à 30	Les aliments Friture à l'air chaud riches en matières grasses peuvent fumer.
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	450	25 à 30	-	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.

# Utilisation du four

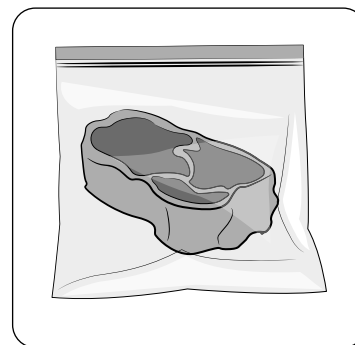
Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)		Astuces
			Four unique	Four supérieur	
<b>Légumes</b>					
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	-	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les morceaux soient enrobés de miettes. 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	40 à 45	400 à 425	20 à 25	-	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	425	20 à 25	-	

## Air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous vide, sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet aux aliments de conserver leur arôme et leurs nutriments d'origine tout en ayant une saveur riche et une texture douce.

### Comment régler le four en mode Air sous vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 3.
2. Sélectionnez le mode **Air sous vide** à l'aide du curseur coulissant.
3. Utilisez le curseur coulissant pour modifier la température par défaut. Entrez la température recommandée pour votre aliment selon les instructions. La température par défaut est de 150 °F (65 °C).
4. Appuyez sur **OK** et réglez le temps de cuisson, si nécessaire. Seul le mode Air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Stop (Arrêt)** et retirez les aliments.



## REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez les températures inférieures à 60 °C (140 °F) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

## Astuces

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

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
<b>Boeuf</b>			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyenne	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
<b>Porc</b>			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyenne	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
<b>Volaille</b>			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
<b>Poisson</b>			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
<b>Légumes</b>			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
<b>Fruits</b>			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

# Utilisation du four

## Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'en éliminer l'humidité par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. 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.

### REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage avant la déshydratation.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

## Levage du pain

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

### REMARQUE

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

## Maintien au chaud

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

### REMARQUE

- Placez la grille à la position 3 ou 4.
- Si vous désactivez la fonction d'**Économie d'énergie de 12 heures**, ces modes fonctionneront jusqu'à ce qu'ils soient annulés. (Réglage par défaut de l'économie d'énergie de 12 heures : activé)

### MISE EN GARDE

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

## Options de cuisson


### MISE EN GARDE

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même réfrigérés, ils ne devraient pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

## Temps de cuisson


La cuisson minutée règle le four pour faire cuire les aliments à une température déterminée pendant une durée déterminée. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée.

**Mode :** Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation

1. Démarrez le mode de cuisson désiré, comme **Cuisson**.
2. Au besoin, modifiez la température à l'aide du curseur coulissant.
3. Appuyez sur **OK**, puis appuyez sur  pour régler le temps de cuisson.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures 59 minutes (9:59) à l'aide du curseur coulissant.
5. Utilisez le curseur coulissant pour sélectionner l'une des options suivantes à effectuer à la fin de la cuisson.
  - **Four éteint** : Le four s'éteint à la fin de la cuisson. (Réglage par défaut)
  - **Maintien de la temp.** : Le four continue de fonctionner à la température de cuisson actuelle à la fin de la cuisson.
  - **Maintien au chaud** : Active la fonction de maintien au chaud à la fin de la cuisson.
6. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.

La température augmente jusqu'à la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pour le temps que vous avez réglé.
7. Une fois le préchauffage terminé, placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et émet un bip.


### REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur  ou utilisez le curseur coulissant.



## Mode différé

La fonction de Mode différé vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler le Mode différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

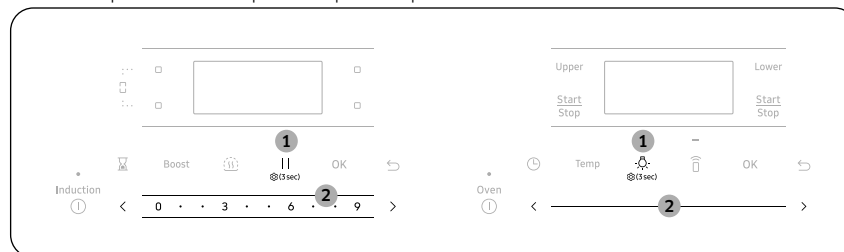
**Mode :** Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friture à l'air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation / Autonettoyage

1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis sélectionnez **Mode différé** à l'aide du curseur coulissant.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
4. Réglez l'heure de début à l'aide du curseur coulissant.
5. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.
6. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.


