

Electric Range

User manual

NSI6D*99*****



SAMSUNG

Anti-tip device

WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device.

AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED. Refer to the installation manual for instructions.

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



WARNING

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

Regulatory Notice

Radio Apparatus Notice

CAUTION

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

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

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

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

1. FCC Notice

CAUTION

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

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

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

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

Regulatory Notice

FCC STATEMENT:

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

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

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

Radio Apparatus STATEMENT:

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

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

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

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

Contents

Important safety instructions 7

What you need to know about safety instructions	7
California Proposition 65 Warning	7
For your safety	8
Induction cooktop elements	10
Electrical safety	11
Child safety	12
Oven	12
Remote Operation	13
Self-cleaning ovens	14
Ventilating hood	14
Glass/Ceramic cooking surfaces	15
Critical installation warnings	15
Critical usage warning	16
Usage cautions	19
Critical cleaning warnings	21
Battery usage	22

Introducing your new range 23

Overview	23
What's included with your range	23

Before you begin 24

Energy saving tips	24
--------------------	----

Surface cooking 24

About induction cooktop cooking	24
How to set the appliance for cooktop cooking	26
Before using the cooktop	28
Cookware for induction cooking zones	29
Using the correct size cookware	29
Pot and pan sizes	29
Operating noises	30
Using suitable induction cookware	30
Temperature detection	31
Suggested settings for cooking specific foods	31
Protecting the cooktop	32

Operating the oven 32

The control panel	32
Display	33
Display mode	33
Timer	34
Auto Open door	34
Oven cooking	35
Setting the mode	35
Setting the temperature	36
Setting the Cooking options (Cook Time, Delay Start)	36
Basic baking and broiling instructions	37
Using the oven racks	38
Temperature probe	40
Cooking mode	41
Camera In Oven (applicable models only)	49
Smart control	50
Voice control	51
Settings	52
Special features	53

Maintaining your appliance 55

Self-cleaning	55
Steam-cleaning	57
Care and cleaning of the oven	58
Care and cleaning of the glass cooktop	60
Removing and reinstalling the oven door	61
Removing and reinstalling the storage drawer	63
Changing the oven light	63

Troubleshooting 64

Troubleshooting	64
Information codes	68

Warranty (U.S.A) 70

Warranty (CANADA) 72

Appendix 73

Open Source Announcement	73
--------------------------	----

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING









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

CAUTION

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

CAUTION

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

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

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

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions


FOR YOUR SAFETY

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


CAUTION

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☐ • 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

Important safety 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.

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

Important safety 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

-
- ★ • **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

Important safety 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

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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





CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS


Important safety instructions

-  • This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
-  • Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
-  • Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
 - This may result in electric shock or fire.
-  If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL USAGE WARNING

CAUTION

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety 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

-
- ☐ • Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside of the appliance.
 - Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
 - If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a Samsung service center.
 - Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
 - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
 - As the handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.

USAGE CAUTIONS

CAUTION

- ☑ • If the surface is cracked, turn the appliance off.
 - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from your hands and face.
- Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
 - Especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ★ • Take care when heating liquids, such as water or other beverages.
 - Make sure to stir during or after cooking.
 - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
 - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
 - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- ☒ • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
 - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances, such as insecticide onto the surface of the appliance.
 - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.

- ☒ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
 - Take care that children do not come too close to the appliance.
 - Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
 - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
 - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
- Do not operate while empty except for self-cleaning.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The bottles can break.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
 - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

CRITICAL CLEANING WARNINGS

CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety 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

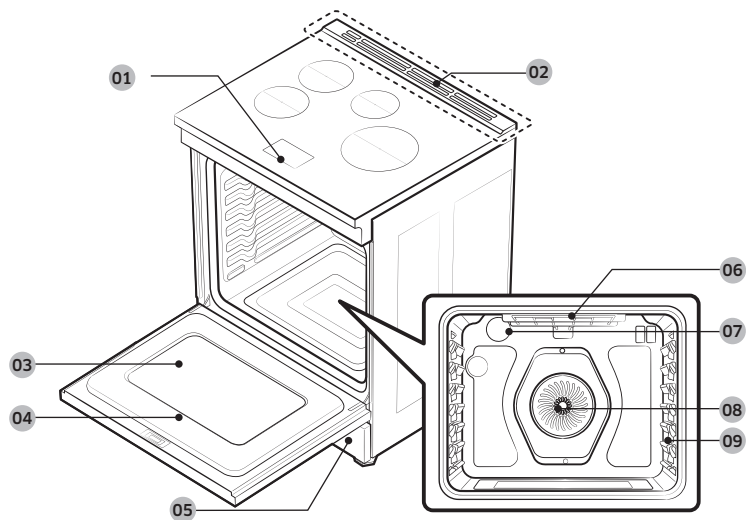
- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- **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

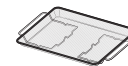


- | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| 01 Control panel
(See page 32 for more information.) | 02 Vent | 03 Oven door |
| 04 Camera | 05 Storage drawer | 06 Broil oven heater |
| 07 Oven light | 08 Convection system | 09 Shelf position |

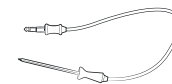
What's included with your range



Wire racks (2) *



Air Fry tray (1) *



Temperature probe (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 it.

CAUTION

DURING COOKING

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

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

⚠ CAUTION

AFTER COOKING

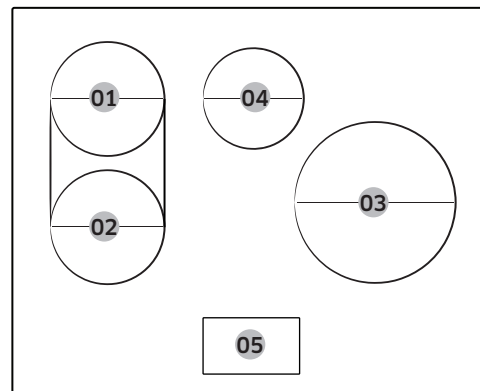
- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning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

📖 NOTE

When you operate the knob, beep sounds once.

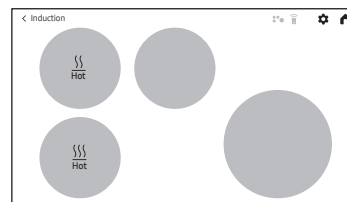
Location of the induction cooktop elements and controls





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



- | | |
|---|---|
| 01 Left Rear: 7", 1,800 / 2,300 W | 02 Left Front: 7", 1,800 / 2,300 W |
| 03 Right Front: 11", 2,400 / 4,300 W | 04 Right Rear: 6", 1,200 / 2,000 W |
| 05 Cooktop / Oven display | |

Safety instructions for residual heat.



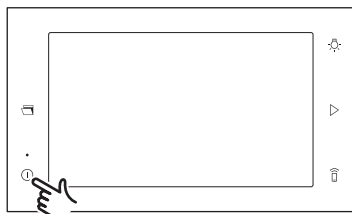
- The Cooktop display has a residual heat indicator for each element. It shows which elements are still hot. You should avoid touching an element when this indicator is displayed.
- Even if the Induction cooktop is switched off, the  or  indicator will stay lit while an element is still hot. The  indicator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

Surface cooking

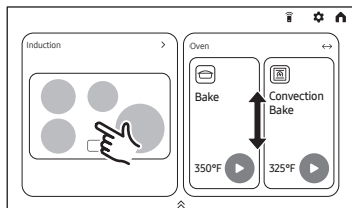
How to set the appliance for cooktop cooking

⚠ CAUTION

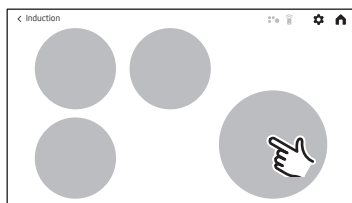
- The cooktop elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the cooktop elements until they have cooled down sufficiently.
- Never leave cooking food unattended when you set the heating element to 6 or higher. Boilovers cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure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



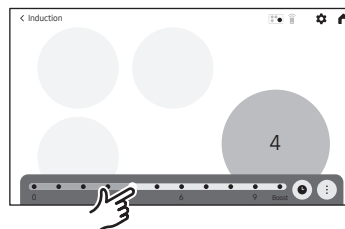
1. Tap ① to turn on the display.



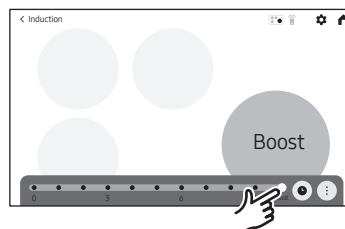
2. Tap the cooktop control area.



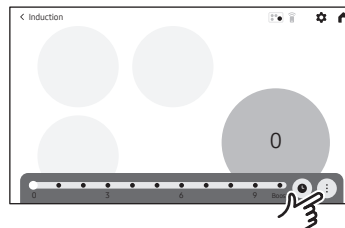
3. Tap the induction element you want to use.



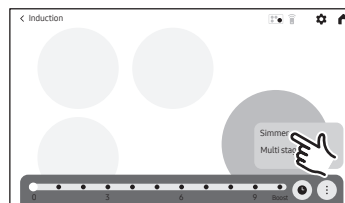
4. Drag or tap to the setting you want.

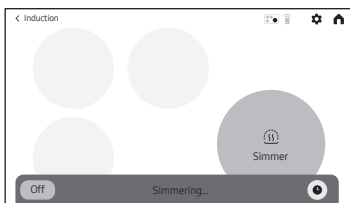


5. To use the Power boost setting, tap Boost level.



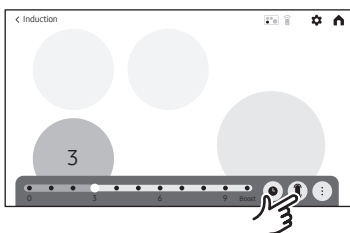
6. To use the Simmer setting, tap ⋮, and then tap Simmer.




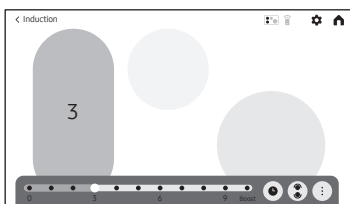
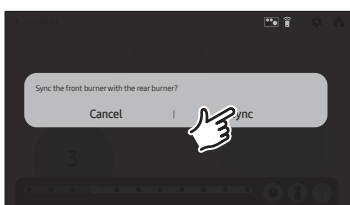



Sync control

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.)

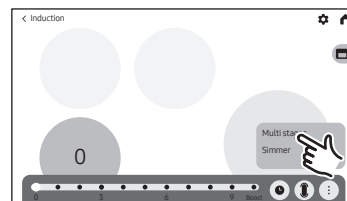


1. Sync control key will appear when you set the left burner.
2. Tap  to use Sync control, and then tap Sync to confirm. The two left elements are synced and will now work together.

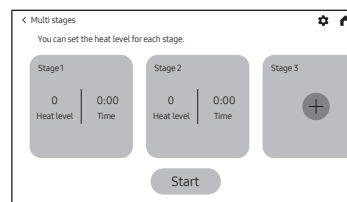


3. To disable Sync control, tap the . The two left elements are desynced and set to level you currently set.

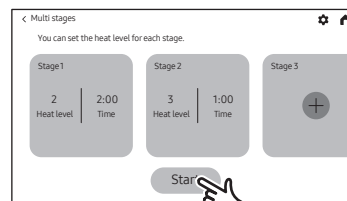
Multi stages



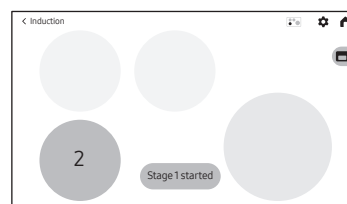
1. Tap , and then tap **Multi stages**.



2. You can set the heat level and cooking time for each stage. You can set the stage to 3 stages and the total cooking time to within 1 hour 30 minutes.



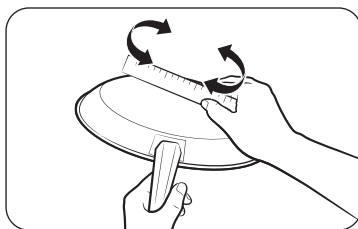
3. Tap **Start**.



Surface cooking

Before using the cooktop

Use quality cookware in good condition



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

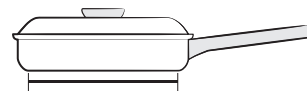
Also remember to

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See **Cookware for induction cooking zones** on page 29.
- 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.

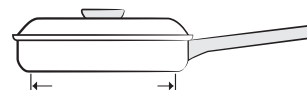
CAUTION

- 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 29.

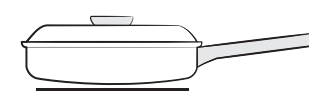


Pan rests completely on the Cooktop surface.

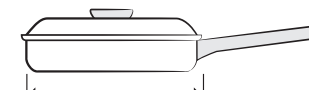


Pan is properly balanced.

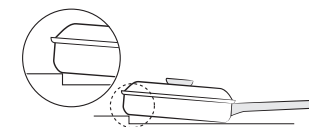
INCORRECT



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 29.



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.

Using the correct size cookware

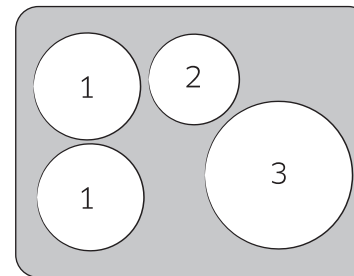
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring 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, **'The cookware isn't compatible or there's no cookware in place.'** 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)

Surface cooking

Operating noises

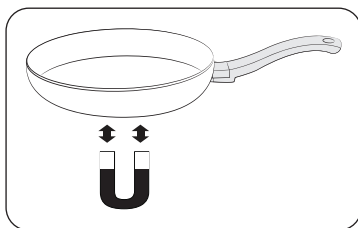
You may hear the following operational noises:

- **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

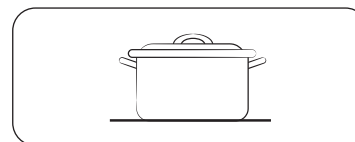


Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

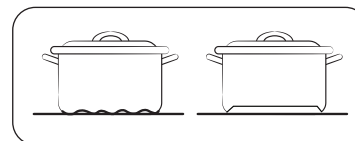
Better pans produce better results

- 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.

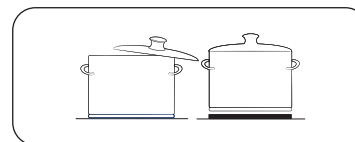
Energy saving tips



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

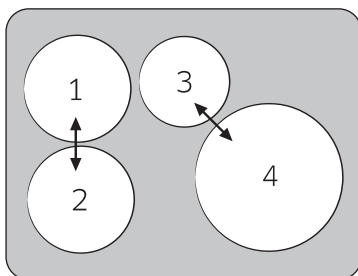
If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

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.

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.

Surface cooking

Protecting the cooktop

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

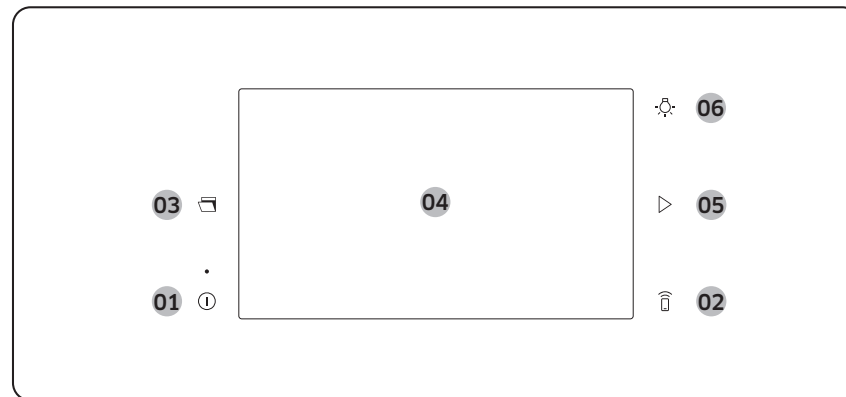
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

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

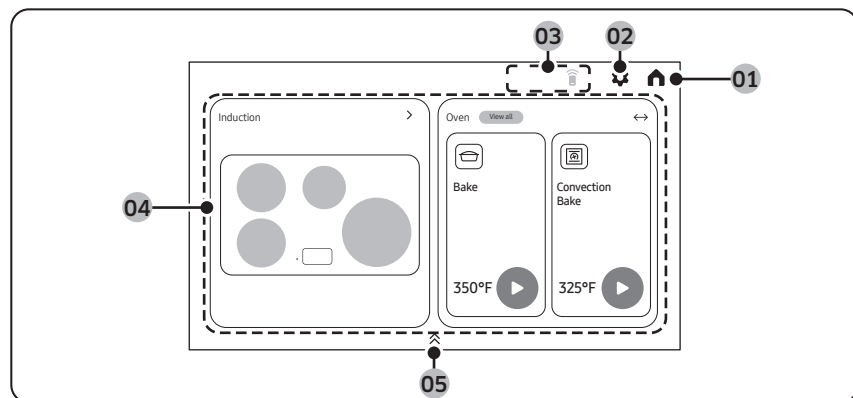
Operating the oven

The control panel



- 01 Power:** Press to turn On/Off the range.
- 02 Smart Control:** Set Smart Control function On/Off.
- 03 Door Open:** Use to open the oven door.
- 04 Display:** Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired settings.
- 05 Start:** Press to start oven operation.
- 06 Light :** Tap to turn oven light On/Off

Display



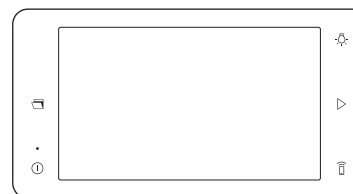
- 01 Home : Tap to show the Home screen.
- 02 Settings : Use to display the setting screen.
- 03 Indicator area : When the feature is activated as Smart control, Mic, Lock, Timer and etc., Icon will appear on indicator area.
- 04 Control area : Swipe to navigate through the features (Induction, Oven, SmartThings, Device care) and tap to select a desired menu.
 - Induction : Use to cooktop cooking. When you tap this area, induction burner and level can be set u want.
 - Oven : Use to oven cooking. You can see the all oven mode by scrolling this area. When you tap the oven mode, temperature and cooking time can be set u want.
 - SmartThings : Use to connect to the SmartThings app and control your devices remotely.
 - Recipes : Use to see recipe guide.
 - Product care : Tap to check the oven cleanings required.
- 05 App menu : Swipe to use app. App will appear on the screen. Tap to use SmartThings, Timer, Bixby, Weather, Internet, Ring and settings app.

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 until it is reactivated by the user.

Turn on the display



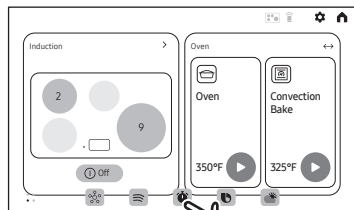
To activate the control panel, tap the ①. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

Operating the oven

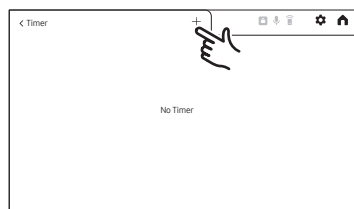
Timer

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

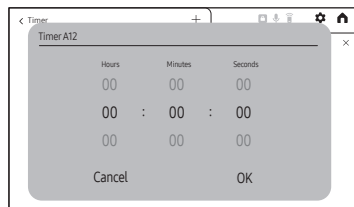
How to set the timer



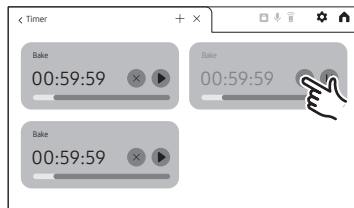
1. Swipe the app menu and tap **Timer**.



2. Tap **+**.



3. Set the timer name you want. Swipe the screen or tap the numbers on numeric pad to set the time. (You can set the timer for any amount of time from 1 sec to 99 hr 59 min 59 sec).

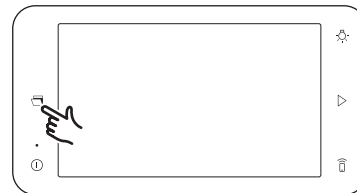



4. Tap **Start**.
When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show the timer has finished.

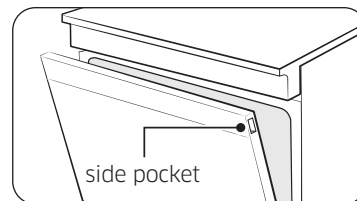
- You can pause, cancel, or delete the timer at any time by touching the screen.

Auto Open door

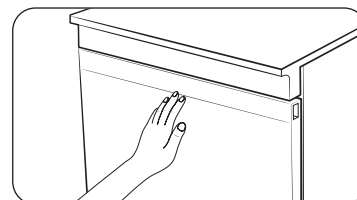
Auto Open door can be opened by simply tapping Door Open button. You will be prompted one more time to confirm whether you want to open the door when the oven is running or within 10 minutes after cooking is complete.



1. Tap the Door Open button  on the display.



2. The door slowly opens.



3. When closing the door, close it by hand.

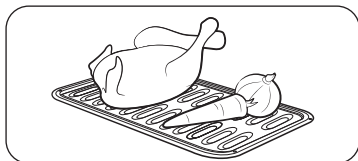
⚠ CAUTION

- You can get hurt when the door opens and closes. Make sure you keep your distance from it.

📖 NOTE

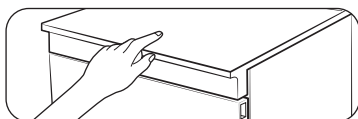
- The range can get hot while in use, so for safety reasons, children or people who are not good at handling should not use it alone.
- If a pet touches the operator, the product may operate unintentionally, so be careful not to allow the pet to access the product.
- To open the door in an emergency or when the power is off, use the side pocket located at the upper right side of the door.

Oven cooking



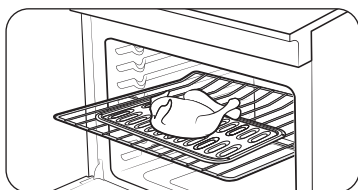
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



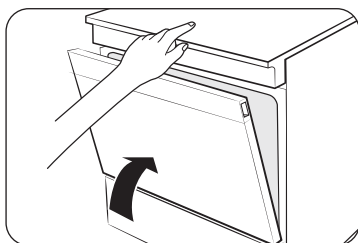
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

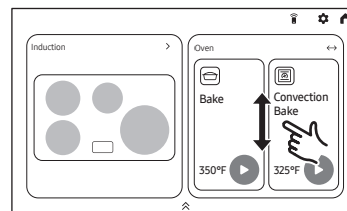
Close the door and start cooking.

NOTE

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

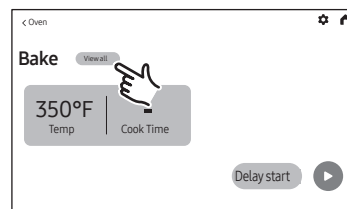
Setting the mode

Scrolling the screen

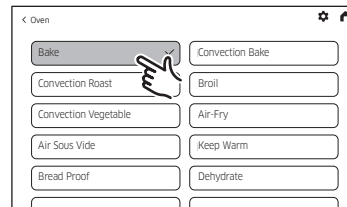


Scrolling the screen to select mode you want.

Summarized mode



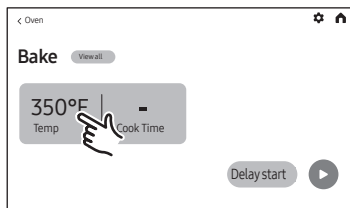
1. Tap **View all** to display the summarized mode.



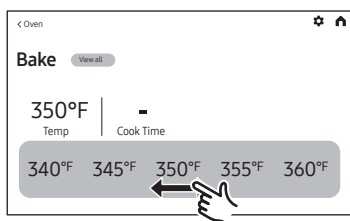
2. Tap mode you want.

Operating the oven

Setting the temperature



1. Tap Temp area.



2. Swipe the screen and tap the temperature you want. (You can swipe left or right).

Setting the Cooking options (Cook Time, Delay Start)

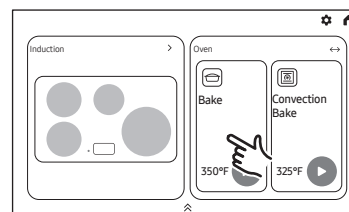
CAUTION

Foods 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.