## Fonctions supplémentaires

Appuyez sur la touche  ou  du panneau de commande et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis tournez le curseur coulissant pour utiliser des fonctions supplémentaires ou modifier différents paramètres de votre four. Vous trouverez dans le tableau suivant des descriptions détaillées.

Le menu Options n'est disponible que lorsque la table de cuisson est éteinte.






## Paramètres de la table de cuisson

Réglage	Description
Verrouiller	Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson afin qu'elles ne puissent pas être activées accidentellement.  <b>REMARQUE</b> Voir la page 31.
Test de compatibilité	Vérifiez si l'ustensile convient à l'induction.
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) de la table de cuisson.
Éclairage lat. ambiant	L'éclairage ambiant vous permet de connaître l'état de votre four.
Langue	Vous pouvez changer la langue à utiliser. La valeur par défaut est l'anglais.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.

# Utilisation du four




## Paramètres du four

Réglage	Description
Minuterie	Régalez la minuterie. Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs.
Mode différé	Régalez la cuisson en mode différé.  <b>REMARQUE</b> Voir la page 51.
Verrouiller	Cette fonction vous permet de verrouiller les commandes du four et la porte du four de sorte qu'ils ne peuvent donc pas être activés accidentellement.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Vous pouvez modifier une liste de modes à afficher. Pour afficher le mode que vous souhaitez, essayez de modifier la liste. Certains modes ne disparaîtront pas. Le nouveau mode va être mis à jour plus tard sur mes modes.
Ma tendance	Affiche vos modes et températures fréquemment utilisés, le plus fréquent en premier.
Conversion automatique	Baisse automatiquement la température de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez la cuisson par convection.
Économie d'énergie de 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début du gril.
Unité de température	Sert à régler l'unité de température. (°F ou °C)
Ajuster la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Éclairage lat. ambiant	L'éclairage ambiant vous permet de connaître l'état de votre four.

Réglage	Description
Sabbat	Régalez le mode sabbat. Marche/arrêt.  <b>REMARQUE</b> Voir la page 54.
Sons	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Écran de veille	Activez ou désactivez l'écran de veille.
Utilisation du format 24 heures	Régalez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou au format 24 heures.
Date et heure	Régalez l'horloge pour afficher la date et l'heure actuelles.  <b>REMARQUE</b> Voir la page 32.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français ou l'espagnol.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Redémarrez la cuisinière.
Réinit. d'usine	Réinitialisez vos paramètres.

## Mode Démonstration

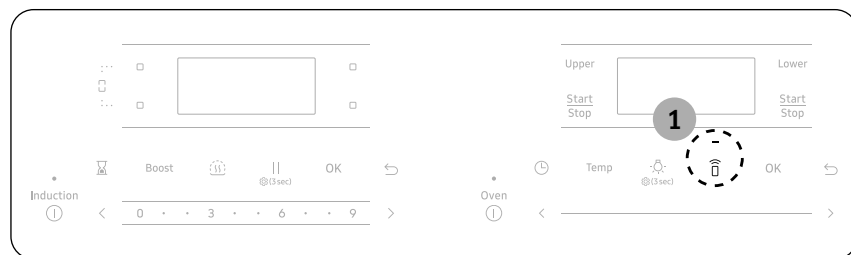
Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez l'option **Date et heure**.
3. Régalez l'heure à 12:34.
4. Appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
5. Le mode démonstration est activé et un indicateur apparaît à l'écran.

## Commande intelligente

### Comment connecter le four


1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions sur l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



### Pour commander le four à distance

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

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four et de la surface de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'état du four.</li><li>• Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.</li></ul>
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Définissez ou modifiez à distance les réglages du four.</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 la durée et la température de cuisson à distance.</li></ul>
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Permet de reconnaître automatiquement les erreurs.</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.

### REMARQUE

Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

# Utilisation du four

## Commande vocale

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

### Bixby

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

### Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google.