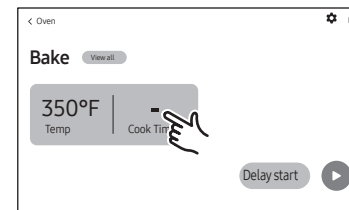
Cook Time

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.

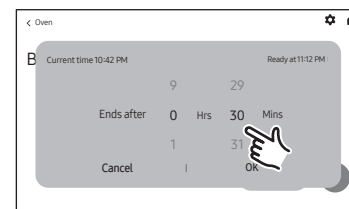
Mode : Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate



1. Tap oven mode you want.

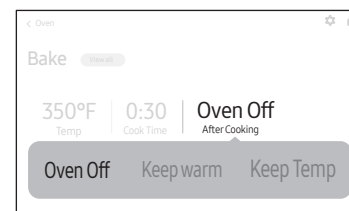


2. Tap Cook Time. The display will change to the cooking time screen.



3. Swipe the screen or tap the numbers on numeric pad to set the time. (You can set the cooking time for any amount of time from 1 min to 9 hr 59 min).

- You can set from 10 min to 99 hrs for Air Sous Vide mode.



4. You can set after cooking options as **Keep Warm**, **Keep Temp**, and **Oven Off** after you set the Cook Time. (Default is **Oven Off**.)

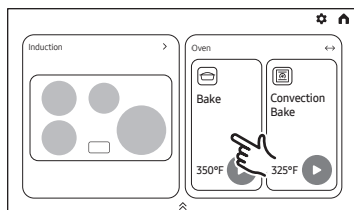
NOTE

You can cancel a Cook Time at any time by setting the Cook Time to 0 minutes.

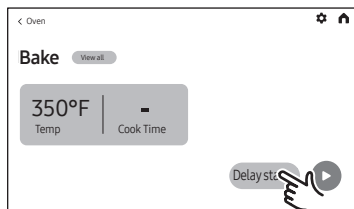
Delay Start

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.

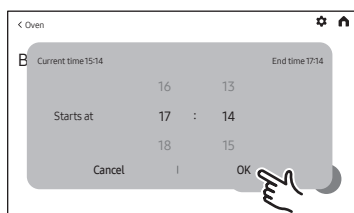
Mode : Bake / Convection Bake / Convection Roast / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate / Self clean



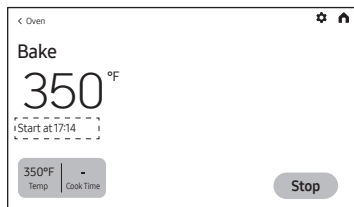
1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Tap oven mode you want.



3. Tap Delay Start.
 - The display will change to the delay start screen.
 - The current time is displayed as the first entry.

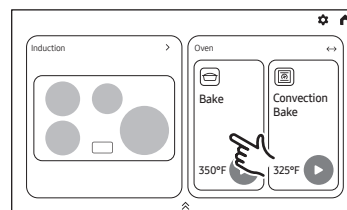


4. Swipe the screen or tap the numbers on numeric pad to set the time you want the oven to start. And then tap OK.

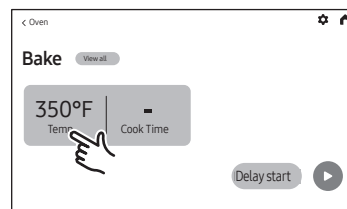


5. The Delay Start screen closes. The start time, and, if you set it, the Cook Time, is displayed on the screen.

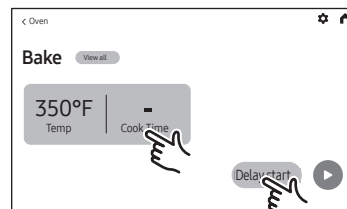
Basic baking and broiling instructions



1. Tap oven mode you want.



2. Set the temperature you want. (See the **Setting the temperature** section on this page.)
 - Broil mode can be set only High or Low.
 - Bread Proof and Keep Warm temperature is fixed and cannot be changed.

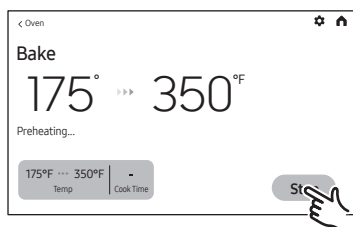


3. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See the **Setting the Cooking options** section starting on page 34.



4. Tap Start (⏮) to begin cooking.

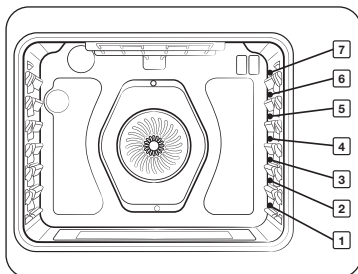
Operating the oven



5. Tap Stop when cooking is done or if you want to cancel cooking.

Using the oven racks

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



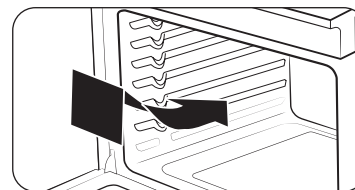
Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	7
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4 - 6
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, Casseroles	3 or 4
Angel food cakes, Small roasts, Fresh and Frozen pizza	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

This table is for reference only.

⚠ CAUTION

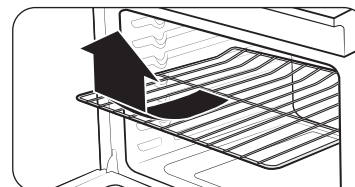
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack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

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

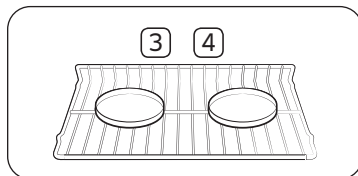
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



To remove an oven rack

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

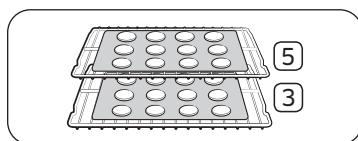
Rack and Pan placement



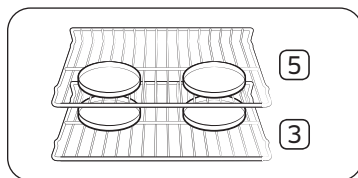
Single Oven Rack

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

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



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



Multiple Oven Rack

Using Multiple Oven Racks

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

Before using the racks

The oven has two racks.

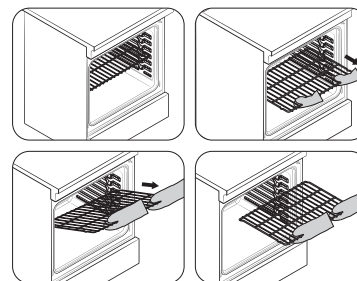
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming out completely.

REMOVING THE RACKS

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

REPLACING THE RACKS

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



⚠ CAUTION

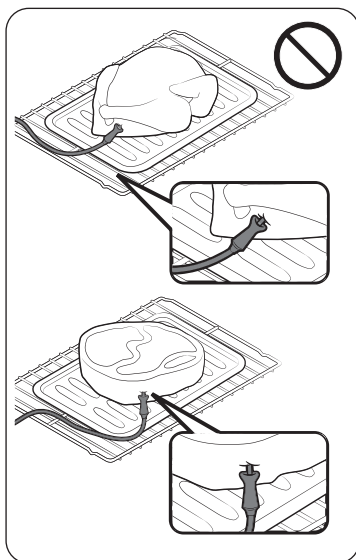
- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Operating the oven

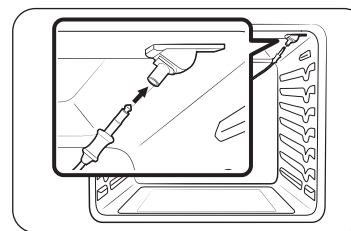
Temperature probe

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

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



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



2. Insert the temperature probe plug into the socket on the top side wall of the oven.
3. Select the cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, or Bake) and the temperature.
4. Set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the control panel.
5. Set an option (Delay Start) if necessary.
6. Tap **START**. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

NOTE

Temperature probe operation will shut off either :

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

Temperature table

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

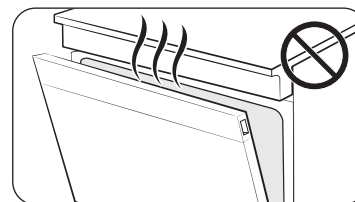
CAUTION

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

NOTE

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

Cooking mode




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

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.

Download Cooking Mode	Temperature range (°F)	Default temperature (°F)	Temp. Probe	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175 - 550	350	O	O	O
Broil	Hi - Lo	Hi	X	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	O	O	O
Convection Roast	175 - 550	325	O	O	O
Convection Vegetable	350 - 450	400	X	O	O
Air Fry	350 - 500	425	X	O	O
Air Sous Vide	100 - 205	150	X	O	O
Dehydrate	100 - 225	150	X	O	O
Keep Warm	-	175	X	X	X
Bread Proof	-	95	X	X	X

Operating the oven

Mode	Instruction
Bake	<ul style="list-style-type: none"> Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning. <p> NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> Ideal for foods being cooked using multiple racks. Good for large quantities of food. Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.
Broil	<ul style="list-style-type: none"> Broiling uses the oven broil burner at the top of 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.

Mode	Instruction
Convection Vegetable	<ul style="list-style-type: none"> 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. The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3. Preheating is not necessary for this mode. See the Convection Vegetable recommendation guide section starting on page 44.
Air Fry	<ul style="list-style-type: none"> Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection mode. For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. Preheating is not necessary for this mode. The temperature can be set between 350°F - 500°F. See the Air Fry section starting on page 45.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode 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. It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode. Place the sealed vacuum bags of food on the rack 3 of the oven. The temperature can be set between 100°F - 205°F. Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration. Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients. Use Air Sous Vide recommendation guide. To find the recommended cooking time and temperature for the food. See the Air Sous Vide section starting on page 47.

Mode	Instruction
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> The keep warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. You can use the keep warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this mode to reheat cold food.
Bread Proof	<ul style="list-style-type: none"> Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. Place the dough on rack position 2. Proof needs to cover with cloth or with plastic wrap. For the best results, always start the Proof option with a cool oven.
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. Place the food on rack position 3 or 4. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings.

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.

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.

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 - 42	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

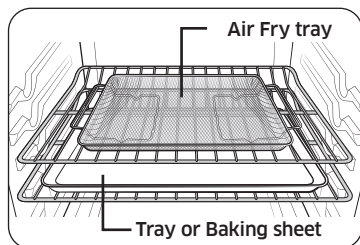
* This table is for reference only

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).

Air Fry

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



Air Fry tray recommended placement

- 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.
- 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.

📖 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.)

Operating the oven

Air Fry recommendation guide

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	450	20 - 25	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Homemade French Fries	25 - 30	425	25-30	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of ½ inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30	450	25 - 30	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

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

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

Air Sous Vide

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



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.

Operating the oven

- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely.
Then, store them under 40 °F (5 °C) to keep the fragrance and texture of food.
- Chicken, especially, is recommended to eat immediately after cooked.

Air Sous Vide recommendation guide

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

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Salmon steak	Tender	130	2 - 4
	Well done	145	2 - 4
Cod fillet	Tender	130	2 - 4
Vegetables			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	190	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 3
Fruit			
Apple, sliced	-	180	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	2 - 3

Keep Warm

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

NOTE

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

CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

Bread Proof

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

NOTE

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

Dehydrate

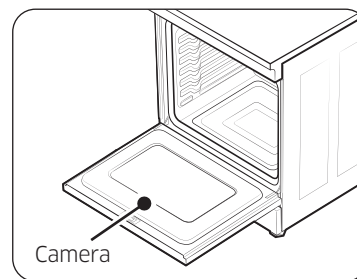
Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon (or pineapple) juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.

NOTE

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

Camera In Oven (applicable models only)

Camera in Oven



WARNING

Clean the transparent inner side of door after the product cools down.

- You may get a burn due to the heat.

CAUTION

Do not wipe too hard when cleaning transparent inner side of door that have the camera functions.

- It could be damaged as it is made of glass.

The built-in camera enables you to monitor the cooking process using the SmartThings app.

Check the Camera Vision settings in Options - Settings.

It is only available if the product is connected to Wi-Fi through Easy Connection.

- Live Streaming: Monitors the cooking status in the oven with the SmartThings app.

However, the camera does not operate during certain modes, such as the Cleaning and lower setting in twin cooking mode.

The light is turned on while the camera is in operation. (The camera will turn off if you turn off the Light.)

The screen will display the camera indicator when the camera is running.

- To monitor the cooking process with the camera, place food between racks 1 and 4.


Operating the oven

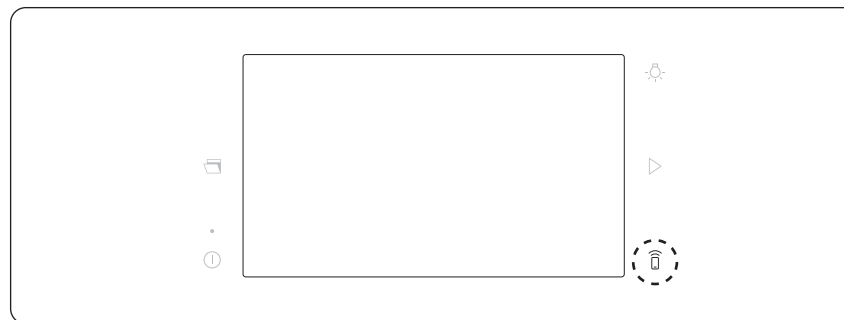
NOTE

- For optimal camera recognition, clean the transparent inner side of door and light on the back inside oven on the regular basis.
- Clean the inside of the oven after it completely cools down.
- Do not wipe too hard when cleaning the transparent inner side of door. It may cause scratches or other damage.
- While the Live Streaming feature is on, the food image from the camera may be steamed or fogged up depending on the food.
- While the Live Streaming feature is on, the food image may break off or pause due to a weak Wi-Fi signal depending on the product's distance to the router.
- Depending on the router/network condition, the food image may break or pause. A connection over 5 GHz Wi-Fi helps you enjoy the product without affecting the experience.
- Objects between the product and the router may affect the Live Streaming image quality. Please check if the internet upload speed is consistently over 30 Mbps at the product location.
- If the streaming image quality is low on your mobile device, please check if the download speed is at least 30 Mbps.
- The screen may be blurred by the internal lights when there is no food inside or depending on the food placement.
- If the camera is hard to see, wipe foreign matter on inner side of door surface.
- Please note that forcefully pressing the door switch while the door is open may cause the camera to malfunction.



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

NOTE

See the SmartThings app manual for detailed information.

NOTE

- **Important:** Self Clean mode cannot be started remotely.
- 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.
- When Smart Control is deactivated, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.

Voice control

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

Bixby

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

Amazon Alexa & Google Assistant

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

Installation Guide

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

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

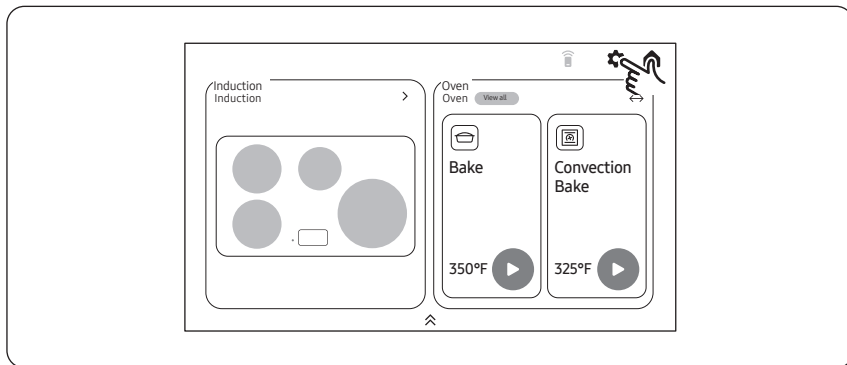
NOTE

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

Operating the oven

Settings

In Settings, you can change the default settings to your preference or diagnose problems with the network connection. Please refer to the following table for detailed descriptions.



	Setting	Description
Common	Samsung Account	Sign in to get started.
	Connections	Use to set Wi-Fi, Easy-connection and Bluetooth connections.
	Lock	Prevent children from accidentally starting or setting the devices. When Lock feature is on, control panel and door will be locked.
	Ambient Edge Lighting	Ambient light lets you know the status of your oven.
	Sounds	Use to set Sound mode, Sound style and Volume.

	Setting	Description
Common	Home device notifications	Receive notifications about registered devices in the SmartThings app.
	Display	Use to set Brightness and Font size on screen.
	Display and style	Use to set Cover screen and Screen saver.
	Bixby	Use to set Voice wake-up and Sound feedback.
	Microphone	You can set On/Off for microphone feature.
	Language	You can change language you want. The default is English.
	Date and time	Use to set date and time. You can use the date and time provided by your network when you set the automatic.
	Temp unit	Use to set temp unit. (°F or °C)
	Accessibility	Use to set Talkback and Visibility enhancements.
	Software update	You can download and install new software when software update is available.
Induction	Support	Get remote support for all your needs related to your appliance.
	Reset	Use to reset network and device.
	Device info	Use to check device information included product name, model name and serial number.
Induction	Compatibility of the pot check	Check if the cookware is suitable for your induction.

Setting		Description
Oven	My modes	You can edit (add or remove) the cooking modes and create a custom list. To display the mode you want on the oven screen, try editing the list. Certain modes will not disappear. You can download a new mode through the SmartThings App, and you can add it to My Mode List.
	My pattern	Shows your frequently modes and temperatures in order of most used.
	12 hours Energy Saving	Oven will turn itself off after 12 hours of baking or 3 hours of broiling. Oven will not turn off when feature is deactivated.
	Adjust temp	Adjust temp with the range of -35 °F to +35 °F.
	Sabbath	See The Sabbath feature section on page 53.

Demo mode

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

1. Tap **Settings > Common > Date and time**
2. Tap **Set time** and set time to 12:34.
3. Tap **Power** and **Smart control** at the same time for 5 seconds.
4. The demo mode is on and indicator appear on screen.

Special features


The Sabbath feature



(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

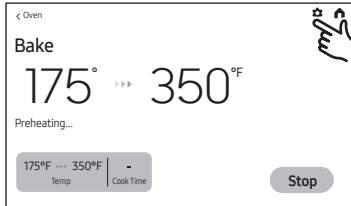
Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays. For more information, visit the website at <http://www.star-k.org>


With the Sabbath feature

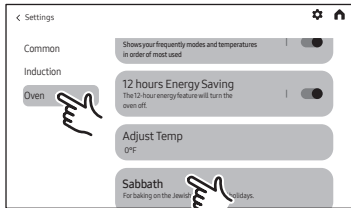
- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and makes no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature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

Operating the oven

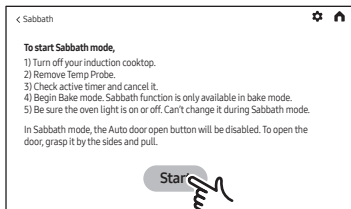
To enable the Sabbath feature



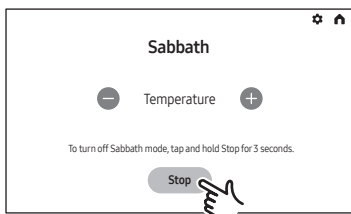
1. Start a Bake Mode, and then tap .



2. Tap **Oven**, and then tap **Sabbath** to use the Sabbath feature.



3. Tap **Start**.
You can change the temperature by 5 °F.



4. To turn Sabbath mode off, tap and hold **Stop** for 3 seconds.

NOTE

- You can change the oven temperature, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- 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.
- In Sabbath mode, the Ambient Edge Lighting function will turn off. The settings will return to their previous specifications when you exit Sabbath mode.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath feature.

CAUTION

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

Before a self-cleaning cycle

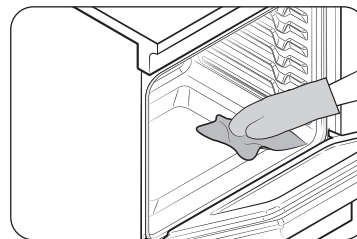


Fig. 1

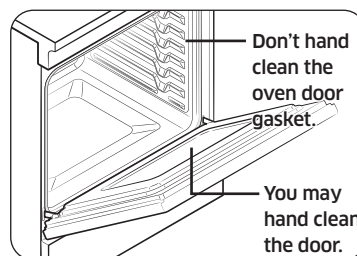


Fig. 2

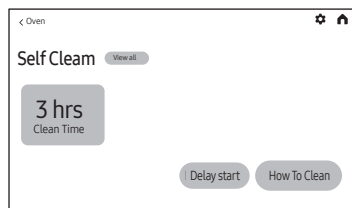
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- Residue on the front frame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

📖 NOTE

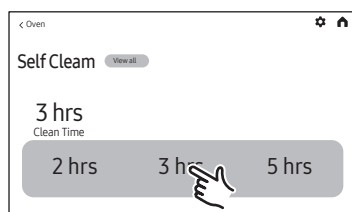
Remove oven racks and accessories before starting the self-clean mode.

Maintaining your appliance

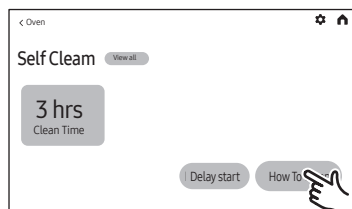
How to run a self-cleaning cycle



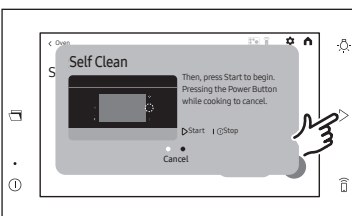
1. Tap **Self Clean**.



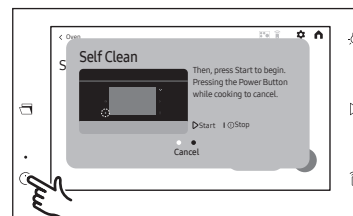
2. Tap **Clean Time**, and then tap clean time you want. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3 hours).



3. Tap **How To Clean**.
If you want to use the Delay Start feature, See the **Setting the cooking options** on page 36.



4. Information for self cleaning will show on display. **Start** will appear on side of the screen when you swipe the screen. Tap **Start** to begin self cleaning.



5. If you need to stop or interrupt a self cleaning cycle, tap **Power**.

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 doors until the temperature drops to a safe/cool temperature.

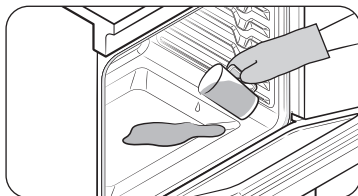
After a self-cleaning cycle

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

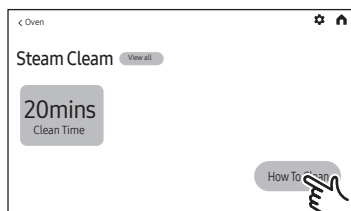
Steam-cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

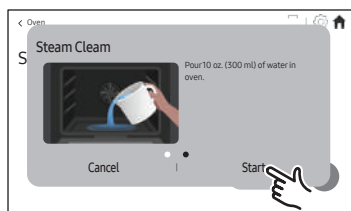
For light cleaning, the steam-cleaning function saves time and energy. For heavier-duty cleaning, use the self-cleaning function.



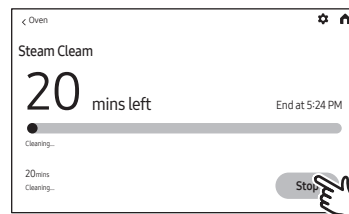
1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 1 $\frac{3}{4}$ cups of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door.
Use normal water only, not distilled water.



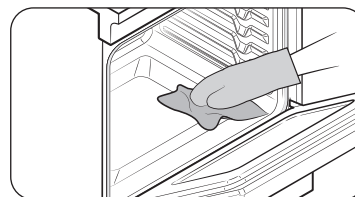
3. Tap **Steam Clean**.
And then tap **How To Clean**.



4. Information for steam cleaning will show on display. **Start** will appear on the screen when you swipe the screen.
Tap **Start** to begin steam cleaning.



5. If you need to stop or interrupt a steam cleaning cycle, 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 set **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.

Maintaining your appliance

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.**

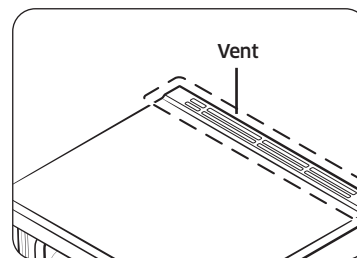
Control panel

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.

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.

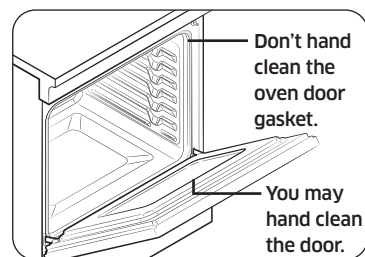
NOTE

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

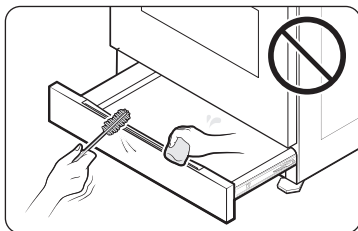


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners, 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.

Maintaining your appliance

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

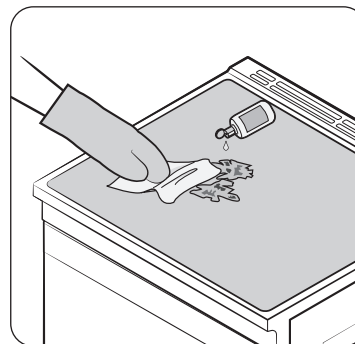
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

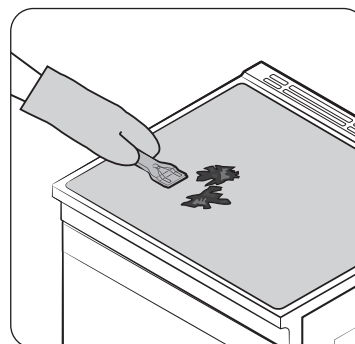
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

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.

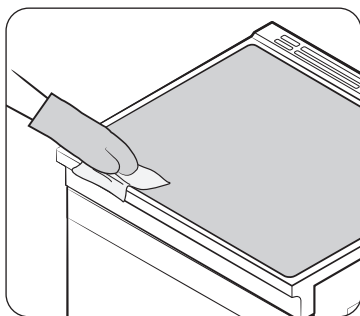
Removing metal marks and scratches

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.

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

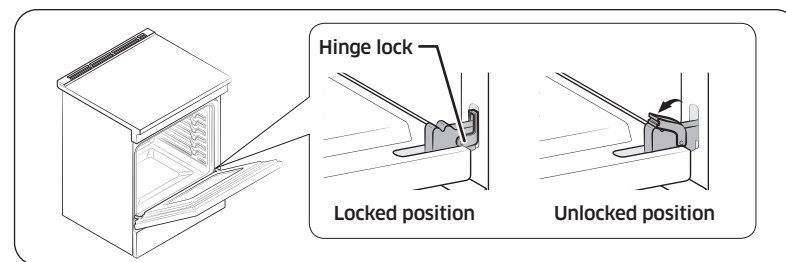
If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

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.

Maintaining your appliance

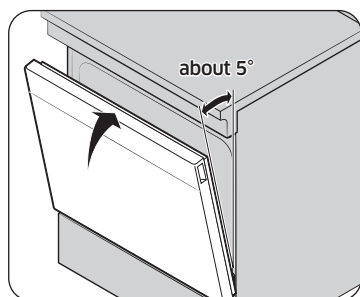


Fig. 1

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

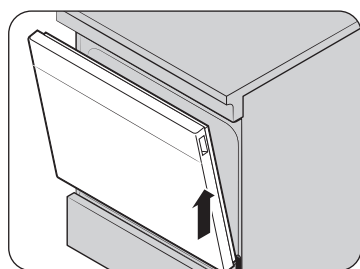
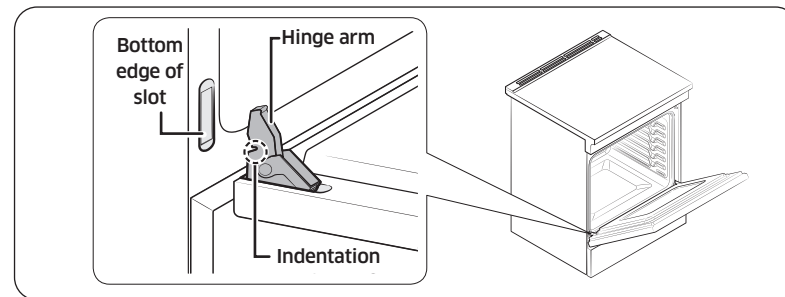


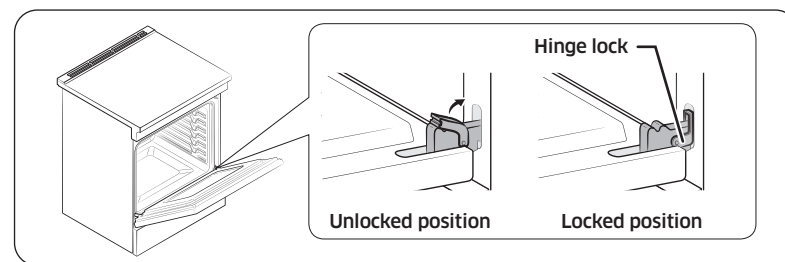
Fig. 2

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

How to re-install the door

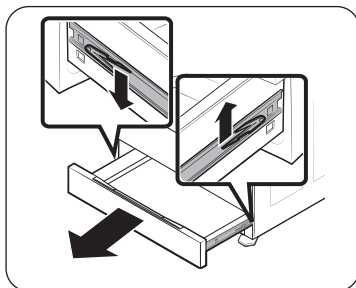


1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.

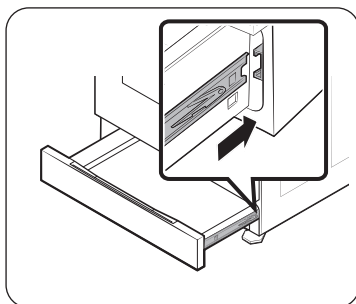


3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

Removing and reinstalling the storage drawer




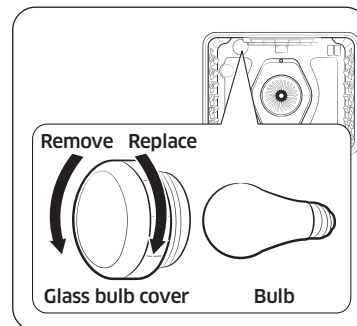
1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.

Changing the oven light

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



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

CAUTION

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

Troubleshooting

Troubleshooting

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

Installation

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

Control display

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

Cooktop

Problem	Possible cause	Solution
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 60.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

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

Problem	Possible cause	Solution
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil. See the section on the Care and cleaning of the glass cooktop on page 60.
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"> Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
"Cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.

Troubleshooting

Oven

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 32.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on broiling guide on page 43.
	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 32.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 50.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on Settings on page 52.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the broiling guide for serving sizes on page 43, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide for serving sizes on page 43.
	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"> Preheat the broil element for 10 minutes. See the broiling guide for serving sizes on page 43.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on Settings on page 52.
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 55.
	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 . Make sure all surface elements are turned off.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Tap Power Off . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.

Problem	Possible cause	Solution
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 55.
	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"> To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the section on self-cleaning on page 55.
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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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 63 .
	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 Power Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-d1	The door lock is misaligned.	
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	There is a short in the Oven sensor.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

Displayed code	Possible cause	Solution
C-22	The sub PCB sensor is open when the oven is operating.	Press Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
	There is a short in the sub PCB sensor.	
C-23	The temperature probe sensor is short when the oven is operating.	
C-30	The main PCB sensor is open when the oven is operating.	
	There is a short in the main PCB sensor.	
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
Bad line	This error message appears if the power cord is installed improperly.	If the power connection is plugged in improperly, that code appears on the display. Reconnect the power connection properly, and the message disappears.
C-A2	This code occurs if the sub PCB temperature rises abnormally high.	Press Off . Check the oven vent and cooling vent. If the vent is closed, never block the vent by anything. After cooling the oven, restart the oven. If this does not solve the problem, call for service.

Cooktop

Displayed code	Possible cause	Solution
F0	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.	

Troubleshooting

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. If the problem still continues, contact a local Samsung service center.
F1	Communications between main and EEPROM failed.	

Warranty (U.S.A)

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

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Warranty (CANADA)

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

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

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

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

Appendix

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.





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

*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



Estufa eléctrica

Manual del usuario

NSI6D*99*****



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.

- f) Si el dispositivo antinclinación no está instalado, existe riesgo de muerte si un niño o adulto inclina la estufa.
- g) 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.
- h) 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.
- i) No opere la estufa sin que el dispositivo antinclinación esté colocado ni enganchado.
- j) 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

Aviso del sistema de radio

PRECAUCIÓN

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.

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

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

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

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 otros canales.

Aviso normativo

DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

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

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

DECLARACIÓN del sistema de radio:

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

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

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

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 interferencias, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

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

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

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

DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo se encuentra dentro de los límites de exposición a la radiación de la FCC y el estándar RSS-102 de la industria de Canadá. 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.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	7
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	7
Advertencia de la Propuesta 65 de California	8
Para su seguridad	8
Elementos de la placa de inducción	10
Seguridad eléctrica	11
Seguridad para los niños	12
Horno	12
Uso remoto	13
Hornos autolimpiantes	14
Campana de ventilación	14
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	15
Advertencias importantes sobre la instalación	15
Advertencia crucial sobre el uso	16
Precauciones de uso	19
Advertencias críticas sobre la limpieza	21
Uso de la batería	22
Introducción a su nueva estufa	23
Resumen	23
Qué incluye la estufa	23
Antes de comenzar	24
Consejos para ahorrar energía	24
Cocción de la superficie	24
Acerca de la placa de cocción por inducción	24
Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa	26
Antes de usar la placa de cocción	28
Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción	29
Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado	29
Tamaños de ollas y sartenes	29
Ruidos de funcionamiento	30
Uso de utensilios de cocina por inducción adecuados.	30
Detección de temperatura	31
Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos	31
Protección de la placa	32

Funcionamiento del horno	32
El panel de control	32
Pantalla	33
Modo de visualización	33
Temporizador	34
Puerta de apertura automática	34
Cocinar en el horno	35
Configurar el modo	35
Ajuste de la temperatura	36
Configuración de las opciones de cocción (Tiempo de cocción, Inicio retardado)	36
Instrucciones básicas para hornear y asar	37
Uso de las parrillas del horno	38
Sonda de temperatura	40
Modo de cocción	42
Cámara dentro del horno (solo modelos específicos)	50
Control inteligente	51
Control por voz	52
Ajustes	53
Características especiales	54
Mantenimiento del artefacto	56
Autolimpieza	56
Limpieza a vapor	58
Cuidado y limpieza del horno	59
Cuidado y limpieza de la placa de vidrio	61
Extracción y reinstalación de la puerta del horno	63
Extracción y reinstalación del cajón de almacenamiento	64
Cambiar la luz del horno	65
Solución de problemas	65
Solución de problemas	65
Códigos de información	71
Garantía (EE. UU.)	73
Garantía (CANADÁ)	75
Anexo	76
Anuncio de código abierto	76

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 cubre todas las situaciones que pudieran ocurrir. Siempre comuníquese con el agente de servicio o el fabricante por problemas que no puede solucionar.

LO QUE DEBE SABER SOBRE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Precauciones y símbolos de seguridad importantes

Significado de los íconos y símbolos 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**.

PRECAUCIÓN

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

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

Estos símbolos de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalos de forma explícita.

Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

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


PARA SU SEGURIDAD

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

 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 un incendio provocado por grasa.** Apague el horno para evitar la expansión de las llamas. Controle el incendio o las llamas cerrando la puerta o utilice un químico seco, bicarbonato de sodio o un extintor en espuma.
- Evite arañar o golpear las puertas de vidrio, la placa de cocción o el panel de control. De lo contrario, podría romperse el vidrio. No cocine un producto con el vidrio roto. Pueden producirse descargas, incendios o cortes.

- 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 los plásticos, la ropa y el papel alejados de las partes del artefacto que puedan calentarse.
 - **Use ropa adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.
- ★ **Utilice 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

Instrucciones de seguridad importantes

ELEMENTOS DE LA PLACA DE INDUCCION

- ★ • **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/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.

- ☒ • **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 solo debe recibir servicio técnico por parte de personal calificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto debe repararse, comuníquese con un centro de servicios autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.

- ★ • 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 tiene averías o si aparecen fracturas, grietas o divisiones:
 - Apague todas las zonas de cocción.
 - Desenchufe la estufa del tomacorriente de CA.
 - Comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su 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

Instrucciones de seguridad importantes

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 deben mantenerse alejados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

HORNO

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

-
- ★ • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.
 - **Revestimientos protectores.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto que se sugiera en el manual. La instalación inadecuada de este revestimiento puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
 - **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse al usar el horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
 - **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla debe retirarse cuando el horno está caliente, utilice agarradores. No permita que los agarradores tomen contacto con el elemento para calentar del horno.
 - ☐ • No permita que el papel aluminio o el sensor de temperatura tomen contacto con los elementos para calentar.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

USO REMOTO

Este artefacto es configurable para permitir su uso remoto en todo momento.

- ☐ • **No almacene materiales inflamables u objetos sensibles a las temperatura sobre o cerca del artefacto.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

HORNOS AUTOLIMPIANTES

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

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

CAMPANA DE VENTILACIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SUPERFICIES DE COCCION 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.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- ★ • El artefacto debe ser instalado por un técnico o una empresa de servicios calificada.
 - Si no cuenta con un técnico calificado para la instalación de la estufa, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque el horno, retire todo el embalaje y examine si tiene daños como abolladuras en el interior o el exterior, cierres rotos o grietas en la puerta, o si está desalineada. Si encuentra algún daño, no utilice el horno e informe inmediatamente a su distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente adecuado. Su horno debe ser el único artefacto conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían usarlos para jugar y lastimarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Instale el artefacto en una superficie dura y nivelada que pueda soportar su peso.
 - De lo contrario, pueden producirse vibraciones, ruidos o problemas anormales en el producto.
- 🔌 • Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
 - No conecte el artefacto a una tubería de gas, tubería plástica de agua o línea telefónica.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
 - No corte ni retire la clavija del cable de alimentación en ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito con el amperaje correcto.
- ☒ • No instale este artefacto en un lugar húmedo, oleoso o polvoriento, ni lo exponga directamente al sol o al agua (gotas de lluvia).
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - No utilice un enchufe dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - No tire ni tuerza excesivamente el cable de alimentación.
 - No gire ni ate el cable de alimentación.

- ☒ • No cuelgue el cable de alimentación en un objeto de metal, no le apoye un objeto pesado sobre él y no lo coloque entre objetos.
 - Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ✍ • Si el cable de alimentación se daña, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.

ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-
- ★ • 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 fuego puede expandirse.
 - Respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente repararlo por su cuenta, ya que posee un voltaje peligroso. Si el horno necesita ser reparado, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado Samsung cercano.
 - Si utiliza el artefacto cuando está contaminado por 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 la comida está caliente, puede salir vapor caliente de forma brusca al quitar el envoltorio y puede provocar quemaduras.
-
- ☒ • No intente reparar, desarmar ni modificar el artefacto por su cuenta.
 - Una corriente de alto voltaje ingresa a la carcasa del producto, por lo que puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - Cuando necesite reparación, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
 - ☑ • Si una sustancia extraña, como agua, ingresa al artefacto, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
 - ☒ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto 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

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ No permita que niños ni personas 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 altere, ajuste ni repare la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o el estante externo del horno.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

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

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
 - Evite usar un contenedor resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Espere al menos 30 segundos antes de quitar el líquido calentado.
 - No hacerlo puede provocar un desborde brusco del contenido y provocar quemaduras.
- ☒ • No se pare ni coloque objetos sobre el artefacto (como ropa para lavar, funda para horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos de metal, etc.).
 - Los objetos como telas pueden atascarse en la puerta.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el artefacto con las manos mojadas.
 - Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
 - Además de ser perjudicial para los seres humanos, también podría provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.

- ☒ • No deje la cara ni el cuerpo cerca del artefacto al cocinar o al abrir la puerta justo después de cocinar.
 - Procure que los niños no se acerquen demasiado al artefacto.
 - De lo contrario, podrían quemarse.
- No coloque comida ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, la comida u objetos pueden caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe la puerta, el interior del artefacto o el plato de forma brusca vertiendo agua sobre ellos durante o inmediatamente después de cocinar.
 - Esto podría provocar daños al artefacto. El vapor o el rocío de agua podría causar quemaduras o lesiones.
- No lo utilice si está vacío, excepto para hacer 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

-
- ❑ • 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.
 - Puede provocar un incendio.
 - No sobrecaliente los alimentos.
 - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

ADVERTENCIAS CRITICAS SOBRE LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

USO DE LA BATERIA

- 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

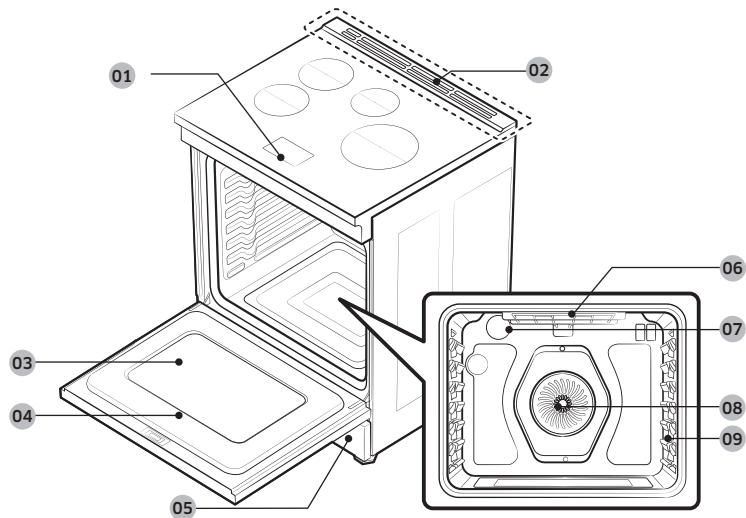
- **PELIGRO DE INGESTA:** Este producto contiene una pila de botón.
- En caso de ingesta, pueden producirse lesiones graves o la **MUERTE**.
- Si traga la pila de botón, se pueden generar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE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



- | | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 01 Panel de control (consulte la página 32 para obtener más información) | 02 Ventilación | 03 Puerta del horno |
| 04 Cámara | 05 Cajón de almacenamiento | 06 Calentador del horno para asar |
| 07 Luz del horno | 08 Sistema de convección | 09 Posición del estante |

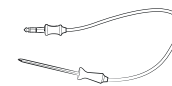
Qué incluye la estufa



Parrillas metálicas (2)*



Bandeja de la freidora de aire (1)*



Sonda de temperatura (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.

- 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

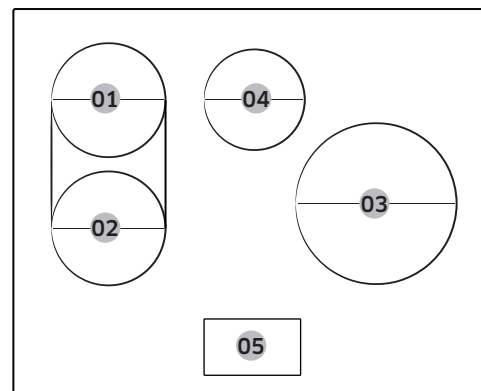
- No toque los elementos de inducción hasta que hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente durante un tiempo después de que se haya terminado la cocción. Si toca la superficie antes de que se enfríe lo suficiente, puede quemarse.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción 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.

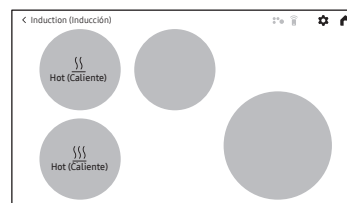
Ubicación de los elementos y controles de la placa de cocción por inducción

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



- | | |
|--|---|
| 01 Parte trasera izquierda: 7",
1800/2300 W | 02 Parte delantera izquierda: 7",
1800/2300 W |
| 03 Parte delantera derecha: 11",
2400/4300 W | 04 Parte trasera derecha: 6",
1200/2000 W |
| 05 Pantalla para horno o placa | |

Instrucciones de seguridad para el calor residual.



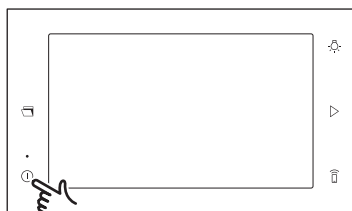
- La pantalla de la placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Muestra qué elementos todavía están calientes. No debe tocar el elemento si el indicador está encendido.
- Incluso si la placa de inducción está apagada, el indicador o permanecerá encendido mientras un elemento aún esté caliente. El indicador significa que está más caliente que .

Cocción de la superficie

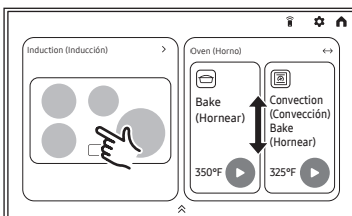
Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa

⚠ PRECAUCIÓN

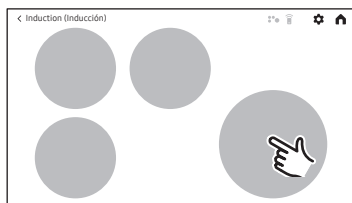
- Los elementos de la placa pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden producirse quemaduras. No toque los elementos de la placa de cocción hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- Nunca deje los alimentos cocinándose sin supervisión cuando coloque el elemento de calentamiento 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.



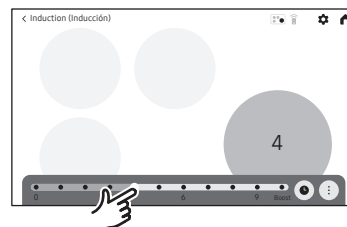
1. Toque  para encender la pantalla.



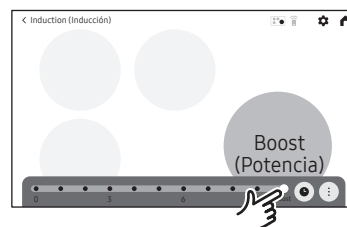
2. Toque el área de control de la placa de cocción.



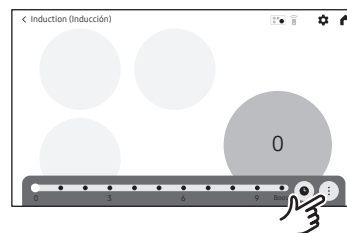
3. Toque el elemento de inducción que desea utilizar.




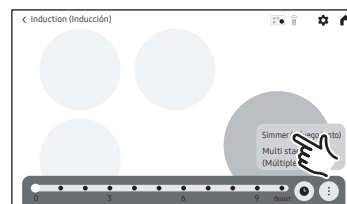
4. Arrastre o toque la configuración que desee.

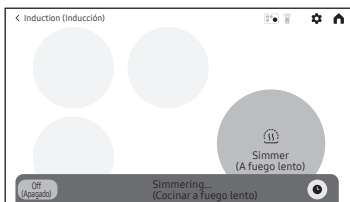


5. Para usar el ajuste de mayor potencia, presione el nivel Boost (Potencia).



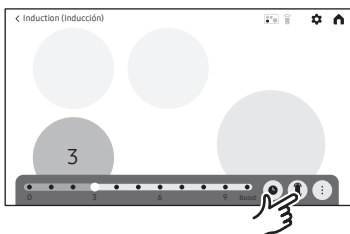
6. Para utilizar el ajuste de hervir a fuego lento, pulse , y luego, Simmer (Hervir a fuego lento).




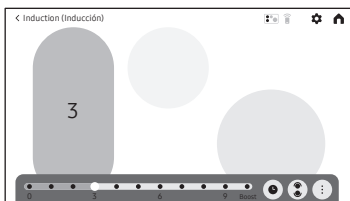
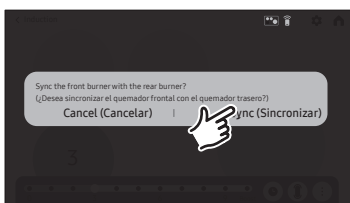



Control de sincronización

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.).