### Guide d'installation

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

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

### REMARQUE

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

## Caractéristiques spéciales


### La fonction Sabbat



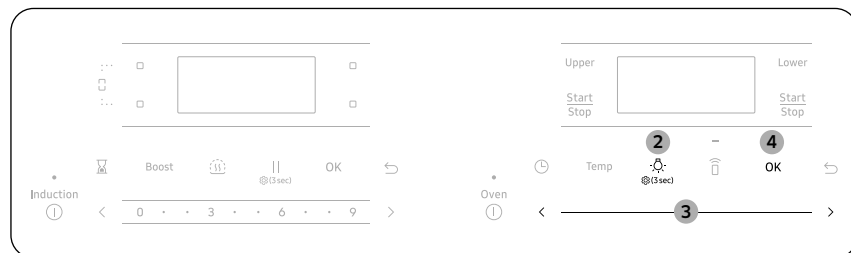
(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)


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

### Avec la fonction Sabbat



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

## Pour activer la fonction Sabbath



1. Démarrer un mode **Cuisson au four**.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis sélectionnez la fonctionnalité **Sabbat**.
3. Utilisez le curseur coulissant pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
4. Appuyez sur **OK** pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée, mais l'écran ne changera pas et aucun bip ne sera émis. Après 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)**. Toutefois, cela ne désactive pas la fonction Sabbath.
- Pour désactiver la fonction Sabbath, maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. " **sabbat** " s'affiche sur le panneau de commande, mais le four ne se rallume pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devriez pas éteindre la fonction Sabbath et remettre le four en marche avant la fin du sabbat ou de la fête.
- Après l'observation du sabbat, éteignez la fonction Sabbath en appuyant sur  pendant au moins 3 secondes.

### MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Cuisson au four lorsque la fonction Sabbath est activée. Seules les fonctions suivantes fonctionneront correctement :  
Cuisson au four, démarrage/réglage du four et désactivation du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé la fonction Sabbath. Laissez le four atteindre la température définie. Le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

# Entretien de votre appareil

## Autonettoyage

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

### ⚠ MISE EN GARDE

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

### Avant un cycle d'autonettoyage

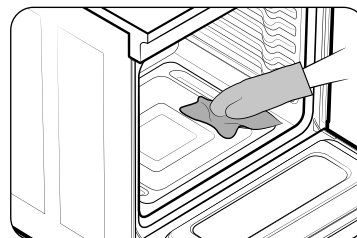


Fig. 1

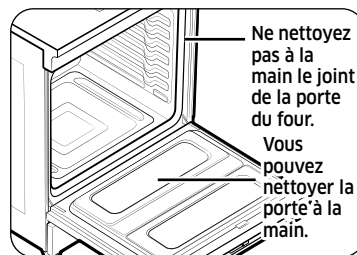


Fig. 2

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

### 📖 REMARQUE

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


### Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée. Éteignez aussi toutes les fonctions du four et de la plaque de cuisson.
2. Sélectionnez Autonettoyage à l'aide du curseur coulissant. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage. (2 heures / 3 heures / 5 heures)
3. Appuyez sur **OK** ou appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.  
La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.

#### 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).
4. 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 la touche  et maintenez-la enfoncée, puis sélectionnez **Mode différé** en utilisant le curseur coulissant.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du curseur coulissant.
3. Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le four commence l'autonettoyage à l'aide du curseur coulissant.
4. Appuyez sur **OK** ou appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.  
Le four commencera l'autonettoyage à l'heure précisée.

### 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. Touchez **Stop (Arrêt)**.
2. Vous pourrez ouvrir la porte du four après que le four aura refroidi pendant environ 1 heure.

### Après un cycle d'autonettoyage

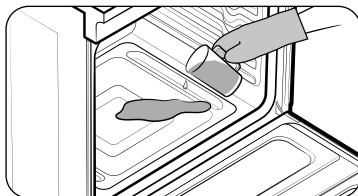
- Vous pourriez constater la présence de cendres blanches dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide une fois que le four a refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si 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.

# Entretien de votre appareil

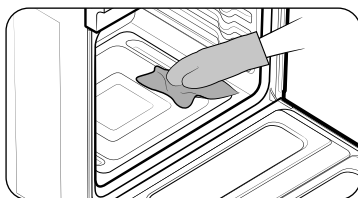
## Nettoyage à la vapeur

### 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 400 ml (1  $\frac{3}{4}$  tasse) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four.  
Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Sélectionnez **Nettoyage à la vapeur** en utilisant le curseur coulissant.
4. Appuyez longuement sur **Start (Démarrer)**.  
La porte du four se verrouille automatiquement et le four commence à chauffer.  
Lorsque l'opération est terminée, un bip se fait entendre.
5. Appuyez sur **Stop (Arrêt)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four.  
Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.