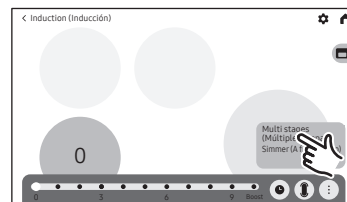



1. La tecla de control de sincronización aparecerá cuando configure el quemador izquierdo.
2. Toque  para utilizar el control de sincronización y, a continuación, toque Sync (Sincronizar) para confirmar. Los dos elementos de la izquierda están sincronizados y ahora funcionarán juntos.

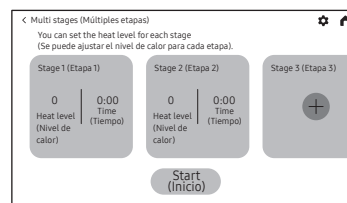


3. Para desactivar el control de sincronización, toque . Los dos elementos de la izquierda se desincronizarán y se ajustarán al nivel que haya establecido.

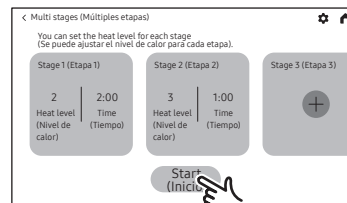
Múltiples etapas



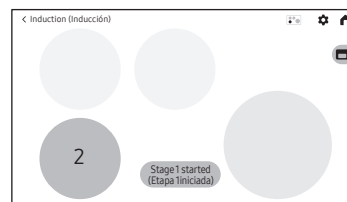
1. Toque , y luego, **Multi Stages (Múltiples etapas)**.



2. Puede ajustar el nivel de calor y el tiempo de cocción para cada etapa. Puede establecer 3 etapas y ajustar el tiempo total de cocción en 1 hora y 30 minutos.



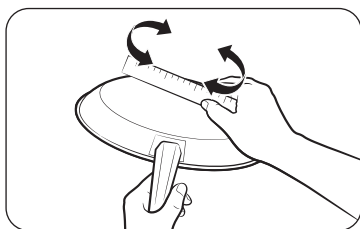
3. Toque **Start (Inicio)**.



Cocción de la superficie

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.

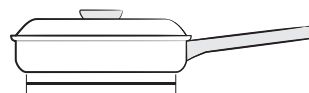
Otros recordatorios

- Utilice utensilios de cocina fabricados con el material adecuado para la cocción por inducción. Consulte la sección **Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción** en la página 29.
- 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.

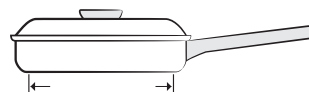
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

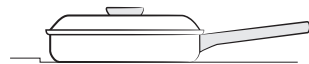
CORRECTO



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 la sección **Uso de utensilios de cocina de tamaño adecuado** en la página 29.

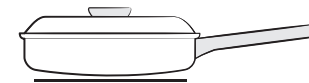


La sartén se apoya por completo sobre la superficie de la placa de cocción.

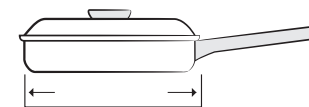


La sartén está bien equilibrada.

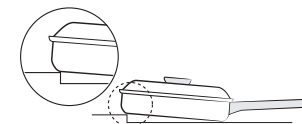
INCORRECTO



Sartén con base y lados curvos o doblados.



La sartén no tiene el tamaño mínimo requerido para utilizarla en la zona de cocción. Consulte la sección **Uso de utensilios de cocina de tamaño adecuado** en la página 29.



La base de la sartén se apoya sobre el borde 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.

Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado

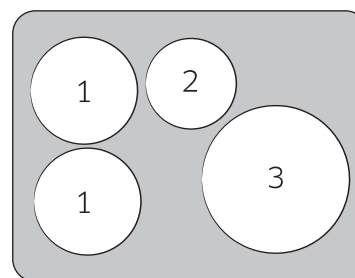
- Las zonas de cocción por inducción requieren que utilice ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o más grandes en cada lugar. El anillo interno de cada zona de cocción es la guía que le indica el tamaño **mínimo** correcto de la sartén. La base de la sartén debe cubrir completamente el anillo interior 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)

Cocción de la superficie

Ruidos de funcionamiento

Es posible que escuche los siguientes ruidos de funcionamiento:

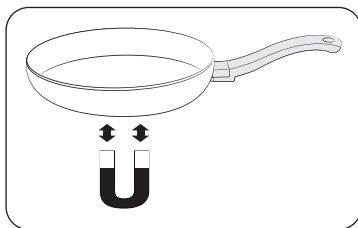
- **Crujidos:** es posible que escuche un crujido cuando use utensilios de cocina fabricados con dos o más materiales.
- **Silbidos:** se produce un silbido cuando se utilizan los dos quemadores traseros.
Esto se debe a las vibraciones. El silbido puede variar según el peso o el material de los utensilios 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

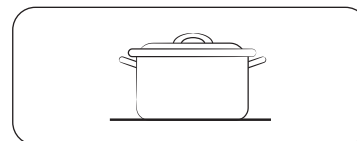


Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior de los utensilios de cocina y si el fabricante los etiqueta como adecuados.

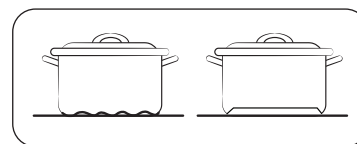
Las mejores sartenes dan mejores resultados

- 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.

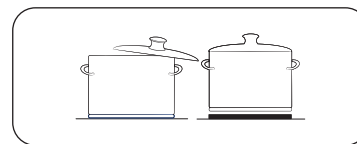
Consejos para ahorrar energía



¡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

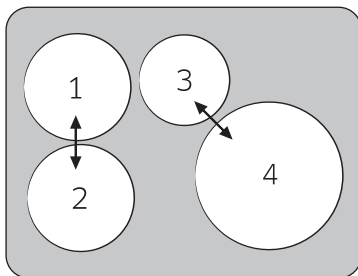
Si, por cualquier motivo, la temperatura de alguna de las zonas de cocción supera el nivel de seguridad, la zona de cocción reducirá de manera automática el calor a un nivel de potencia inferior.

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.

Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos

Las imágenes en la siguiente tabla son indicativas. Los ajustes de potencia necesarias 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.

Ajuste	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.

Cocción de la superficie

Protección de la placa

Limpieza

- 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

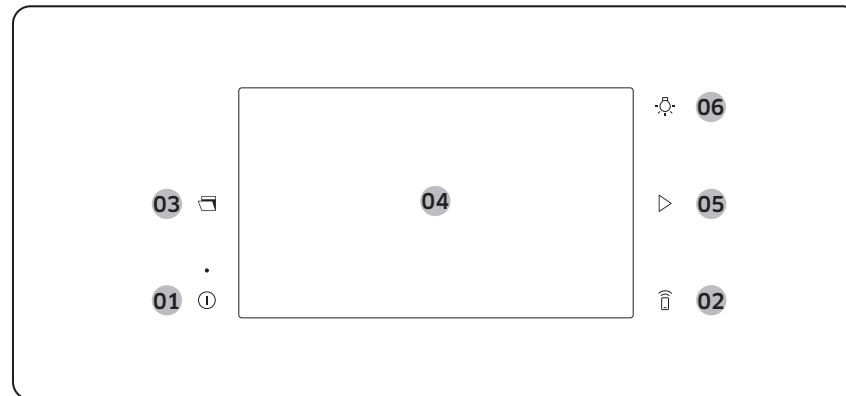
- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

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.

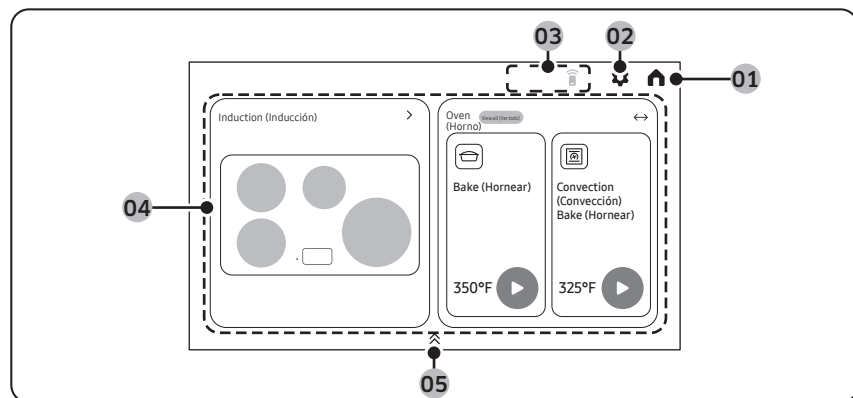
Funcionamiento del horno

El panel de control



- 01 Encender/Apagar:** pulse para encender o apagar la estufa.
- 02 Control inteligente:** encender o apagar la función Control inteligente.
- 03 Puerta abierta:** utilice para abrir la puerta del horno.
- 04 Pantalla:** deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar los ajustes deseados.
- 05 Iniciar:** presione para iniciar el funcionamiento del horno.
- 06 Luz:** presione para encender o apagar la luz del horno.

Pantalla



- 01 Inicio:** toque para mostrar la pantalla de Inicio.
- 02 Ajustes:** se utiliza para mostrar la pantalla de ajustes.
- 03 Área del indicador:** cuando la función se activa como Control inteligente, Micrófono, Bloqueo y Temporizador, entre otros, el ícono aparecerá en el área del indicador.
- 04 Área de control:** deslice para navegar por las funciones (Inducción, Horno, SmartThings, Cuidado del dispositivo) y toque para seleccionar el menú deseado.
 - **Inducción:** utilícelo para cocinar con la placa. Al pulsar esta zona, podrá ajustar el nivel y el quemador de inducción que desee.
 - **Horno:** utilícelo para cocinar en el horno. Puede ver todos los modos de horno desplazándose por esta zona. Cuando pulse el modo Horno, podrá ajustar la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
 - **SmartThings:** utilícelo para conectarse a la aplicación SmartThings y controlar sus dispositivos de forma remota.
 - **Recetas :** utilícela para ver la guía de recetas.
 - **Cuidado del producto :** presione para comprobar la limpieza necesaria del horno.
- 05 Menú de aplicaciones:** deslice para usar la aplicación. La aplicación aparecerá en la pantalla. Presione para usar las aplicaciones SmartThings, Temporizador, Bixby, Tiempo, Internet, Ring y Ajustes.

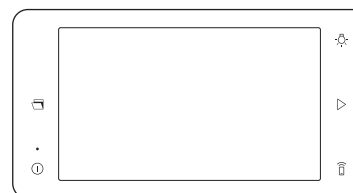
Modo de visualización

Modo Suspensión

El panel de control entra en modo Suspensión si el horno no se utiliza durante un tiempo.

En este modo, el panel de control está inactivo hasta que el usuario lo reactiva.

Encendido de la pantalla



Para activar el panel de control, presione

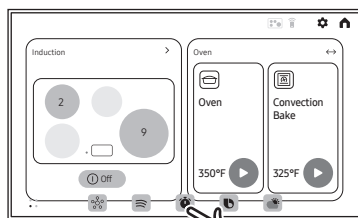
①. Las preferencias del usuario están disponibles en este modo, incluido el temporizador, la luz del horno o el bloqueo de control.

Funcionamiento del horno

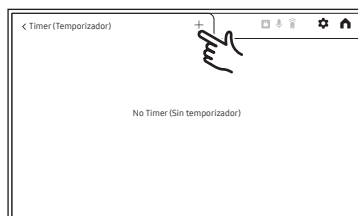
Temporizador

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

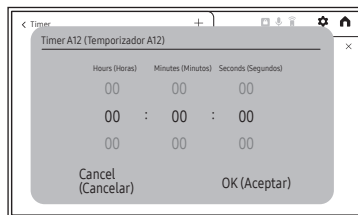
Cómo definir el temporizador



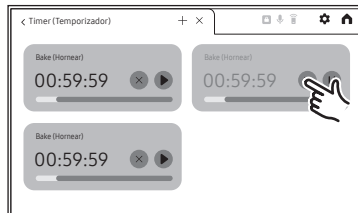
1. Deslice el menú de la aplicación y presione **Timer (Temporizador)**.



2. Presione **+**.



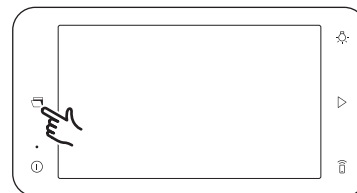
3. Coloque el nombre del temporizador que desee.
Deslice la pantalla o presione los números en el teclado numérico para establecer el tiempo (puede configurar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 s hasta 99 h 59 min y 59 s).



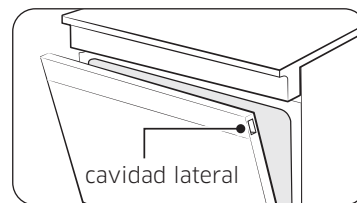
4. Toque **Start (Inicio)**.
Cuando transcurre el tiempo establecido, el horno emite un pitido, y la pantalla muestra que el temporizador completó el tiempo actual establecido.
 - Puede pausar, cancelar o eliminar el temporizador en cualquier momento si toca la pantalla.

Puerta de apertura automática

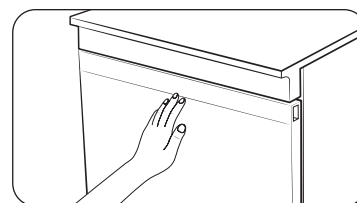
La puerta de apertura automática puede abrirse con solo tocar el botón Door Open (Puerta abierta). Se le solicitará una vez más que confirme si desea abrir la puerta cuando el horno esté funcionando o en un plazo de 10 minutos después de completar la cocción.



1. Presione el botón **Door Open** (Puerta abierta) en la pantalla.



2. La puerta se abrirá lentamente.



3. Cuando cierre la puerta, hágalo con la mano.

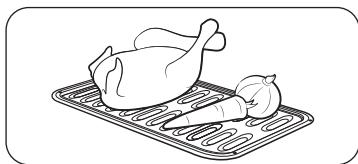
⚠ PRECAUCIÓN

Puede lesionarse cuando la puerta se abra o se cierre. Asegúrese de mantener distancia.

📖 NOTA

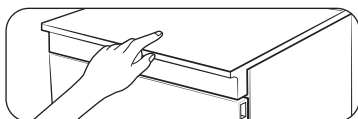
- La estufa puede calentarse durante el uso, así que, por razones de seguridad, los niños o las personas que no sepan manipularla no deben utilizarla solos.
- Si una mascota toca el operador, es posible que el producto funcione de manera involuntaria, por lo que debe asegurarse de que las mascotas no tengan acceso al producto.
- Para abrir la puerta en caso de emergencia o cuando el producto esté apagado, utilice la cavidad lateral ubicada en el lado superior derecho de la puerta.

Cocinar en el horno



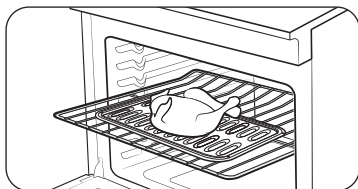
PASO 1

Coloque todos los ingredientes en un recipiente apto para horno.



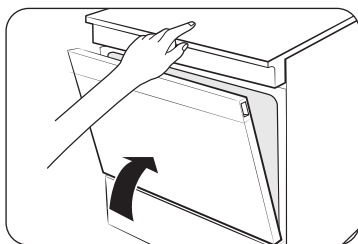
PASO 2

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



PASO 3

Coloque el contenedor sobre una parrilla.



PASO 4

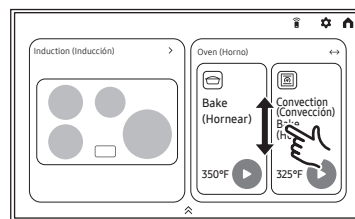
Cierre la puerta y comience a cocinar.

NOTA

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

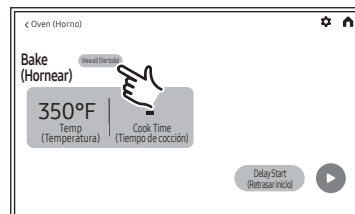
Configurar el modo

Desplazamiento por la pantalla

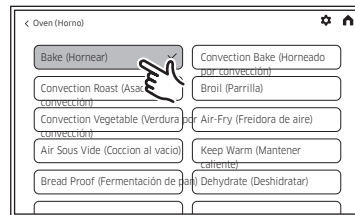


Desplácese por la pantalla para seleccionar el modo que desee.

Modo resumido



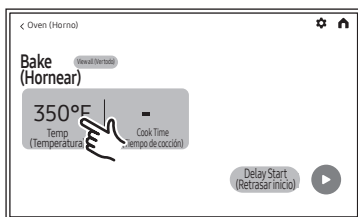
1. Toque **View All (Ver todo)** para ver el modo resumido.



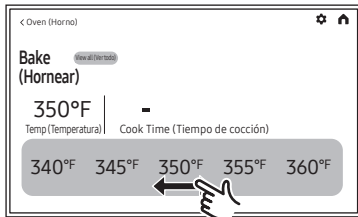
2. Toque el modo que desee.

Funcionamiento del horno

Ajuste de la temperatura



1. Toque Temp Area (Área de temperatura).



2. Deslice la pantalla y presione la temperatura que desea. (Puede deslizarse a la izquierda o a la derecha).

Configuración de las opciones de cocción (Tiempo de cocción, Inicio retardado)

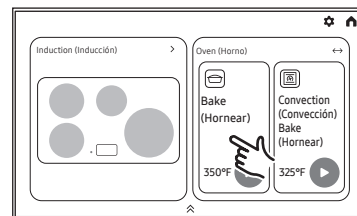
⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res y la carne de ave, deben enfriarse en el refrigerador antes de colocarlos 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.

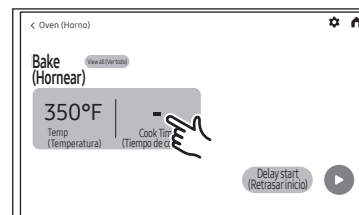
Tiempo de cocción

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.

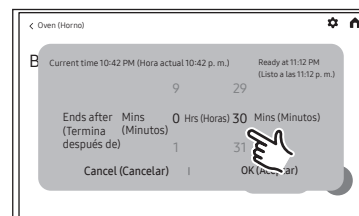
Modo: Hornear / Horneado por convección / Asado por convección / Verdura por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar



1. Toque el modo de horno que desea.



2. Toque Cook Time (Tiempo de cocción). La pantalla cambiará a la pantalla de tiempo de cocción.



3. Deslice la pantalla o presione los números en el teclado numérico para establecer el tiempo (puede configurar el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas 59 minutos).

- Puede configurar desde 10 minutos hasta 99 h para el modo Cocción al vacío.



4. Puede configurar las opciones después de cocinar como **Keep Warm (Mantener caliente)**, **Keep Temp (Mantener la temperatura)** y **Oven Off (Apagar horno)** después de establecer el tiempo de cocción. (El valor predeterminado es **Oven Off [Apagar horno]**).

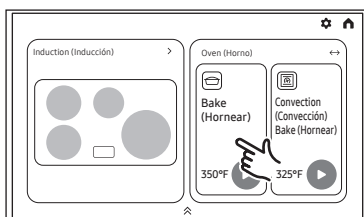
NOTA

Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento programando el tiempo de cocción en 0 minutos.

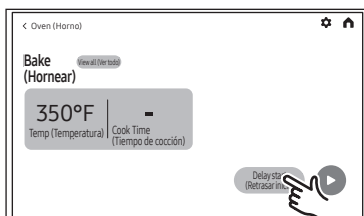
Inicio retardado

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.

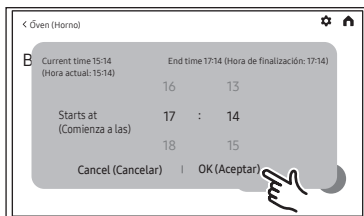
Modo: Horneear / Horneado por convección / Asado por convección / Verdura por convección / Freidora de Aire / Cocción al vacío / Deshidratar / Autolimpieza



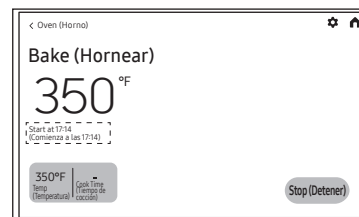
1. Coloque el recipiente con los alimentos en una parrilla y cierre la puerta.
2. Toque el modo de horno que desea.



3. Toque **Delay Start (Inicio retardado)**.
 - La pantalla cambiará a la pantalla de Inicio retardado.
 - La hora actual aparece como primera entrada.

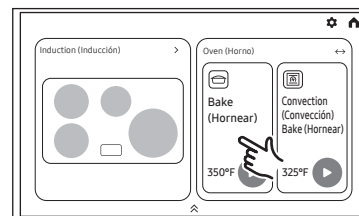


4. Deslice la pantalla o presione los números en el teclado numérico para establecer la hora a la que desea que se inicie el horneado. Luego, toque **OK (Aceptar)**.

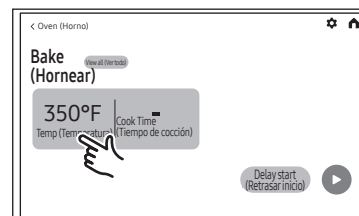


5. Se apaga la pantalla de Inicio retardado. Se muestra en pantalla la hora de inicio y, si lo estableció, el tiempo de cocción.

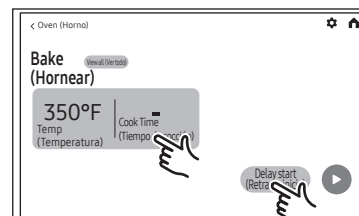
Instrucciones básicas para hornear y asar



1. Toque el modo de horno que desea.

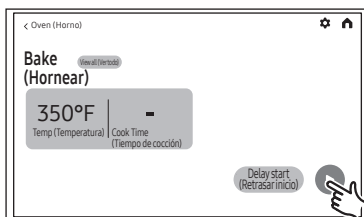


2. Establezca la temperatura deseada. (Consulte la sección **Programación de la temperatura** en esta página).
 - El modo Parrilla puede configurarse solo en Alto o Bajo.
 - La temperatura de Fermentación de pan y Mantener caliente es fija y no se puede modificar.

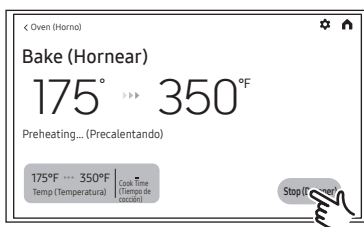


3. Si quiere usar las funciones Tiempo de cocción o Inicio retardado, programe cada función ahora. Consulte la sección Configuración de las opciones de cocción a partir de la página 34.

Funcionamiento del horno



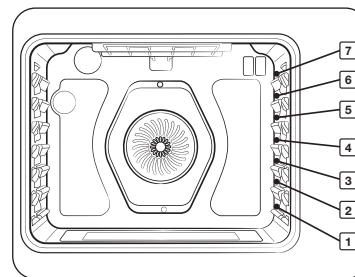
4. Toque Start (Inicio) para comenzar la cocción.



5. Toque Stop (Detener) cuando termine la cocción o para cancelarla.

Uso de las parrillas del horno

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



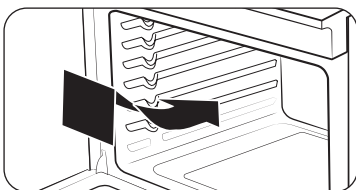
Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas asadas	7
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	4 - 6
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarín, tartas congeladas y guisos	3 o 4
Pasteles de ángel, carnes asadas de tamaño pequeño, pizzas frescas y congeladas	2
Pavo, carnes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

Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

⚠ PRECAUCIÓN

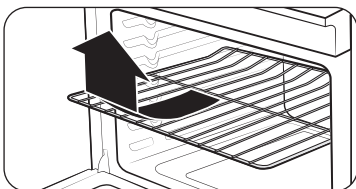
- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto dificultará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.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

Colocación y retiro de una parrilla del horno



Para introducir una parrilla del horno

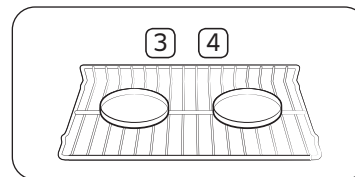
1. Coloque el extremo posterior de la parrilla en una guía.
2. Deslice la parrilla en la guía mientras la sujeta del extremo delantero.



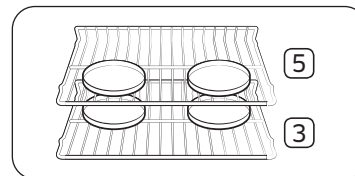
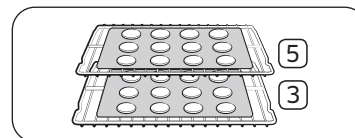
Para extraer una parrilla del horno

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

Colocación de rejillas y bandejas



Parrilla de horno individual



Múltiples rejillas 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 1 ½" de espacio de aire a su alrededor.

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

Vea la figura de la izquierda.

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

Uso de múltiples parrillas del horno

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

Funcionamiento del horno

Antes de usar las parrillas

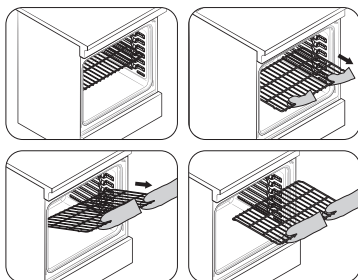
El horno tiene dos parrillas. Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga por completo.

RETIRAR LAS PARRILLAS

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

COLOCAR LAS PARRILLAS

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



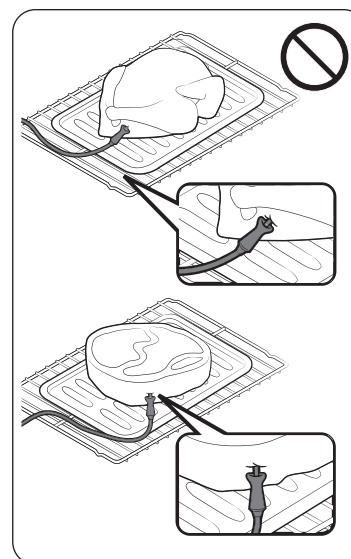
⚠ PRECAUCIÓN

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

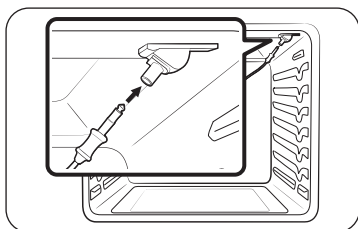
Sonda de temperatura

La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y de aves a la temperatura interna exacta que desee, lo que elimina las conjeturas a la hora de determinar si un trozo de carne está hecho o no.

Puede utilizar la sonda de temperatura con el horno configurado en **Bake (Hornear)**, **Convection Bake (Horneado por convección)** o **Convection Roast (Asado por convección)**. Cuando utilice la sonda de temperatura, la temperatura interna aparecerá en la pantalla cuando alcance los 100 °F.



1. Inserte la sonda de temperatura en la carne de modo que la punta de la sonda llegue al centro del corte.
 - Cuando inserte la sonda de temperatura, asegúrese de que no esté en contacto con el hueso, la grasa o el cartílago.
 - Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y gruesa del corte.
 - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo interno, paralelo a la pata.
 - Si retira la sonda de temperatura durante la cocción, el horno se apagará en 60 segundos.
 - Es posible que la sonda de temperatura no funcione correctamente si se introduce en alimentos congelados (el ícono de la sonda de temperatura no aparecerá).



2. Inserte la sonda de temperatura dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno.
3. Seleccione el modo de cocción (Horneado por convección, Asado por convección u Hornear) y la temperatura.
4. Ajuste la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F con el panel de control.

5. Establezca una opción (Inicio retardado) si es necesario.
6. Toque **START (INICIO)**. Cuando los alimentos alcancen la temperatura interna establecida, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

NOTA

La sonda de temperatura se apagará en los siguientes casos:

- Cuando finalice el tiempo de cocción.
- Cuando la temperatura alcance la temperatura que estableció.

Tabla de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Carne de res/ cordero	Poco cocido	140 - 150
	Cocido	160 - 170
	Bien cocido	170 - 180
Carne de cerdo		170 - 180
Carne de aves		165 - 185

PRECAUCIÓN

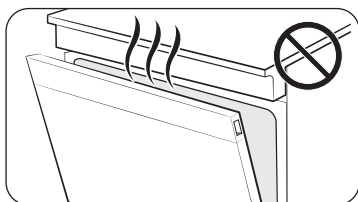
- Para proteger la sonda de temperatura, tenga cuidado de no introducir la sonda de modo que salga de la carne. Asegúrese de que la sonda esté cerca del centro de la carne.
- No guarde la sonda en el horno.
- No coloque la sonda dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza o de asado. Esto le causará daños permanentes.
- Para evitar daños en la sonda, descongele los alimentos con anticipación.
- No use pinzas para insertar o retirar la sonda. Las pinzas pueden dañar el sensor.
- Utilice la sonda de temperatura solo para las funciones de cocción correspondientes.

NOTA

Si cubrió la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 10 minutos después de la cocción, la temperatura interna se elevará entre 5 °F y 10 °F.

Funcionamiento del horno

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 modo Horneado por convección, Asado por convección, Hornear o Parrilla, el elemento para calentar del horno se apagará. Para reiniciarlo, cierre la puerta.

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.

Descargar el modo de cocción	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Sonda de temperatura	Elegir tiempo de cocción	Inicio retardado
Hornear	175 - 550	350	0	0	0
Parrilla	Alto o bajo	Alto	X	X	X
Horneado por convección	175 - 550	325	0	0	0
Asado por convección	175 - 550	325	0	0	0
Verdura por convección	350 - 450	400	X	0	0
Freidora de aire	350 - 500	425	X	0	0
Cocción al vacío	100 - 205	150	X	0	0
Dehydrate (Deshidratar)	100 - 225	150	X	0	0
Mantener caliente	-	175	X	X	X
Fermentación de pan	-	95	X	X	X

Modo	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> • La función Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y estofados. 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. <p> NOTA Por motivos de funcionamiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • El horno ajusta de manera automática la temperatura para el horneado por convección.
Asado por convección	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> • La parrilla utiliza el quemador de la parte superior del horno para cocinar y dorar los 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 a la parrilla.

Modo	Instrucciones
Verdura por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura por convección permite condiciones de cocción excelentes para vegetales como papas, tomates, cebollas, zanahorias, pimientos y brócoli, y crea una textura y un sabor óptimos aumentando su humedad en comparación con la convección general. • La circulación de aire uniforme de Convección pura permite que utilice una mayor capacidad del horno al mismo tiempo. • Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual 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 verduras por convección que comienza en la página 45.
Freidora de aire	<ul style="list-style-type: none"> • 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 el modo de convección normal. • Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. • No es necesario precalentar el horno en este modo. • La temperatura se puede establecer entre 350°F y 500 °F. • Consulte la sección Freidora de aire que comienza en la página 46.

Modo	Instrucciones
Cocción al vacío	<ul style="list-style-type: none"> • Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo 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. • No es necesario precalentar el horno al usar el modo de Cocción al vacío. • Coloque las bolsas de alimentos selladas al vacío en la rejilla en la posición 3 del horno. • La temperatura se puede establecer entre 100 °F y 205 °F. • Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras. • Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en la nevera. • Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes. • Guía de recomendaciones para usar Cocción al vacío. Para conocer el tiempo de cocción y la temperatura adecuada para la comida. • Consulte la sección Cocción al vacío que comienza en la página 48.
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> • El modo Mantener caliente mantendrá caliente la comida cocida hasta servirla durante hasta 3 horas después de finalizada la cocción. • Puede usar el modo Mantener caliente sin ninguna otra función de cocción, o puede configurarlo para que se active después de una función de cocción cronometrada o con retraso. • No debe usar este modo para recalentar alimentos fríos.

Funcionamiento del horno

Modo	Instrucciones
Fermentación de pan	<ul style="list-style-type: none"> Este modo proporciona una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por lo tanto, no requiere un ajuste de temperatura. Coloque la masa en la posición 2 de la rejilla. Levantamiento necesita que se cubra con telas o un envoltorio plástico. Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Levantamiento con el horno frío.
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Coloque la comida en la posición 3 o 4 de la rejilla. Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. En el caso de frutas, Añadir jugo de limón o de piña o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a que retengan su dulzura. Consulte la siguiente tabla para conocer la configuración de Deshidratar.

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	Configuración para asar	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Cocido	9 hamburguesas	1" (25 cm)	Alto	7	3:20-3:40	2:20-2:40
Filete de res	Cocido	-	1" (25 cm)	Alto	5	7:00-8:00	6:00-7:00
	Cocido	-	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.

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 asar a fin de obtener los mejores resultados.
- Utilice el modo Asado bajo para carne de ave o cortes de carne gruesos a fin de evitar el asado 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 encuentre encendido, todos los elementos para calentar se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección

- No es necesario precalentar el horno.
- Para obtener mejores resultados, utilice este modo en una rejilla para horno individual y coloque el plato en la posición 3.
- La temperatura puede establecerse entre 350 °F (175 °C) y 450 °F (230 °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 - 42	3	15 - 20
Espárragos	425 - 450	3	15 - 20
Hongos	425 - 450	3	15 - 25
Calabacín en cuartos cortado longitudinalmente	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.

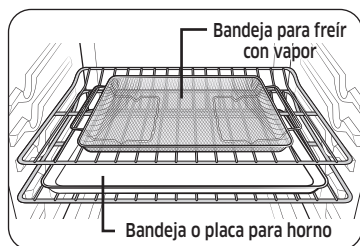
NOTA

- Cuando cocine verduras, coloque papel de hornear en una bandeja o placa de horno para recoger cualquier goteo.
- Se recomienda utilizar algún aceite como de oliva o de palta y sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca o de romero y quesos gratinados a gusto.
- Sirva los vegetales cocidos con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer vegetales todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que los vegetales 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 los vegetales cocidos de la tabla. Puede descargar las recetas detalladas para cada función desde nuestro sitio web. (www.samsung.com/us/support).

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. La temperatura se puede establecer entre 350 °F y 500 °F. 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.



Colocación recomendada de la bandeja para freír con vapor

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja para freír con 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 rejilla para obtener mejores resultados. (El número de posición de la rejilla cuenta desde el fondo).

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

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 con vapor.
- 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 el interior del horno antes y después de usar la cocción con Freidora con vapor.
- Limpie con regularidad los filtros de grasa de la campana de extracción de aire para evitar el humo al cocinar.
- No abra la puerta del horno, ya que de ese modo será difícil mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.

NOTA

- No es necesario precalentar el horno.
- Coloque la bandeja para freír con vapor en la posición 3.
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja para freír con vapor 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 freír con vapor

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Papas				
Papas fritas congeladas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Tater Tots congelados	40 - 45	450	20 - 25	-
Papas ralladas congeladas	25 - 30	450	20 - 25	-
Papas trozadas congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Papas fritas caseras	25 - 30	425	25-30	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 1/8 de pulgada. Sumérlas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25 - 30	450	25 - 30	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

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

Funcionamiento del horno

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

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, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave.



NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo de 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)
Carne de res			
Filete de 1.5 de grosor	Poco cocido	130	2.5 - 4
	Cocido	140	2.5 - 4
	Bien cocido	155	3-5
Asado	Cocido	150	6 - 12
	Bien cocido	155	6 - 12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150	3 - 5
	Firme	160	3 - 5
Asado	Cocido	150	4 - 6
	Bien cocido	160	5 - 7
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160	15 - 48

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
Carne de aves			
Pechuga de pollo	Tierno	145	3 - 4
	Firme	160	3.5 - 4.5
Pechuga de pato	Tierno	145	3 - 4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130	2 - 4
	Bien cocido	145	2 - 4
Filete de bacalao	Tierno	130	2 - 4
Verduras			
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
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180	2 - 3
Piña en rodajas	-	180	1 - 2
Pera en rodajas	-	180	2 - 3

Funcionamiento del horno

Mantener caliente

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

NOTA

- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.
- Si desactiva la función de **ahorro de energía de 12 horas**, estos modos funcionarán hasta que se cancelen. (Configuración predeterminada de ahorro de energía de 12 horas: activado)

PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

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 presiona Bread Proof (Fermentación de pan) cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 95 °F (35 °C), 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.

Deshidratar

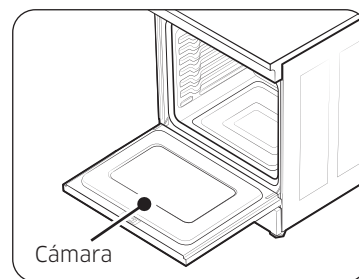
Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. En el caso de frutas, añadir jugo de limón (o de piña) o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a que retengan su dulzura.

NOTA

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

Cámara dentro del horno (solo modelos específicos)

Cámara dentro del horno



ADVERTENCIA

Limpe la parte interior transparente de la puerta luego de que se enfríe.

- Puede quemarse por el calor.

PRECAUCIÓN

No limpie de forma agresiva la parte interior transparente de la puerta que tiene las funciones de la cámara.

- Puede dañarse porque está hecha de vidrio.

La cámara incorporada le permite controlar el proceso de cocción con la aplicación SmartThings.

Consulte los ajustes de Visión de cámara en Options > Settings (Opciones > Ajustes).

Solo está disponible si el producto está conectado a Wi-Fi mediante Conexión fácil.

- Transmisión en vivo: monitorea el estado de cocción en el horno con la aplicación SmartThings.

Sin embargo, la cámara no funciona durante ciertos modos, como Limpieza, ni en los ajustes inferiores del modo de cocción doble.

La luz se enciende cuando la cámara está en funcionamiento (la cámara se apagará cuando apague la luz).

La pantalla mostrará el indicador de la cámara cuando esté en funcionamiento.

- Para controlar el proceso de cocción con la cámara, coloque los alimentos entre las parrillas 1 y 4.

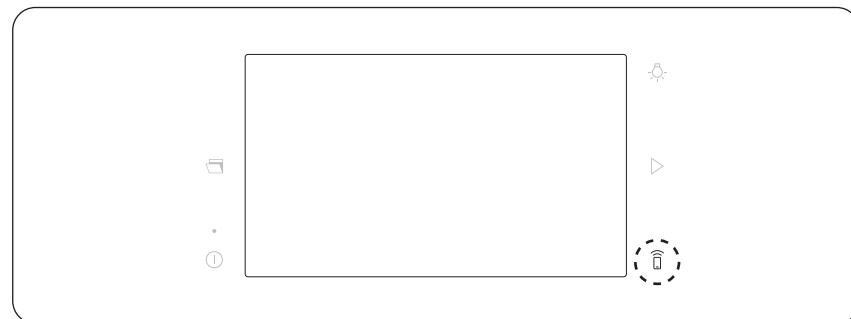
NOTA

- Para un reconocimiento óptimo de la cámara, limpie con frecuencia la parte interior transparente de la puerta y la luz en la parte posterior dentro del horno.
- Limpie el interior del horno luego de que se enfríe por completo.
- No limpie de forma agresiva la parte interior transparente de la puerta. Puede provocar ralladuras u otro daño.
- Cuando la función Transmisión en vivo está encendida, la imagen de la comida puede verse empañada según el tipo de alimento.
- Cuando la función Transmisión en vivo está encendida, la imagen de la comida puede desaparecer o pausarse por la señal débil de Wi-Fi según la distancia entre el producto y el enrutador.
- Según la condición del enrutador y de la red, la imagen de la comida puede desaparecer o pausarse. La conexión Wi-Fi de más de 5 Ghz ayuda a disfrutar el producto sin afectar la experiencia.
- Los objetos que se encuentren entre el producto y el enrutador pueden afectar la calidad de imagen de la transmisión en vivo. Controle si la velocidad de subida de Internet es consistentemente superior a 30 Mbps.
- Si la calidad de la imagen transmitida es baja en su dispositivo móvil, controle si la velocidad de descarga es de al menos 30 Mbps.
- La pantalla puede mostrarse borrosa por las luces internas si no hay comida dentro o según su ubicación.
- Si la cámara es difícil de ver, limpie las sustancias extrañas que pueden estar en la parte interna de la superficie de la puerta.
- Tenga en cuenta que si se presiona el interruptor de la puerta con fuerza mientras la puerta está abierta, la cámara podría fallar.

Control inteligente

Cómo conectar el horno

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



Funcionamiento del horno

Para controlar el horno de forma remota

1. Toque . aparecerá en la pantalla. Ahora el horno puede controlarse de manera remota con un dispositivo 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	
Control del horno o la placa	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el estado del horno.• Controle el estado de encendido y apagado de cada quemador de la placa.
Control remoto del horno	<ul style="list-style-type: none">• Configure o ajuste la configuración del horno de manera remota.
Mi cocina	<ul style="list-style-type: none">• Apague el horno de manera remota.• Una vez que comienza la cocción, cambie la configuración del tiempo de cocción y la temperatura de manera remota.
Comprobación de errores	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce de manera automática los errores.
Sonda de temperatura	<ul style="list-style-type: none">• Controle la temperatura actual y restablezca la configuración de la sonda.
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.

NOTA

- **Importante:** El modo Autolimpieza no se puede iniciar de forma remota.
- Este artefacto es configurable para permitir su uso remoto en todo momento. No almacene materiales inflamables u objetos sensibles a las temperatura sobre o cerca del artefacto.
- Cuando la función Control inteligente está desactivada, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.

Control por voz

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

Bixby

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

Amazon Alexa y el Asistente de Google

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

Guía de instalación

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

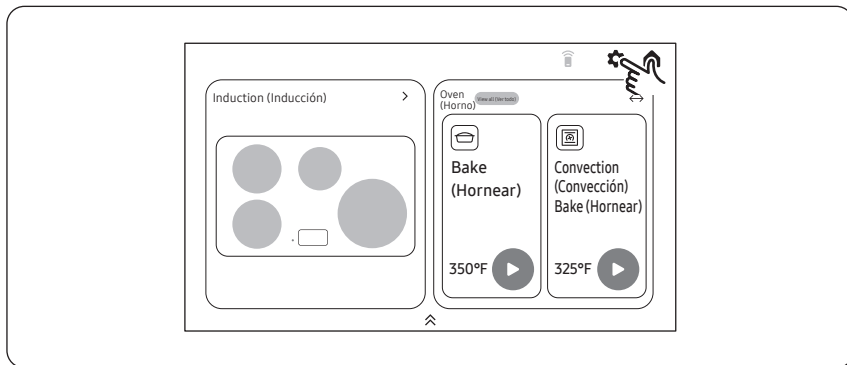
1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Después de configurar los dispositivos, toque el botón "+" que aparece en la pantalla.
3. Toque "Voice assistant" (Asistente de voz) y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos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

NOTA

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

Ajustes

Dentro de Settings (Ajustes), puede cambiar la configuración predeterminada a sus preferencias o diagnosticar problemas con la conexión a la red. Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.



	Ajuste	Descripción
Común	Cuenta de Samsung	Inicie sesión para comenzar.
	Conexiones	Utilícelo para establecer conexiones Wi-Fi, conexión fácil y Bluetooth.
	Bloqueo	Evite que los niños inicien o configuren accidentalmente los dispositivos. Cuando la función Bloqueo está activada, el panel de control y la puerta se bloquearán.
	Iluminación ambiental de los bordes	La iluminación ambiental le permite saber el estado del horno.
	Sonidos	Ajuste el modo, el estilo y el volumen del sonido.

	Ajuste	Descripción
Común	Notificaciones del dispositivo de inicio	Reciba notificaciones sobre dispositivos registrados en la aplicación SmartThings.
	Pantalla	Configure el brillo y el tamaño de fuente en la pantalla.
	Pantalla y estilo	Configure el fondo y el protector de pantalla.
	Bixby	Configure la activación por voz y la retroalimentación de sonido.
	Micrófono	Active o desactive la función de micrófono.
	Idioma	Cambie al idioma que desee. El idioma predeterminado es el inglés.
	Fecha y hora	Defina la fecha y la hora. Puede utilizar la fecha y la hora proporcionadas por su red cuando configure la opción automática.
	Unidad de temperatura	Configure la unidad de temperatura (°F o °C).
	Accesibilidad	Establezca las mejoras de Contestador y Visibilidad.
	Actualización de software	Puede descargar e instalar un nuevo software cuando la actualización esté disponible.
Soporte	Obtenga asistencia remota para todas sus necesidades relacionadas con el artefacto.	
Reinicio	Restablezca la red y el dispositivo.	
Información del dispositivo	Compruebe la información del dispositivo, incluido el nombre del producto, el nombre del modelo y el número de serie.	

Funcionamiento del horno

Ajuste		Descripción
Inducción	Comprobación de la compatibilidad de la olla	Compruebe si los utensilios de cocina son adecuados para la inducción.
Horno	Mis modos	Puede editar (agregar o quitar) los modos de cocción y crear una lista personalizada. Para mostrar el modo que desea en la pantalla del horno, edite la lista. Algunos modos no desaparecerán. Puede descargar un nuevo modo a través de la aplicación SmartThings y añadirlo a Mi lista de modos.
	Mi patrón	Muestra sus modos y temperaturas más frecuentes en orden de mayor uso.
	Ahorro de energía de 12 horas	El horno se apagará solo después de 12 horas de horneado o 3 horas de asado a la parrilla. El horno no se apagará cuando la función esté desactivada.
	Ajuste de temperatura	Ajuste la temperatura desde -35 °F hasta +35 °F.
	Sabbath	Consulte la sección de Función Sabbath en la página 54.

Modo de demostración

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

1. Presione **Settings (Ajustes)** > **Common (Común)** > **Date and time (Fecha y hora)**
2. Presione **Set time (Definir hora)** y defina la hora a 12:34.
3. Presione **Power (Encender/Apagar)** y **Smart Control (Control inteligente)** al mismo tiempo durante 5 segundos.
4. El modo de demostración está activado, y el indicador figura en la pantalla.

Características especiales


La función Sabbath



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

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

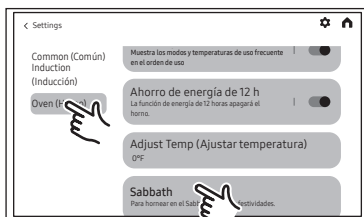
Con la función Sabbath

- 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, presione 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.
- En el modo Sabbath, el botón Auto Open Door (Puerta de apertura automática) se desactivará. Para abrir la puerta, agárrela por los lados y tire.

Para activar la función Sabbath



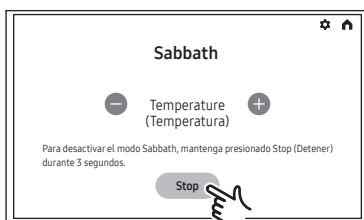
1. Inicie un modo Hornear y presione .



2. Toque **Oven (Horno)** y, luego, toque **Sabbath** para usar la función Sabbath.



3. Toque **Start (Inicio)**.
Puede cambiar la temperatura en 5 °F (3 °C).



4. Para apagar el modo Sabbath, mantenga presionado **Stop (Detener)** durante 3 segundos.

NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará ni emitirá un pitido. Después de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede ajustar el tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Después de una falla eléctrica, el horno no reanuda la función de manera automática. Aparecerá “**Sabbath**” en el panel de control, pero el horno no se encenderá otra vez. 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.
- En el modo Sabbath, la función de iluminación ambiental de los bordes se apagará. La configuración volverá a su estado anterior cuando salga del modo Sabbath.
- Luego de la práctica del sabbat, apague la función Sabbath.

PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función que no sea Hornear mientras esté activa la función Sabbath.
- 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 autolimpiante, la superficie 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 adherirá a la superficie interna del horno.
- **No** fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. Párese al costado del horno al abrir la puerta para permitir que salga el aire caliente o vapor. El horno puede estar **MUY CALIENTE**.
- Use el guante durante la limpieza.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

Antes de un ciclo de autolimpieza

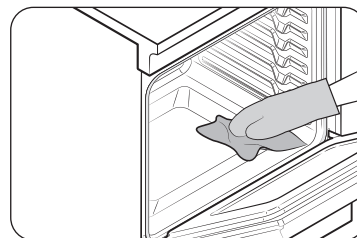


Fig. 1

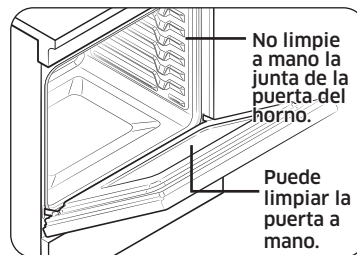


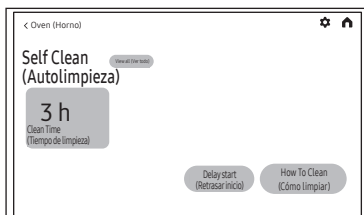
Fig. 2

- Recomendamos ventilar la cocina con una ventana abierta o utilizar un ventilador o campana extractora durante el ciclo autolimpiante.
- Retire del horno la parrilla metálica, la bandeja de asar, todos los utensilios de cocina y el papel de aluminio.
- Limpie los residuos de la base del horno. (Fig. 1)
- Los restos en el armazón frontal de la estufa y fuera de las juntas de la puerta deben ser limpiados 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 indispensable que no toque la junta. Si la junta se gasta o deteriora, debe reemplazarla. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

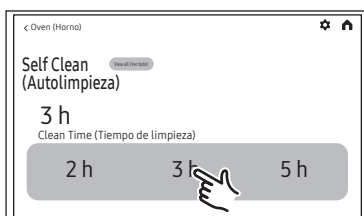
📄 NOTA

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

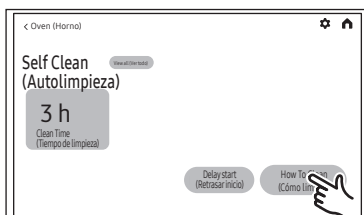
Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



1. Toque **Self Clean (Autolimpieza)**.



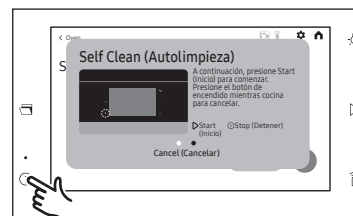
2. Toque **Clean Time (Tiempo de limpieza)** y, a continuación, elija el tiempo de limpieza que desee. Puede elegir entre 2 horas, 3 horas o 5 horas. (El modo predeterminado es de 3 horas).



3. Toque **How To Clean (Cómo limpiar)**. Si desea utilizar la función Inicio retardado, consulte la sección **Configuración de las opciones de cocción** en la página 36.



4. La información de autolimpieza aparecerá en la pantalla. El botón **Start (Inicio)** aparecerá en el costado de la pantalla cuando deslice. Toque **Start (Iniciar)** para comenzar la autolimpieza.



5. Si necesita detener o cancelar la autolimpieza, toque **Power (Potencia)**.

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. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda a un valor seguro o frío.

Después de un ciclo de autolimpieza

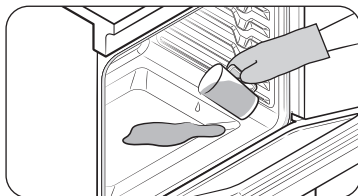
- Notará ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo cuando el horno se enfríe. (si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo, repítalo.
- No puede poner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

Mantenimiento del artefacto

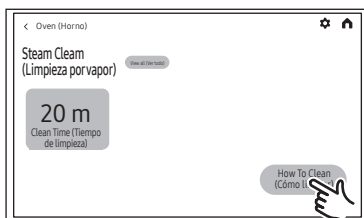
Limpeza a vapor

Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

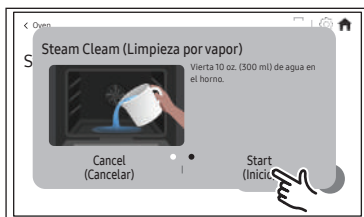
Para una limpieza suave, la función de limpieza a vapor ahorra tiempo y energía. Para una limpieza más profunda, utilice la función de autolimpieza.



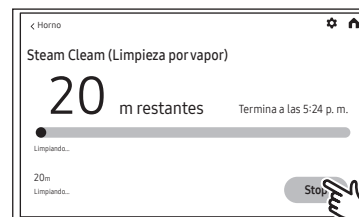
1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta aproximadamente 1 y $\frac{3}{4}$ de tazas de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta.
Utilice solo agua corriente, no agua destilada.



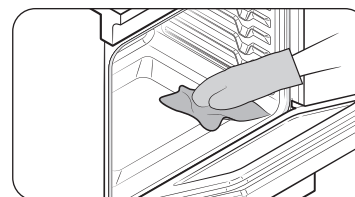
3. Toque **Steam Clean (Limpieza a vapor)**. Y, a continuación, toque **How To Clean (Cómo limpiar)**.



4. La información de limpieza a vapor aparecerá en la pantalla. El botón **Start (Inicio)** aparecerá en la pantalla cuando deslice.
Toque **Start (Inicio)** para comenzar la limpieza a vapor.



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

PRECAUCIÓN

Use el guante 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 antiinclinación esté correctamente colocado cuando vuelva a colocarla en su sitio. De lo contrario, la cocina podría volcarse y causar lesiones graves.

Panel de control

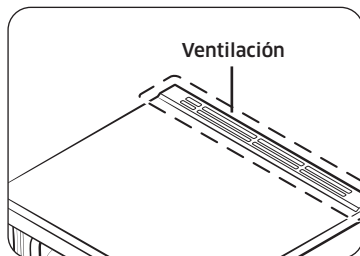
Primero, bloquee el panel de control y la puerta para evitar que se accione la estufa por error o que el dispositivo se incline.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control esté apagado y de que todas las superficies de la cocina están frías antes de limpiarla. De lo contrario, puede quemarse.
- Si alejó la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antiinclinación 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.

Mantenimiento del artefacto

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. Rayará la superficie.**
- Si se utilizó un limpiador para artefactos de acero inoxidable a base de aceite mineral antes de limpiar el artefacto, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de usar el limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable.

Rejillas del horno

- Se recomienda retirar las rejillas, ya que, si se dejan dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, deberá frotar los costados de las 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 rejillas 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.

Bandeja para freír con vapor

Para mantener limpia la bandeja para freír con vapor, retírela de la cavidad y sumérgala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja para freír con vapor usando un estropajo de plástico.

NOTA

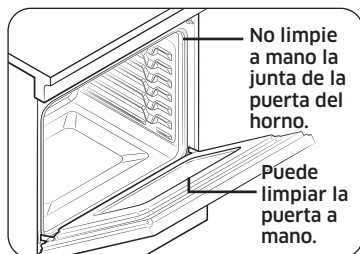
La bandeja para freír con vapor se puede meter en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

No deje la bandeja para freír con vapor 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.

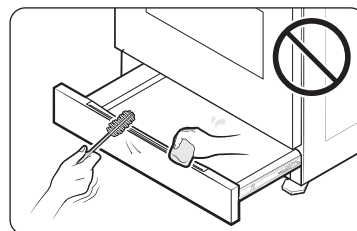
Puerta del horno



- 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 o desinfectantes.
 - La superficie puede dañarse.

Cuidado y limpieza de la placa 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.

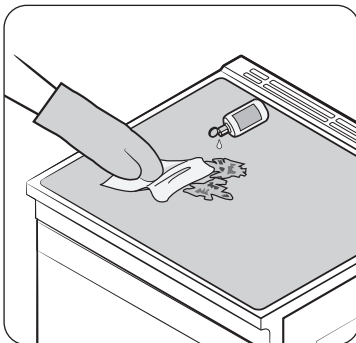
1. Antes de usar la placa por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cerámica.
Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador para placas de cerámica ayuda a mantener la placa como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas gotas 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.

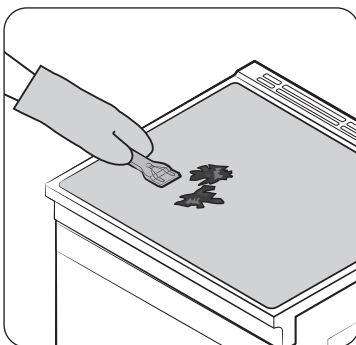
Mantenimiento del artefacto

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.

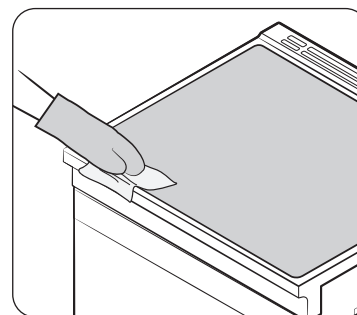
Eliminación de marcas y rayones metálicos

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.

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.

Limpeza 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

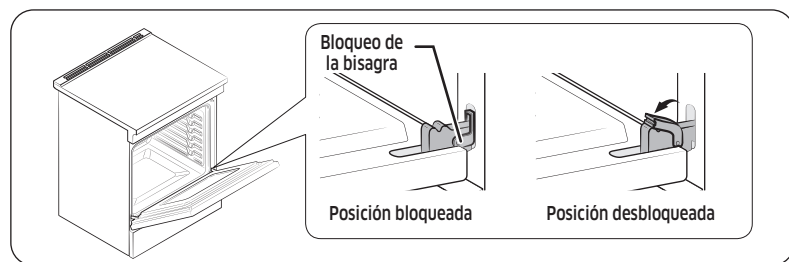
Si ya se produjeron corrosiones o hendiduras en la superficie de vidrio, deberá sustituir el vidrio de la placa. En este caso, tendrá que realizar un mantenimiento.

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 el equipo antes de retirar la puerta.



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

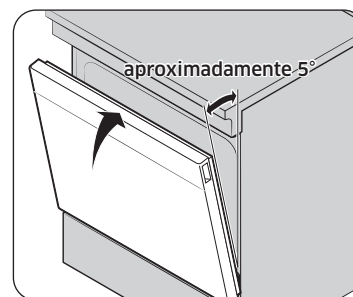


Fig. 1

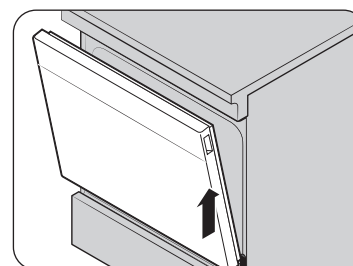
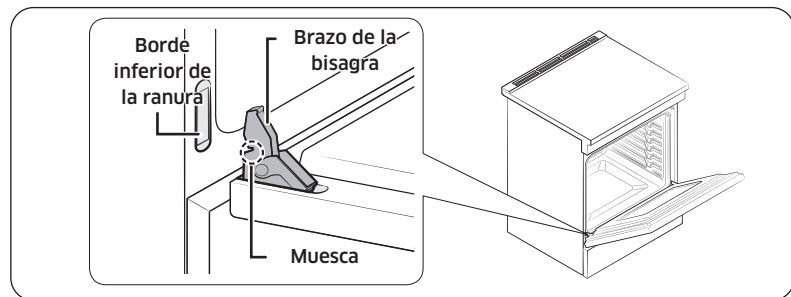


Fig. 2

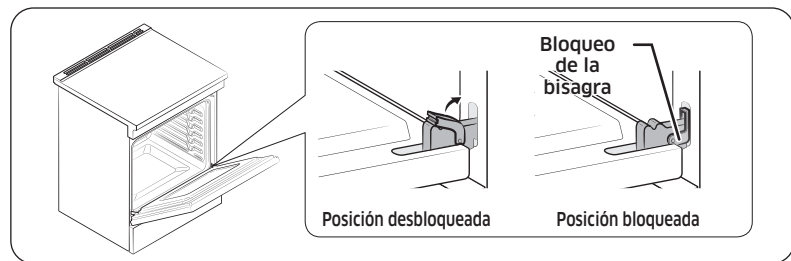
3. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
4. Cierre la puerta a la posición para quitarla, que es aproximadamente a 5 grados de la posición vertical (fig. 1).
5. Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra quede fuera de la ranura (fig. 2).

Mantenimiento del artefacto

Cómo volver a instalar la puerta

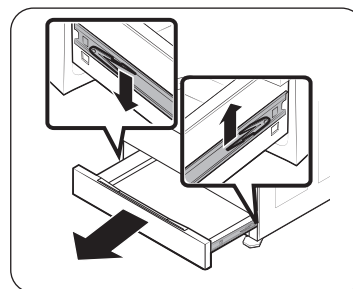


1. Sujete firmemente ambos lados de la parte superior de la puerta.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, deslice la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra debe introducirse por completo en la parte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

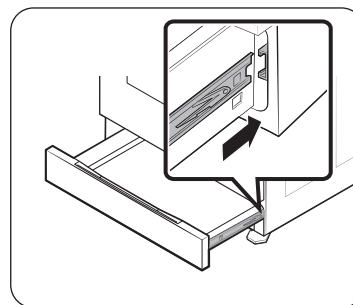


3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, eso significa que no insertó la muesca de manera correcta en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del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

Extracción y reinstalación 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.

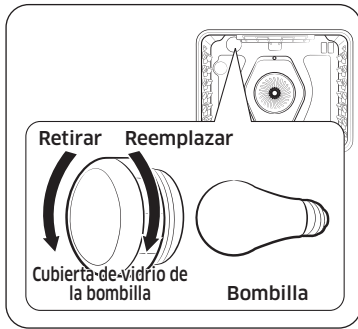


4. Coloque el cajón en las guías del rodillo a cada lado y, a continuación, encaje los clips en su lugar.

Solución de problemas

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, presione el botón  para encenderla o apagarla. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla del horno estén fríos.
2. 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

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

Solución de problemas

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

Instalación

Problema	Causa posible	Solución
La estufa no está nivelada.	El artefacto se instaló incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla esté nivelada. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para sostener la estufa de manera adecuada.
	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.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
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.

Problema	Causa posible	Solución
Las unidades de superficie no encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa 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 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.
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.	

Problema	Causa posible	Solución
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 ásperos 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"> • 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. • Vea la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de vidrio en la página 61.
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"> • Retire con una crema limpiadora para placas de cerámica y vidrio. • 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.
Sonido de “agrietamiento” o de “chasquido”.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

Solución de problemas

Horno

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	La estufa no está 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 el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 32.
	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla de luz está suelta o averiada.	Apriete o sustituya la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
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.	Controle si las luces se encienden. Si es necesario, llame a su compañía local eléctrica.
El horno humea excesivamente al asar.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la Guía para asar a la parrilla en la página 44.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la parrilla de modo que quede espacio suficiente entre la carne y el elemento. Precaliente la parrilla para asar.
	La carne no se ha preparado adecuadamente.	Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse, dejando la parte magra intacta.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla con frecuencia.

Problema	Causa posible	Solución
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 32.
	La parrilla del horno está mal colocada o no está nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 51.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	
	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre los Ajustes en la página 53.
La comida no se asa correctamente.	La porción puede ser inadecuada.	Consulte la guía para asar a la parrilla para conocer los tamaños de las raciones en la página 44, y vuelva a intentarlo.
	La parrilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla para conocer los tamaños de las raciones en la página 44.
	Los utensilios de cocina no son aptos para asar a la rejilla.	Utilice utensilios aptos.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento para asar a la rejilla durante 10 minutos. • Consulte la guía para asar a la parrilla para conocer los tamaños de las raciones en la página 44.

Problema	Causa posible	Solución
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Debe ajustar el sensor del horno.	Consulte la sección sobre los Ajustes en la página 53.
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es muy alta para iniciar la autolimpieza.	Espere a que la estufa se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección sobre la 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 . Asegúrese de que todos los elementos de superficie estén apagados.
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay suciedad excesiva en el horno.	Presione Power Off (Apagar) . Abra las ventanas para eliminar el humo de la sala. Espere hasta que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje enfriar el horno.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
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 estaba muy sucio.	Limpie las salpicaduras más grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que los hornos muy sucios deban autolimpiarse de nuevo o durante más tiempo.
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la rejilla de ventilación del horno.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
	Si hay más parrillas en uso o la cantidad de comida es mayor, la cantidad de vapor visible aumentará.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Es normal porque el horno es nuevo, así que desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección sobre la autolimpieza en la página 56.
Hay un olor muy fuerte.	El aislamiento alrededor del interior del horno libera olor las primeras veces que se utiliza el horno.	Haga funcionar el horno vacío en el ajuste de Bake (Hornear) a 400 °F durante 1 hora.

Problema	Causa posible	Solución
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	No es una falla del sistema, sino un funcionamiento normal.
El ventilador del horno hace ruidos o no se apaga.	Si bien el ventilador de refrigeración no está visible, podrá escuchar el funcionamiento cuando el sistema electrónico esté caliente y el apagado cuando el sistema electrónico esté frío.	Esta es la operación normal para enfriar el horno. El ventilador de refrigeración se apaga automáticamente cuando el horno se enfría.
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas brillosas y de color plateado se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las parrillas del horno con ella.

Cajón

Problema	Causa posible	Solución
El cajón no se desliza 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.

Problema	Causa posible	Solución
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 Power Off (Apagar) 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.	

Código que se muestra	Causa posible	Solución	
C-22	El sensor PCB secundario está abierto mientras el horno está funcionando.	Presione Off (Apagar) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.	
	Hay un cortocircuito en el sensor PCB secundario.		
C-23	La sonda de temperatura está en corto mientras el horno está funcionando.		
C-30	El sensor PCB principal está abierto mientras el horno está funcionando.		
	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.
Línea defectuosa	Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación está mal instalado.		Si la conexión de alimentación se enchufa de forma incorrecta, aparece ese código en la pantalla. Reconecte la conexión de alimentación de forma correcta para que el mensaje desaparezca.
C-A2	Este código se muestra si la temperatura del PCB secundario sube de manera anormal.	Presione Off (Apagar) . Revise la 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.	

Solución de problemas

Placa de cocción

Código que se muestra	Causa posible	Solución
F0	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.	
	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.	

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 POWER (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.	

Garantía (EE. UU.)

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

ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

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

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

Garantía (EE. UU.)

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 MISMO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE SAMSUNG, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

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

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

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

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

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

EXCEPTO LO EXPUESTO EN EL PRESENTE, NO HAY GARANTÍAS EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS PARA ESTE PRODUCTO Y SAMSUNG RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS QUE INCLUYEN, ENTRE OTRAS, GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN FIN PARTICULAR. NINGUNA GARANTÍA DADA POR CUALQUIER PERSONA, FIRMA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, NI DE NINGÚN OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, 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 OTROS Y DE SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE EXTENDERÁ SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

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

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

Samsung Electronics Canada Inc.

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

Anexo

Anuncio de código abierto

El software que incluye este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el correspondiente código de origen completo durante un período de tres años a partir del último envío de este producto si se comunica con nuestro equipo de asistencia a través de <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú “Consulta”).

También es posible obtener el código de fuente completo correspondiente en un medio físico como un CD-ROM y se le cobrará un cargo mínimo.

A través de la URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 puede acceder a la información sobre la licencia de código abierto que se relaciona con este producto. Esta oferta es válida para quien reciba esta información.



Notas



Escanee este código con su teléfono inteligente.

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos de procedimientos y espectáculos en directo.

*Requiere la instalación 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)	www.samsung.com/us/support
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (Inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)



Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

NSI6D*99*****



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.

- f) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- g) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- h) 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.
- i) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- j) 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 devrait empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.
Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée 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

Avis relatif à l'appareil radio

ATTENTION

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.

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

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

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

1. Avis de la FCC

ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : 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 soumise 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.

Avis réglementaire

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

Cet équipement 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'appareil et le récepteur
- Raccorder l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou du téléviseur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

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

Cet équipement 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'appareil 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/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement 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 ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

2. Avis d'IC

Le terme « IC » précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil. Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme canadienne ICES-003.

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.

Avis réglementaire

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement 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 ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AU RAYONNEMENT :

Ce dispositif est conforme aux limites d'exposition au rayonnement de la FCC et de la norme RSS-102 d'IC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement 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 ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes 8

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	8
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	9
Pour votre sécurité	9
Éléments de cuisson à induction	11
Sécurité électrique	12
Sécurité des enfants	13
Four	13
Fonctionnement à distance	14
Fours auto-nettoyants	15
Hotte de ventilation	16
Surfaces de cuisson en verre/céramique	16
Avertissements importants relatifs à l'installation	16
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	17
Précautions d'utilisation	20
Avertissements importants relatifs au nettoyage	22
Utilisation de la batterie	23

Présentation de votre nouvelle cuisinière 24

Vue d'ensemble	24
Ce qui est inclus avec votre cuisinière	24

Avant de commencer 25

Conseils pour économiser l'énergie	25
------------------------------------	----

Cuisson sur la surface 25

À propos de la table de cuisson à induction	25
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson	27
Avant d'utiliser la table de cuisson	29
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	30
Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille	30
Dimensions des casseroles et des poêles	30
Bruits de fonctionnement	31
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	31
Détection de la température	32
Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments	33
Protection de la table de cuisson	33
Affichage	34

Utilisation du four 34

Le panneau de commande	34
Mode d'affichage	35
Minuterie	35
Ouverture de porte automatique	36
Cuisson au four	37
Réglage du mode	37
Réglage de la température	38
Réglage des options de cuisson (Temps cuisson, Mode différé)	38
Instructions de base pour la cuisson au four et au gril	39
Utilisation des grilles du four	40
Sonde de température	42
Mode de cuisson	44
Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)	53
Commande intelligente	54
Commande vocale	55
Réglages	56
Caractéristiques spéciales	58
Entretien de votre appareil	59
Auto-nettoyage	59
Nettoyage à la vapeur	61
Entretien et nettoyage du four	63
Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre	65
Retrait et réinstallation de la porte du four	67
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	68
Changement de l'ampoule du four	69

Dépannage 69

Dépannage	69
Codes d'information	74

Garantie (États-Unis) 76

Garantie (CANADA) 78

Annexe 80

Annonce concernant la source ouverte	80
--------------------------------------	----

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. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles et mesures de sécurité importants

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

AVERTISSEMENT

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









CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

ATTENTION

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 A LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT

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


POUR VOTRE SÉCURITÉ



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

⚠ ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones adjacentes à celle-ci, l'évent de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture et les fissures autour de la porte du four.

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ELEMENTS DE CUISSON A 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 entraîner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, contactez un centre de service agréé par Samsung. Le non-respect de ces instructions 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 permet de s'assurer que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement de votre appareil ou d'apparition de fractures, de fissures ou d'éclats, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson ;
 - débranchez 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

SECURITE DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.
- **Revêtements 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 maniques pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Évitez que les maniques touchent l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.

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

ATTENTION

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

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configuré pour l'utilisation 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 AUTO-NETTOYANTS

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

- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage 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'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/ CÉRAMIQUE

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**
Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles 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 table de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et causer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ **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 nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si le four n'est pas installé par un technicien qualifié, vous risquez de subir un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que 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 dommage, 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 élément 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 décharge électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'ampérage est approprié.
- ☐ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- ☐ • Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque 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. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- 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.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé près de vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères, comme des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- 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.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis de l'appareil, il peut en résulter un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ☑ • Si une substance étrangère, 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 un choc électrique.
- N'éteignez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ❑ • Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou 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 manipulez pas la porte ni ne procédez à aucun réglage ou réparation. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.

- ❑ • Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

PRECAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains ou votre visage.
- Retirez les couvercles des pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- 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.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
 - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des 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'auto-nettoyage.
 - 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 casser.
 - Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
-

Consignes de sécurité importantes

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

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

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 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 moins de -20 °C ou plus de +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

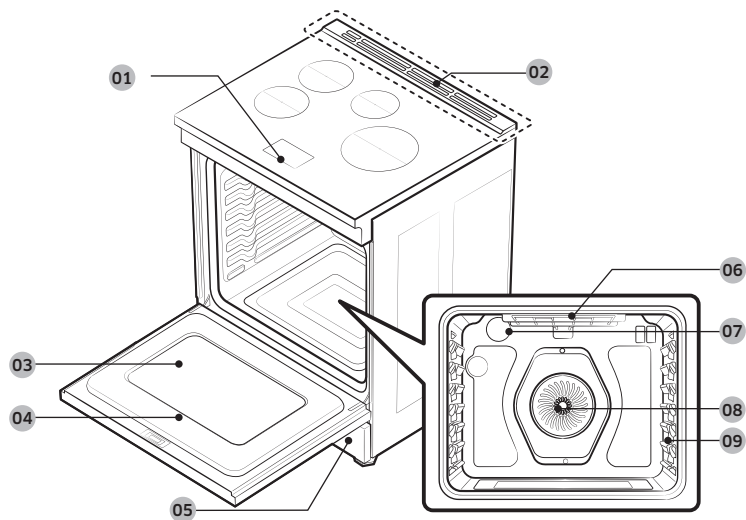
- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES 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



01 Panneau de commande
(Voir la page 34 pour plus de détails.)

02 Évent

03 Porte du four

04 Caméra

05 Tiroir de rangement

06 Chauffage du four grill

07 Éclairage du four

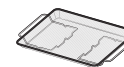
08 Système à convection

09 Position des étagères

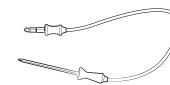
Ce qui est inclus avec votre cuisinière



Grilles métalliques (2)*



Plateau pour friture à l'air chaud (1)*



Sonde de température (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 Bake (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 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

ATTENTION

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.