### REMARQUE

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

### REMARQUE

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

### MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

### Après un cycle de nettoyage à la vapeur

- User de prudence lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- S'il y a des résidus importants, comme de la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter ces résidus avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte (à 15 degrés) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## Entretien et nettoyage du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont **REFROIDIES** avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



- Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché correctement lors de la remise en place de la cuisinière. Si vous ne réengagez pas le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures graves.

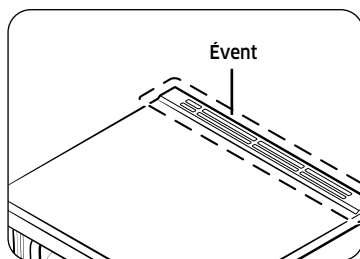
### Panneau de commande

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

### ⚠ 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 physiques.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de quelconques nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

### Évent



- Les évènements de refroidissement sont situés à l'arrière de la cuisinière.
- Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.
- L'évent est important pour assurer une bonne circulation d'air. **Ne bloquez jamais cet orifice.**

### Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Si'il y a des résidus plus difficiles à déloger et des graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir de 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

### 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.
- 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 la grille devient difficile à enlever ou à replacer, enduisez légèrement les guides de la grille du four d'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

# Entretien de votre appareil

## Plateau pour Friture à l'air chaud

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

### REMARQUE

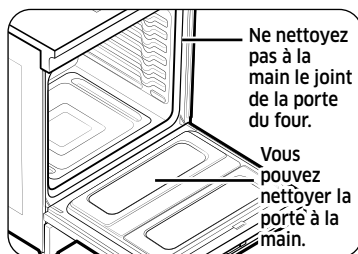
Le plateau pour Friture à l'air chaud peut être mis au lave-vaisselle.

### MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour 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 l'friture à l'air chaud, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

## Porte du four

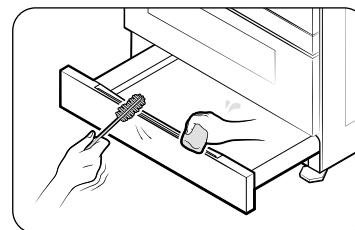


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. **NE PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les fentes d'aération de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**

Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

## Poignée du tiroir

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



### MISE EN GARDE

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

## Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

### Nettoyage quotidien normal

Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

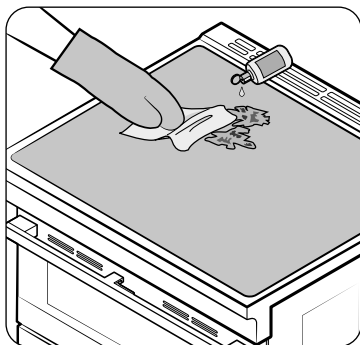
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

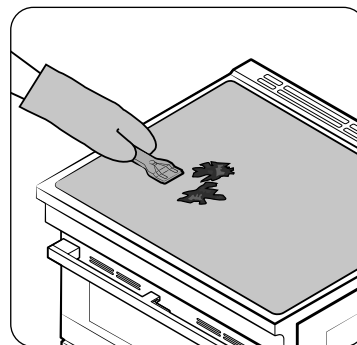
Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

### Élimination des résidus brûlés



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

### Retrait des résidus brûlés et abondants



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Puis utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45 degrés sur la surface en verre pour retirer les saletés. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu tenace. (Ne grattez pas le joint d'étanchéité.)
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

### Retrait des marques et des rayures métalliques

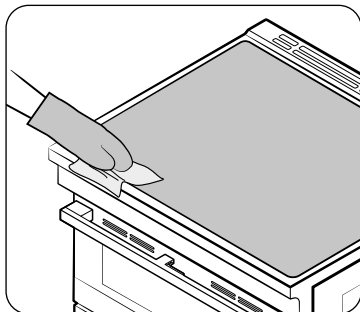
1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

# Entretien de votre appareil

## Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

## Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame du rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

## Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

## REMARQUE

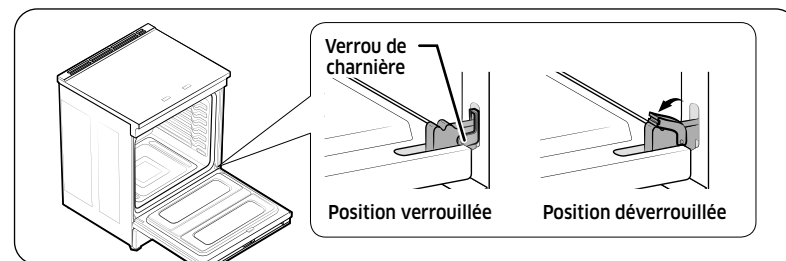
Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

## Démontage et réinstallation de la porte du four

### Comment retirer la porte

#### ⚠ MISE EN GARDE

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



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

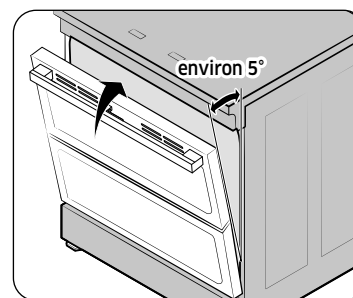


Fig. 1

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

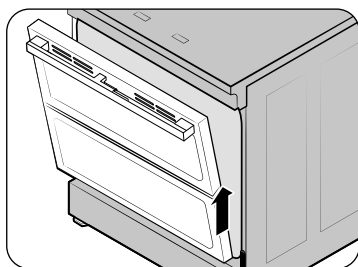
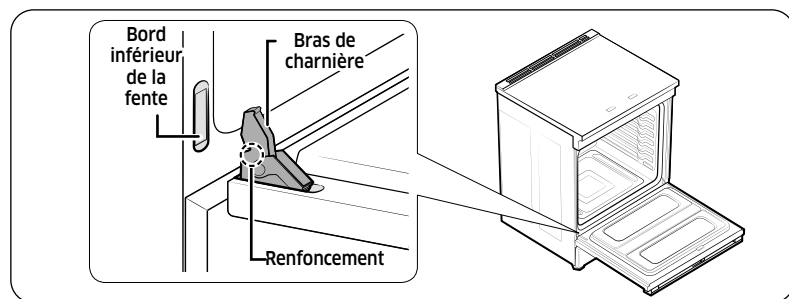


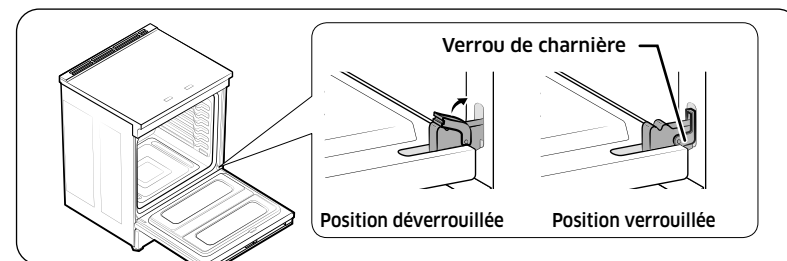
Fig. 2

5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente (fig. 2).

#### Comment réinstaller la porte



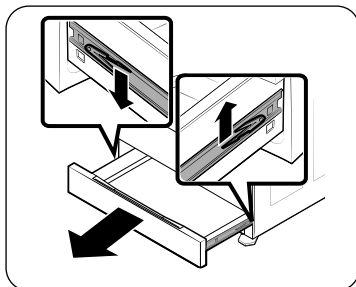
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, dans le haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.



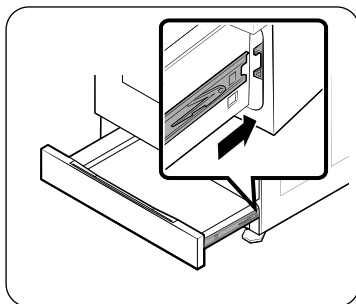
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

# Entretien de votre appareil

## Retrait et réinstallation du tiroir de rangement




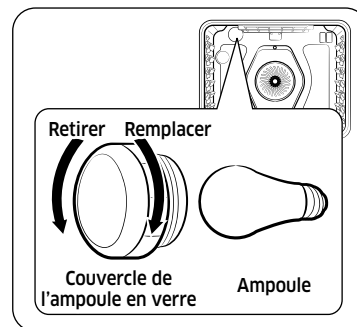
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pincettes de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince gauche tout en soulevant la pince droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse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



4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclenchez les pincettes en place.