ATTENTION

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.

Cuisson sur la surface

- 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.
- 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.

⚠ ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

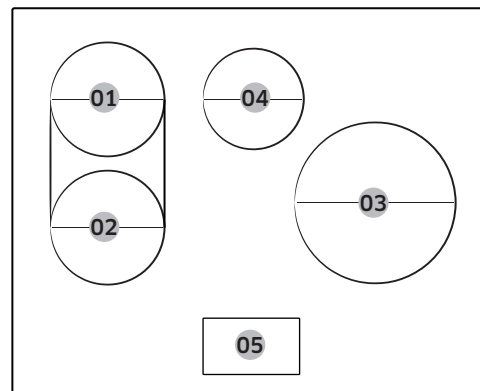
- Ne touchez pas les éléments à induction avant qu'ils aient refroidi.
- La surface peut rester chaude pendant un certain temps après la cuisson. Si vous touchez la surface avant qu'elle ait eu le temps de refroidir suffisamment, vous pourriez vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur 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 nettoyeurs ou des aérosols.

📖 REMARQUE

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

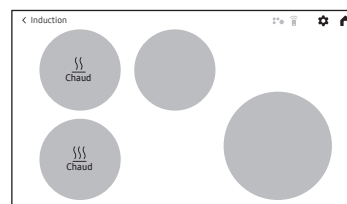
Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction





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



- | | |
|---|--|
| 01 Arrière gauche : 18 cm (7 po),
1 800 / 2 300 W | 02 Avant gauche : 18 cm (7 po),
1 800 / 2 300 W |
| 03 Avant droit : 28 cm (11 po),
2 400 / 4 300 W | 04 Arrière droit : 15 cm (6 po),
1 200 / 2 000 W |
| 05 Écran de la table de cuisson et
du four | |

Consignes de sécurité relatives à la chaleur résiduelle.

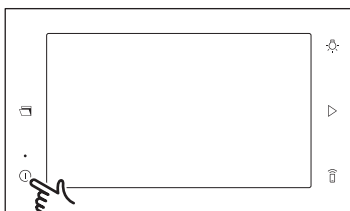


- Sur l'écran de la table de cuisson, un indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour chaque élément. Il indique les éléments qui sont encore chauds. Quand cet indicateur s'affiche, vous devez éviter de toucher l'élément.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, l'indicateur  ou  restera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

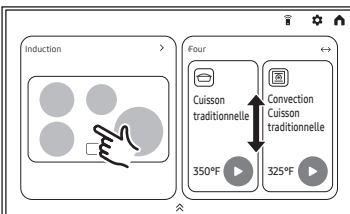
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson

⚠ ATTENTION

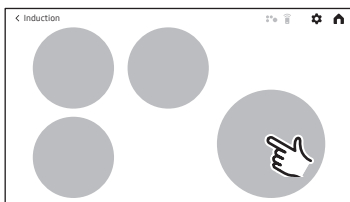
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds et causer des brûlures même lorsqu'ils sont éteints. Ne touchez pas aux éléments de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi suffisamment.
- Ne laissez jamais de nourriture sans surveillance lorsque vous réglez l'élément chauffant à 6 ou 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.



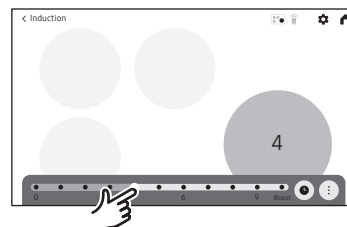
1. Appuyez sur ① pour activer l'écran.



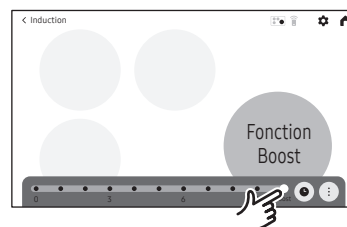
2. Appuyez sur la zone de commande de la table de cuisson.



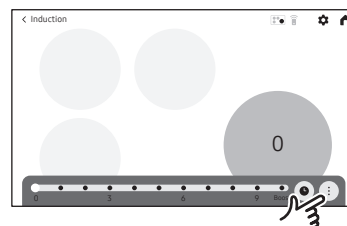
3. Appuyez sur l'élément à induction que vous voulez utiliser.



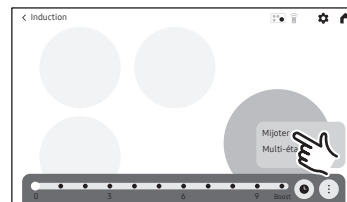
4. Faites glisser le paramètre désiré ou appuyez sur celui-ci.



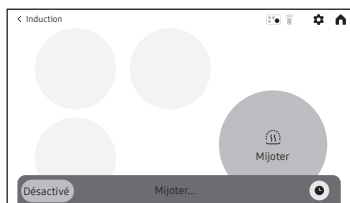
5. Pour utiliser le paramètre de pleine puissance, appuyez sur Boost (Pleine puissance).



6. Pour utiliser le paramètre de mijotage, appuyez sur ⋮, puis sur Simmer (Mijoter).

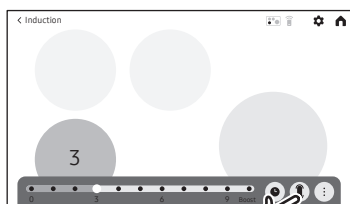



Cuisson sur la surface

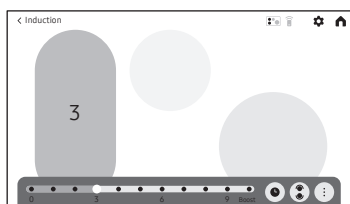
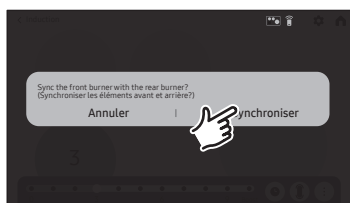



Commande de synchronisation

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.)

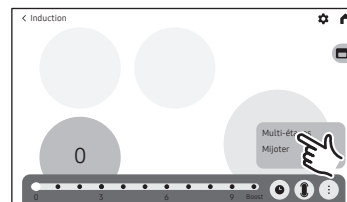



1. La touche de commande de synchronisation s'affiche lorsque vous réglez l'élément chauffant gauche.
2. Appuyez sur  pour utiliser la commande de synchronisation, puis sur Sync (Synchroniser) pour confirmer. Les deux éléments de gauche sont maintenant synchronisés et fonctionnent ensemble.

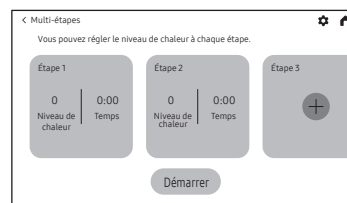


3. Pour désactiver la commande de synchronisation, appuyez sur . Les deux éléments de gauche ne sont plus synchronisés et réglés au niveau que vous avez défini actuellement.

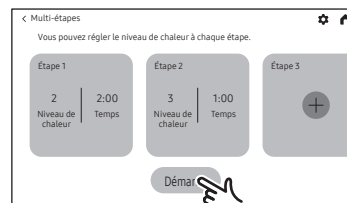
Multi-étapes



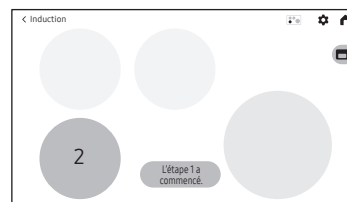
1. Appuyez sur , puis sur **Multi stages (Multi-étapes)**.



2. Vous pouvez régler le niveau de chaleur et le temps de cuisson de chaque étape. Vous pouvez régler l'étape à trois étapes et le temps de cuisson total à 1 heure 30 minutes.

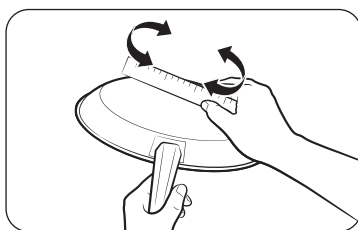


3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



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.

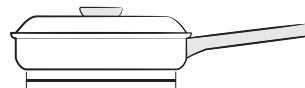
N'oubliez pas les éléments suivants :

- 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 30.
- 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.

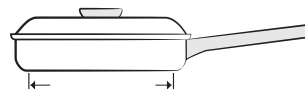
⚠ ATTENTION

- 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.

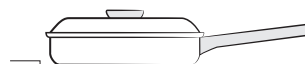
CORRECT



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 30.

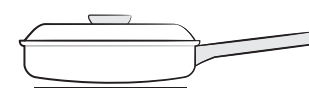


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

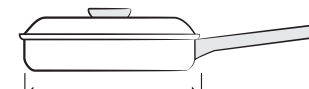


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

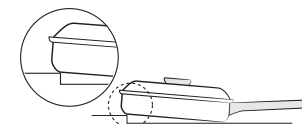
INCORRECT



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 30.



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.

Cuisson sur la surface

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.

Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille

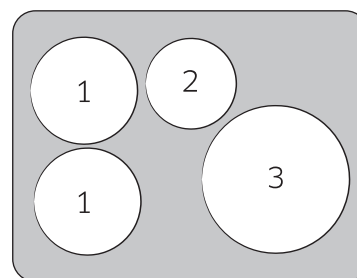
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des casseroles et poêles d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole 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 « **L'ustensile n'est pas compatible ou aucun ustensile n'est en place.** » 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)

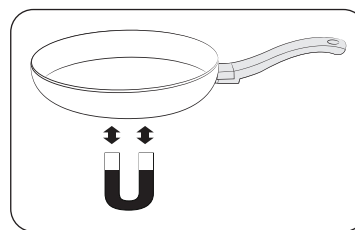
Bruits de fonctionnement

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 cuisez. (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



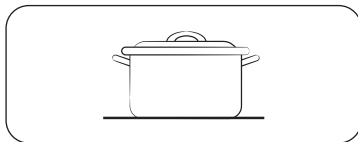
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

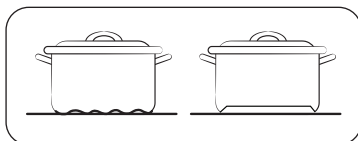
- Vous pouvez reconnaître les bons ustensiles de cuisson à leur base. La base devrait être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez de nouvelles casseroles ou poêles, portez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord 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.

Cuisson sur la surface

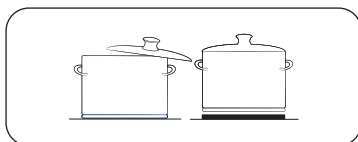
Conseils pour économiser l'énergie



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

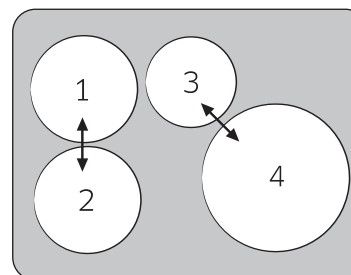
Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.

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.

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

Les valeurs figurant dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Les réglages 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

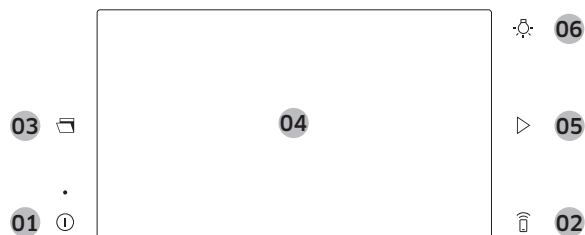
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

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.

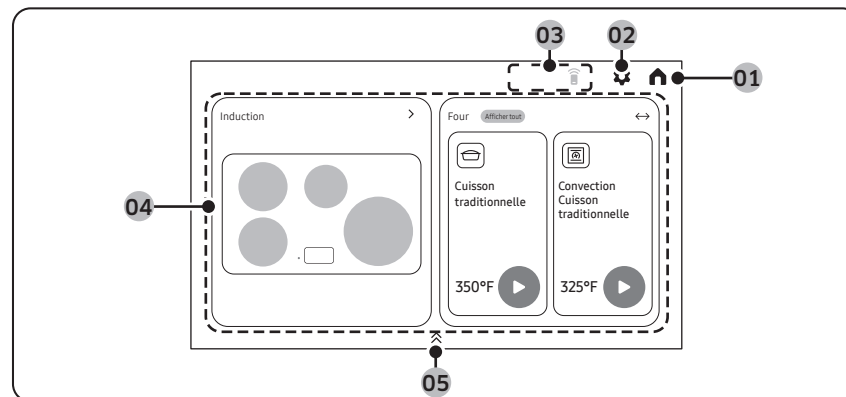
Utilisation du four

Le panneau de commande



- 01 Marche/arrêt :** Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la cuisinière.
- 02 Commande intelligente :** Permet d'activer ou de désactiver la fonction de commande intelligente.
- 03 Ouverture de la porte :** Permet d'ouvrir la porte du four.
- 04 Écran :** Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur le réglage souhaité pour le sélectionner.
- 05 Démarrer :** Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement du four.
- 06 Éclairage :** Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la lumière du four.

Affichage



- 01 Accueil :** Appuyez sur ce bouton pour afficher l'écran d'accueil.
- 02 Paramètres :** Permet d'afficher l'écran des paramètres.
- 03 Zone indicatrice :** Lorsqu'une fonction, comme la commande intelligente, le microphone, le verrouillage, la minuterie, etc., est activée, son icône apparaît dans la zone indicatrice.
- 04 Zone de commande :** Faites glisser votre doigt pour naviguer parmi les fonctions (induction, four, SmartThings, entretien de l'appareil) et appuyez pour sélectionner le menu désiré.
 - **Induction :** Utilisez cette zone pour la cuisson sur la table de cuisson. Lorsque vous appuyez sur cette zone, l'élément à induction et son niveau peuvent être réglés comme bon vous semble.
 - **Oven (Four) :** Utilisez cette zone pour la cuisson au four. Vous pouvez voir le mode four au complet en faisant défiler cette zone. Lorsque vous appuyez sur le mode four, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés comme bon vous semble.
 - **SmartThings :** Connectez-vous à l'application SmartThings et commandez vos appareils à distance.
 - **Recettes :** Utilisez cette option pour consulter le guide de recettes.
 - **Entretien du produit :** Appuyez sur cette option pour prendre connaissance des nettoyages de four requis.
- 05 Menu d'applications :** Balayez pour utiliser une application. L'application s'affiche alors à l'écran. Appuyez pour utiliser les applications SmartThings, de minuterie, Bixby, de météo, Internet, Ring et des paramètres.

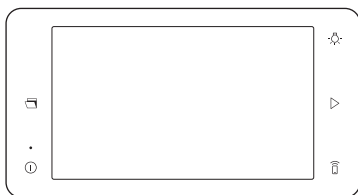
Mode d'affichage

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 reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Activation de l'affichage

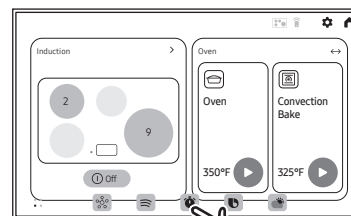


Pour activer le panneau de configuration, appuyez sur **i**.
Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, y compris la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

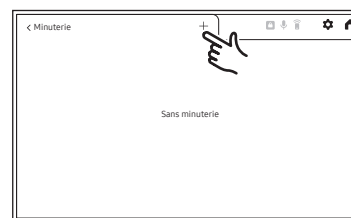
Minuterie

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

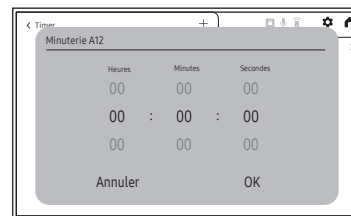
Comment régler la minuterie



1. Balayez le menu d'applications et appuyez sur **Timer** (Minuterie).

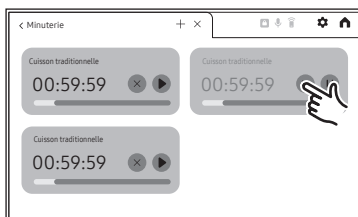


2. Appuyez sur **+**.



3. Définissez le nom de la minuterie que vous voulez.
Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour fixer la durée. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures 59 minutes 59 secondes.)

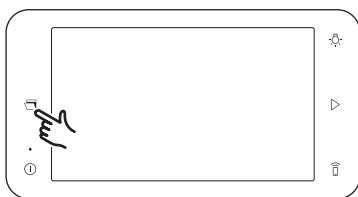
Utilisation du four




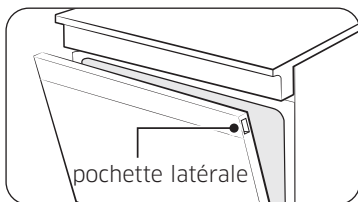
4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).
Lorsque le délai fixé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.
 - Vous pouvez interrompre, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.

Ouverture de porte automatique

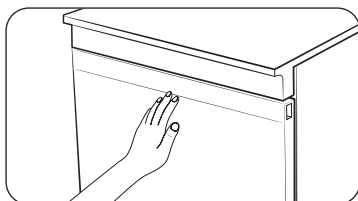
La porte à ouverture automatique peut être ouverte en appuyant simplement sur le bouton d'ouverture de porte.
Une fois de plus, on vous demandera de confirmer si vous voulez ouvrir la porte lorsque le four fonctionne ou dans les dix minutes suivant la fin de la cuisson.



1. Appuyez sur le bouton d'ouverture de porte  à l'écran.



2. La porte s'ouvre lentement.



3. Refermez la porte à la main.

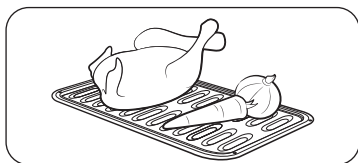
ATTENTION

Vous pouvez vous blesser à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Veillez à vous tenir à l'écart de celle-ci.

REMARQUE

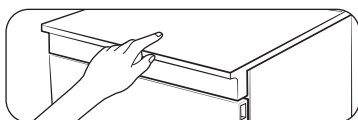
- La cuisinière peut devenir chaude pendant l'utilisation. Par conséquent, pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes qui ne sont pas capables de la manipuler ne devraient pas l'utiliser seuls.
- Si un animal de compagnie touche le panneau de commande, le produit peut fonctionner involontairement; prenez donc garde de ne pas laisser d'animal accéder au produit.
- Pour ouvrir la porte en cas d'urgence ou lorsque l'alimentation est coupée, utilisez la pochette latérale située dans le coin supérieur droit de la porte.

Cuisson au four



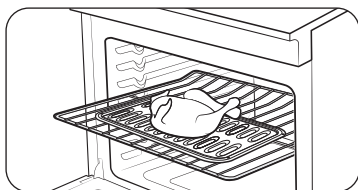
ÉTAPE 1

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



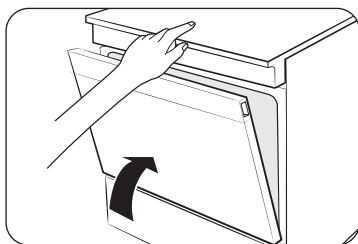
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis commencez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

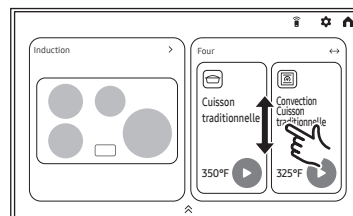
Fermez la porte et commencez la cuisson.

REMARQUE

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

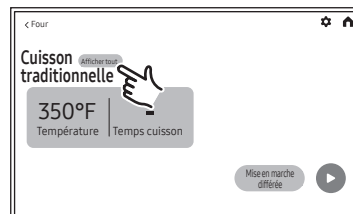
Réglage du mode

Défilement de l'écran

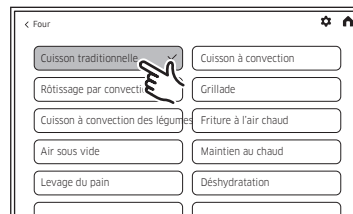


Faites défiler l'écran pour sélectionner le mode voulu.

Mode résumé



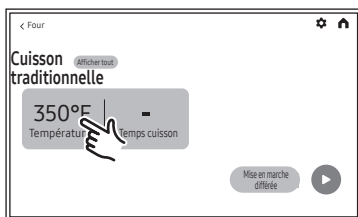
1. Appuyez sur **View all** (Afficher tout) pour afficher le mode sommaire.



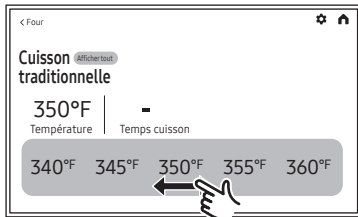
2. Appuyez sur le mode voulu.

Utilisation du four

Réglage de la température



1. Appuyez sur la zone Temp (Température).



2. Balayez l'écran et appuyez sur la température voulue. (Vous pouvez balayer l'écran vers la gauche ou vers la droite.)

Réglage des options de cuisson (Temps cuisson, Mode différé)

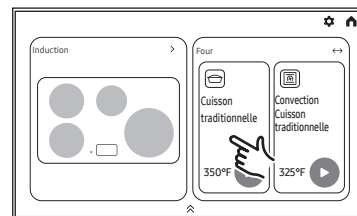
⚠ ATTENTION

Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande devraient être refroidis au réfrigérateur avant d'être mis 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.

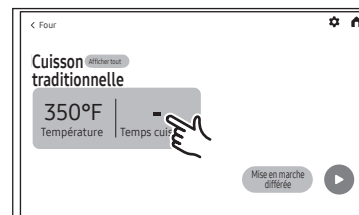
Temps cuisson

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.

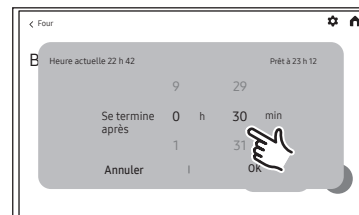
Mode : Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Friture à l'air chaud, Air sous vide, Déshydratation.



1. Appuyez sur le mode du four de votre choix.



2. Appuyez sur Cook Time (Temps cuisson). L'écran affiche le temps de cuisson.



3. Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour fixer la durée. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée, de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.)
 - Vous pouvez régler la durée de 10 minutes à 99 heures pour le mode Air sous vide.



4. Vous pouvez définir les options post-cuisson **Keep Warm (Maintien au chaud)**, **Keep Temp (Maintien de la temp.)** et **Oven Off (Four éteint)** après avoir réglé le Cook Time (Temps cuisson). (Le réglage par défaut est **Oven Off (Four éteint)**.)

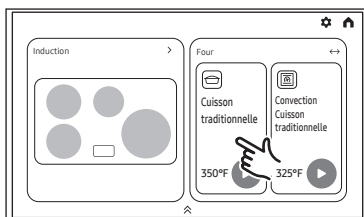
📖 REMARQUE

Vous pouvez annuler un Temps cuisson à tout moment en réglant le Temps cuisson à 0 minute.

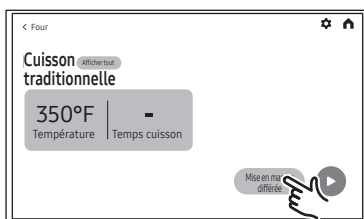
Mode différé

La fonction de Mode différé vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler la fonction de Mode différé pour retarder de jusqu'à 12 heures le démarrage automatique d'une opération de cuisson choisie.

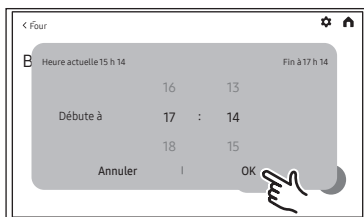
Mode : Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Friture à l'air chaud, Air sous vide, Déshydratation, Autonettoyage.



1. Placez le récipient avec les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le mode du four de votre choix.



3. Appuyez sur **Delay Start (Mode différé)**.
 - L'écran de Mode différé apparaît.
 - L'heure actuelle est affichée comme première entrée.