## Changement de l'éclairage du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton  pour allumer ou éteindre l'éclairage. L'éclairage ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique.
3. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour la retirer de sa douille.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 W dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer. Remplacez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rétablissez son alimentation électrique.

### MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.
- Lors du remplacement de l'éclairage du four, veillez à ne pas endommager le produit en usant de force excessive.

# Dépannage

## Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous ne rencontriez aucun problème avec votre cuisinière électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous avez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

### Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.</li> <li>Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.</li> </ul>
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'appareil doit être accessible aux fins d'entretien et ne peut être déplacé facilement.	Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et sont trop près de l'appareil.	Communiquez avec un constructeur ou un installateur pour rendre l'appareil accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

## AFFICHAGE DES COMMANDES

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réinitialisez l'horloge.

## TABLE DE CUISSON

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 61.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de luire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	

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. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés.</li> <li>Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 61.</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 table de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. 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 se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 31.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas complètement branché dans la prise électrique, un fusible de votre maison peut être grillé ou un disjoncteur peut s'être déclenché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.

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 le fonctionnement du four à partir de la page 45.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant le maigre intact.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
	Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Consultez le chapitre sur le utilisation du four à la page 31.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 38.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 38.
	Une casserole inappropriée ou de taille inadéquate est utilisée.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 38.
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Fonctions supplémentaires à la page 51.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les tailles des portions à la page 45, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 45.
	La casserole n'est pas adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des casseroles appropriées.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes.</li> <li>• Consultez le guide de recommandation de cuisson au gril à la page 45.</li> </ul>
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Fonctions supplémentaires à la page 51.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour que la procédure d'autonettoyage puisse commencer.	Laissez la cuisinière refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la table de cuisson est en marche.	Désactivez le verrouillage du four (voir la page 31). Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis redémarrez le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.
De la vapeur s'échappe par l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir par l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe par l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de trois heures.</li> <li>• Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 56.</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
Odeur forte.	Il est normal que l'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à vide sur le réglage de cuisson traditionnelle à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.
Les grilles du four sont difficiles à déplacer.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

#### TIROIR

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne glisse pas facilement ou reste coincé.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirez complètement le tiroir et poussez-le complètement vers l'intérieur. Reportez-vous à la page 64.
	Le tiroir contient une charge trop lourde ou déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez mieux le contenu du tiroir.
Condensation excessive dans le tiroir.	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle.

#### Codes d'information

##### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Court-circuit dans le panneau de commande.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez 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.	
	Court-circuit dans le capteur du four.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

# Dépannage

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)</b> , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente
bAdLiNe	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur <b>Stop (Arrêt)</b> . Vérifiez l'évent du four et l'évent de refroidissement. Si l'évent est fermé, n'obstruez jamais celui-ci par quoi que ce soit. Une fois le four refroidi, redémarrez-le. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.

TABLE DE CUISSON

Code affiché	Cause possible	Solution
F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuits imprimés principale et la carte de circuits imprimés d'onduleur est interrompue.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C0	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Appelez le service après-vente
	Le capteur supérieur est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	Appelez le service après-vente
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
R2	Ce code se produit si le moteur du ventilateur c.c. est ouvert ou verrouillé.	

## Garantie (États-Unis)

Code affiché	Cause possible	Solution
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
HAUT	UP La tension est trop élevée ou trop basse.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir réglé la tension.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil.
F1	Échec des communications entre l'interface principale et l'EEPROM.	Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

**NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

#### Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone 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.

## Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou le 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 la plus longue de ces durées. 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 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 pas être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (par ex., le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la surface de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur autorisé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide concernant ces problèmes.

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

### LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

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

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

## Garantie (CANADA)

**NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### **GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE**

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre pendant une période limitée de :

#### **Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an pour les pièces Pour table de cuisson en verre**

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 dans toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la plus longue de ces durées. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas à ce qui suit : 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 non autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes d'entretien; une tension électrique incorrecte, des fluctuations et des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant, de tension ou d'alimentation électrique 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.

## Garantie (CANADA)

---

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 SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUTS 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) (en anglais)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (français)

## Annexe

---

### Annonce relative à la source ouverte

---

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel open source.  
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 renseignements sur la licence de source libre relatives à ce produit.



## Notes

---



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)