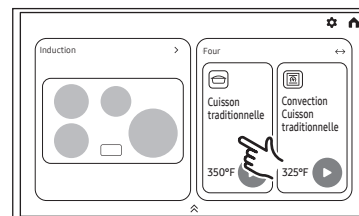


4. Balayez l'écran ou appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour définir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre. Puis, appuyez sur **OK**.

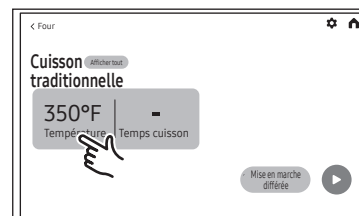


5. L'écran de Mode différé se ferme. L'heure de démarrage et, si vous l'avez réglée, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

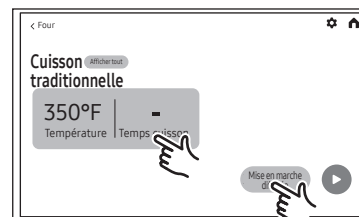
Instructions de base pour la cuisson au four et au grill



1. Appuyez sur le mode du four de votre choix.

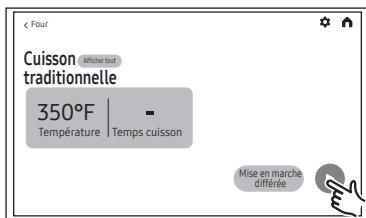


2. Réglez la température souhaitée. (Consultez la section **Réglage de la température** sur cette page.)
 - Le mode grill ne peut être réglé que sur High (Élevé) ou Low (Faible)
 - La température de levage du pain et de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.

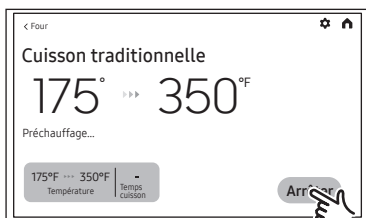


3. Si vous souhaitez utiliser la fonction de Temps cuisson ou de Mode différé, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous à la section « Réglage des options de cuisson » à la page 34.

Utilisation du four



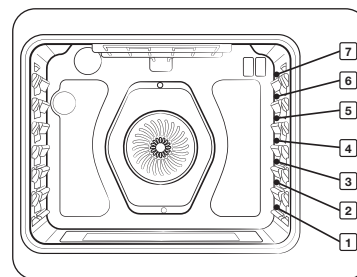
4. Appuyez sur Start (Démarrer) pour lancer la cuisson.



5. Appuyez sur Stop (Arrêter) lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez l'annuler.

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière comprend deux grilles et sept 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 desserrer pendant le fonctionnement du four. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les guides. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four par accident lorsque vous tirez les grilles.



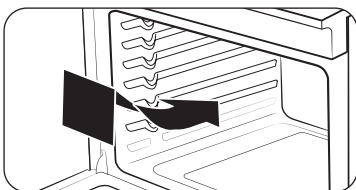
Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	7
Grillade de viandes ou de petites coupes de volaille, poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, ragoûts	3 ou 4
Gâteaux des anges, petits rôtis, pizza fraîche ou surgelée	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

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

⚠ ATTENTION

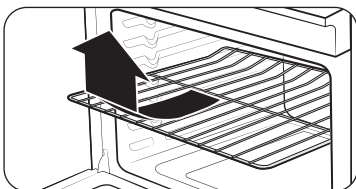
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsqu'il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

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille de four

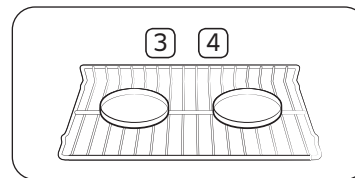
1. Placez l'extrémité arrière de la grille sur le guide.
2. Glissez la grille dans le guide tout en tenant l'avant de la grille.



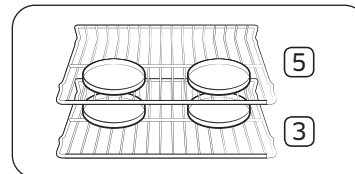
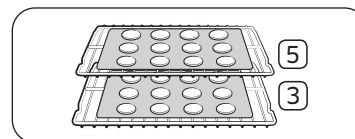
Pour retirer une grille du four

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

Mise en place des grilles et des moules



Une seule grille de four



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 de façon à ce qu'il y ait au moins 25 mm à 38 mm (1 po à 1½ 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.

Confère l'image à gauche.

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Utilisation du four

Avant d'utiliser les grilles

Le four est doté de deux grilles.

Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports.

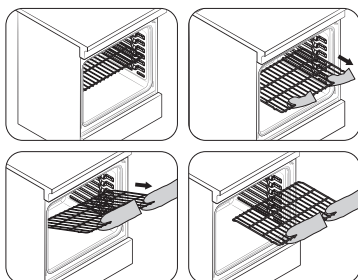
Ces butées empêchent la grille de sortir complètement.

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.

REPLACER LES GRILLES

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



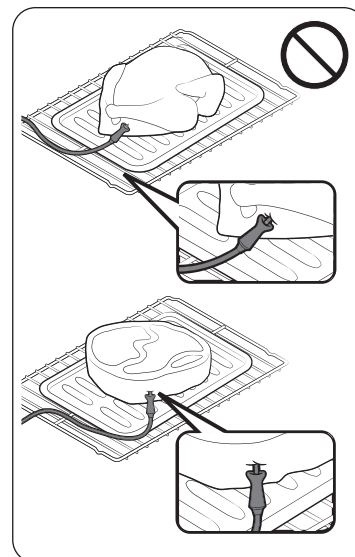
⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium 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 lorsqu'il est froid.

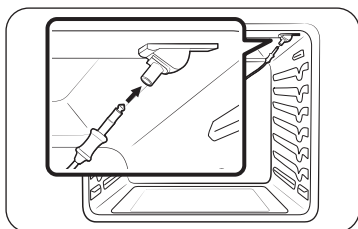
Sonde de température

La sonde de température vous permet de cuire les rôtis et la volaille à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde de température avec le four réglé aux modes **Bake (Cuisson au four)**, **Convection Bake (Cuisson par convection)** ou **Convection Roast (Rôtissage convection)**. Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 38 °C (100 °F).



1. Enfoncez la sonde dans la viande, de façon à ce que l'extrémité de la sonde soit au centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec un os, de la graisse ou du cartilage.
 - Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
 - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
 - Si vous retirez la sonde de température pendant la cuisson, le four s'éteint en 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température n'apparaît alors pas.)



2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four.
3. Sélectionnez l'opération de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson traditionnelle) et la température.
4. Réglez la température interne entre 38 et 93 °C (100 °F et 200 °F) au moyen du panneau de commande.

5. Définissez une option (Mode différé) au besoin.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne définie, le four s'éteint automatiquement, puis émet un signal sonore.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde de température s'arrête :

- lorsque la cuisson est terminée; ou
- lorsque la température que vous avez définie est atteinte.

Tableau des températures

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140 à 150
	Moyen	160 à 170
	Bien cuit	170 à 180
Porc		170 à 180
Volaille		165 à 185

ATTENTION

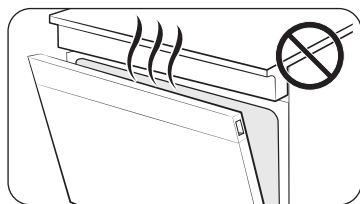
- Pour protéger la sonde de température, prenez soin de ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte de la viande. Assurez-vous que la sonde est insérée au centre de la viande.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela endommagerait la sonde de manière permanente.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments à l'avance.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson applicables.

REMARQUE

Si vous recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium et la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 2,8 à 5,6 °C (5 à 10 °F).

Utilisation du four

Mode de cuisson



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

⚠ ATTENTION

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 de retirer ou d'introduire des aliments dans le four, laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur.

Télécharger le mode de cuisson	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de temp.	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O	O
Grillade	Élevé - Faible	Élevé	X	X	X
Cuisson à convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Cuisson à convection des légumes	350 à 450	400	X	O	O
Friture à l'air chaud	350 à 500	425	X	O	O

Télécharger le mode de cuisson	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de temp.	Régler le temps de cuisson	Mode différé
Air sous vide	100 à 205	150	X	O	O
Déshydratation	100 à 225	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X
Levage du pain	-	95	X	X	X

Mode	Instructions
Cuisson traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode Bake (Cuisson traditionnelle au four) 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, de la taille et de la forme du moule utilisé. • Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p>REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>
Cuisson à convection	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles. • Convient aux grandes quantités d'aliments. • 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. • Les biscuits sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates. • Le four règle automatiquement la température pour la cuisson par convection.

Mode	Instructions
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les grosses coupes de viande tendres cuites à découvert. • 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. • 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.
Grillade	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson au gril utilise l'élément de grillade supérieur 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 de le faire griller.
Cuisson à convection des légumes	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson à 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. • La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser une capacité plus élevée du four en même temps. • Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3. • Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. • Consultez la section Guide de recommandation pour la cuisson à convection des légumes à la page 47.

Mode	Instructions
Friture à l'air chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode Friture à l'air chaud utilise de l'air chaud pour que les aliments surgelés ou frais soient plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec le mode convection normal. • Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture à l'air chaud en position 3. • Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. • La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 et 500 °F). • Consultez la section Friture à l'air chaud à la page 48.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. • Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. • 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 3 du four. • La température peut être réglée entre 38 °C et 96 °C (100 °F et 205 °F). • Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. • Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur. • Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients. • Utilisez le Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour connaître le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments. • Consultez la section Air sous vide à la page 51.

Utilisation du four

Mode	Instructions
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Maintien au chaud permet de conserver au chaud des aliments cuits pour les servir jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode keep warm (maintien au chaud) sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.
Levage du pain	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de levage du pain et ne nécessite donc pas de réglages de la température. Placez la pâte à la position 2 de la grille. Le levage requiert de couvrir la pâte avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments à la position 3 ou 4 de grille. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

À titre de référence seulement.

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

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	25 mm (1 po)	Élevé	7	03:20 - 03:40	02:20 - 02:40
Steak de bœuf	Moyen	-	25 mm (1 po)	Élevé	5	07:00 - 08:00	06:00 - 07:00
	Moyen	-	19 mm (¾ po)	Élevé	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	907 à 1 134 g (2 à 2½ lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	4	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	454 g (1 lb)	13 mm (½ po)	Faible	5	15:00 - 16:00	13:00 - 14:00
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	454 g (1 lb)	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
Steak de saumon	Bien cuit	3 morceaux	19 à 25 mm (¾ à 1 po)	Élevé	5	04:00 - 07:00	03:00 - 06:00

ATTENTION

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

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 Broil Lo (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 recommandation pour la cuisson à convection des légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 450 °F (230 °C). La température par défaut est 400 °F (204 °C).

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, fleurons	400 à 425	3	15 à 20
Chou-fleur, fleurons	400 à 42	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

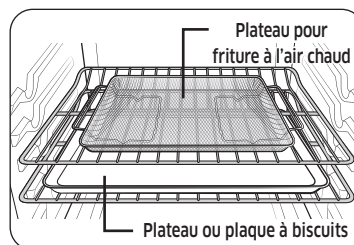
Utilisation du four

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de 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 en savoir plus, le site web de Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur la table d'orientation, vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonctionnalité à partir de notre site web. (www.samsung.com/us/support).

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. La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 °F et 500 °F). 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.



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture à l'air chaud

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 sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Les positions de grille sont comptées à partir du bas.)
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée de 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.

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture à l'air chaud.
- 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 pour friture à l'air chaud à la position 3.
- 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)	Temps (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25-30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de 9 mm (½ po). Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits à l'air chaud et riches en matières grasses peuvent dégager de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Temps (min)	Astuces
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

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 des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.



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-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de 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 des températures inférieures à 140 °F (60 °C) que pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Utilisation du four

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 présentent 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 40 °F (5 °C) pour préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Pour le 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	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	Bien cuit	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	Bien cuit	155	6 à 12
Porc			
Côte, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	Bien cuit	160	5 à 7

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Porc effiloché	Bien cuit	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	Bien cuit	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4
Légumes			
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
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 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)

ATTENTION

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

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 appuyez sur Bread Proof (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 disparaisse de l'affichage.

REMARQUE

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

Déshydratation

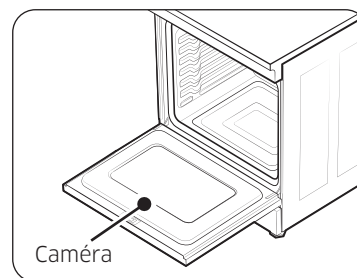
La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

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

Caméra dans le four (modèles applicables uniquement)

Caméra dans le four



AVERTISSEMENT

Nettoyez la partie intérieure transparente de la porte une fois que l'appareil a refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

ATTENTION

N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de l'appareil qui comporte les fonctions de caméra.

- Il pourrait être endommagé, car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet de surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'application SmartThings.

Vérifiez les paramètres de la vision par caméra dans Options - Paramètres. La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au réseau Wi-Fi via Easy Connection.

- Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four avec l'application SmartThings.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas dans certains modes, tels que le nettoyage et le réglage inférieur en mode de cuisson jumelée.

L'éclairage est allumé lorsque la caméra est en fonction. (La caméra s'éteint si vous éteignez l'éclairage.)

L'écran affiche l'indicateur de la caméra lorsque celle-ci est activée

- Pour surveiller le processus de cuisson avec la caméra, placez les aliments entre les grilles 1 et 4.

Utilisation du four

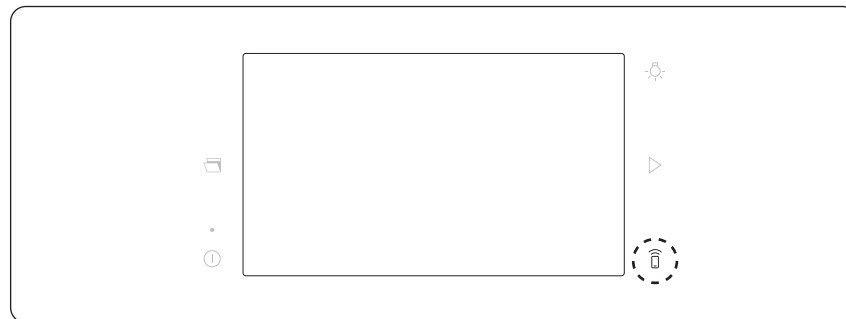
REMARQUE

- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le côté transparent de la porte et l'éclairage situé dans la partie arrière à l'intérieur du four.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois qu'il a complètement refroidi.
- N'essayez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte.
Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Pendant que la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut se détacher ou s'interrompre en raison d'un signal Wi-Fi faible, en fonction de la distance entre le produit et le routeur.
- En fonction de l'état du routeur et du réseau, l'image des aliments peut s'interrompre. Une connexion Wi-Fi à 5 GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléversement vers Internet est constamment supérieure à 30 Mbit/s à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbit/s.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Si la caméra est difficile à voir, essayez les corps étrangers sur la partie intérieure de la porte.
- Veuillez noter qu'une pression forcée sur l'interrupteur de porte pendant que la porte est ouverte peut entraîner un dysfonctionnement de la caméra.



Commande intelligente


Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur .  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être commandé à distance au moyen d'un appareil 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 table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'état du four. • Surveillez l'état de marche/arrêt des éléments de la table de cuisson.
Commande à distance du four	<ul style="list-style-type: none"> • Définissez ou modifiez à distance les réglages du four.
My Cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.
Vérification des erreurs	<ul style="list-style-type: none"> • Détectez automatiquement les erreurs.
Sonde de température	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
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.

REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Autonettoyage) ne peut pas être démarré à distance.
- Cet appareil peut être configuré pour l'utilisation à distance en tout temps. N'entreposez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.
- Lorsque la fonction Smart Control (Commande intelligente) est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.

Commande vocale

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

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 Google Assistant

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

Guide d'installation

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

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 l'Assistant Google).
4. Vérifiez que les appareils sont visibles dans l'application Amazon Alexa. La connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement [maison et pièce] des appareils dans l'application Google Home. La connexion au compte est alors terminée.)

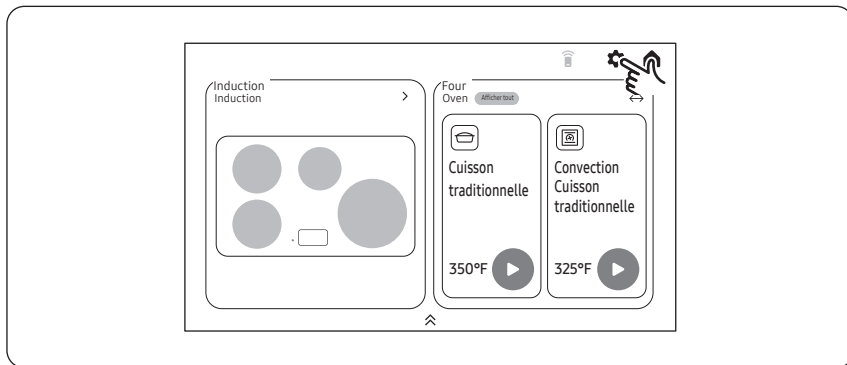
REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Utilisation du four

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau. Vous trouverez dans le tableau suivant des descriptions détaillées.



	Réglage	Description
Common (Commun)	Samsung Account (Compte Samsung)	Ouvrez une session pour commencer.
	Connections (Connexions)	Permet de configurer des connexions Wi-Fi, Connexion assistée et Bluetooth.
	Lock (Verrou)	Empêchez les enfants de démarrer ou de régler accidentellement les appareils. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, le panneau de commande et la porte sont verrouillés.
	Ambient Edge Lighting (Éclairage lat. ambiant)	L'éclairage ambiant vous permet de connaître l'état de votre four.
	Sounds (Sons)	Permet de régler le mode sonore, le style sonore et le volume.

	Réglage	Description
Common (Commun)	Home device notifications (Notifications des appareils à domicile)	Recevoir des notifications sur les appareils inscrits dans l'application SmartThings.
	Display (Affichage)	Permet de régler la luminosité et la taille de la police à l'écran.
	Display and style (Affichage et style)	Sert à configurer l'écran de couverture et l'économiseur d'écran.
	Bixby	Permet de régler le réveil vocal et la rétroaction sonore.
	Microphone	Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de microphone.
	Language (Langue)	Vous pouvez changer la langue à utiliser. La valeur par défaut est l'anglais.
	Date and time (Date et heure)	Permet de régler la date et l'heure. Lorsque vous réglez le mode automatique, la date et l'heure fournies par votre réseau sont utilisées.
	Temp unit (Unité de temp.)	Sert à régler l'unité de température. (°F ou °C)
	Accessibility (Accessibilité)	Sert à définir les améliorations de la réponse et de la visibilité.
	Software update (Mise à jour logicielle)	Vous pouvez télécharger et installer de nouveaux logiciels lorsqu'une mise à jour est offerte.
Support (Soutien)	Bénéficiez d'une assistance à distance pour tous vos besoins liés à votre appareil.	

Réglage		Description
Common (Commun)	Reset (Réinitialiser)	Permet de réinitialiser le réseau et l'appareil.
	Device info (Renseignements sur l'appareil)	Utilisé pour connaître les renseignements sur l'appareil, dont le nom du produit, le nom du modèle et le numéro de série.
Induction	Compatibility of the pot check (Compatibilité de la vérification de casserole)	Vérifiez si l'ustensile convient à l'induction.
Four	My modes (Mes modes)	Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) les modes de cuisson et créer une liste personnalisée. Pour afficher à l'écran du four un mode précis, modifiez la liste. Certains modes ne disparaîtront pas. Vous pouvez télécharger un nouveau mode par l'intermédiaire de l'application SmartThings et l'ajouter à votre liste de modes.
	My pattern (Mes tendances)	Affiche les modes et les températures les plus utilisés, en ordre de fréquence d'utilisation.
	12 hours Energy Saving (Économie d'énergie de 12 heures)	Le four s'éteindra automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de gril. Le four ne s'éteint pas lorsque la fonction est désactivée.
	Adjust temp (Ajuster la température)	Réglez la température dans la plage de -37 °C (-35 °F) à +2 °C (+35 °F).
	Sabbath (Sabbat)	Consultez la section sur La fonction Sabbath à la page 58.

Mode Démo

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 **Settings (Réglages) > Common (Commun) > Date and time (Date et heure)**.
2. Appuyez sur **Set time (Régler l'heure)** et réglez l'heure à 12:34.
3. Appuyez simultanément sur **Power (Marche/Arrêt)** et **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 5 secondes.
4. Le mode Démo est activé et un indicateur apparaît à l'écran.

Utilisation du four

Caractéristiques spéciales


La fonction Sabbath



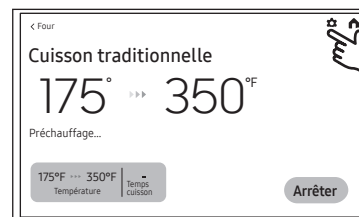
(Pendant le sabbat et les fêtes juives.)

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>

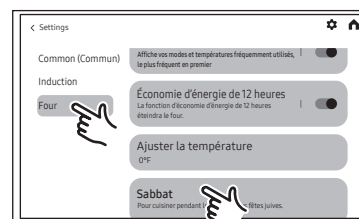
Avec la fonction Sabbath

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbath.
- 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 Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath 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 Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit désactivée.
- Si vous voulez que l'éclairage du four soit éteint, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Sabbath est activée.
- En mode Sabbath, le bouton d'ouverture automatique de la porte est désactivé. Pour ouvrir la porte, saisissez-la par les côtés et tirez-la.

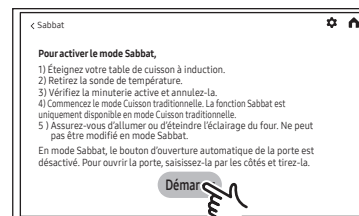
Pour activer la fonction Sabbath



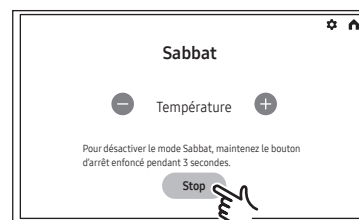
1. Démarrez un mode de cuisson, puis appuyez sur .



2. Appuyez sur **Oven (Four)**, puis sur **Sabbath (Sabbat)** pour activer la fonction Sabbath.



3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Vous pouvez modifier la température de 5 °F (3 °C).



4. Pour désactiver le mode Sabbath, maintenez le bouton **Stop (Arrêt)** enfoncé pendant 3 secondes.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'écran ne changera pas et n'émettra aucun signal sonore. Après avoir changé la température, il faut 15 secondes avant que le four ne reconnaisse le changement.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une panne de courant, le four ne redémarrera pas automatiquement. « **Sabbath (Sabbat)** » s'affiche sur le panneau de commande, mais le four n'est pas allumé. 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.
- En mode Sabbath, la fonction d'éclairage ambiant s'éteint. Les paramètres seront rétablis à leurs spécifications précédentes lorsque vous quitterez le mode Sabbath.
- Après le Sabbath, désactivez la fonction Sabbath.

ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction à l'exception de Bake (Cuisson traditionnelle) lorsque la fonction Sabbath est activée.
- 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

Auto-nettoyage

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.

ATTENTION

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, la surface extérieure de la cuisinière devient très chaude au toucher. **Ne laissez pas** les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage 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 peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.
- Portez des gants pendant le nettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'auto-nettoyage.

Entretien de votre appareil

Avant un cycle d'auto-nettoyage

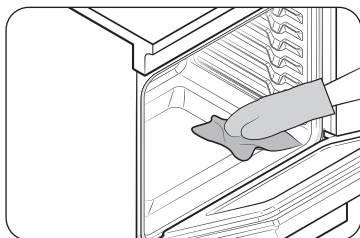


Fig. 1

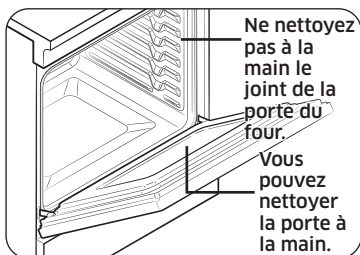


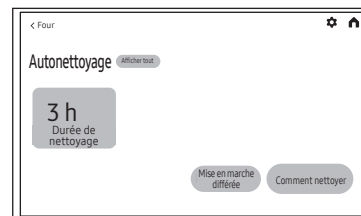
Fig. 2

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

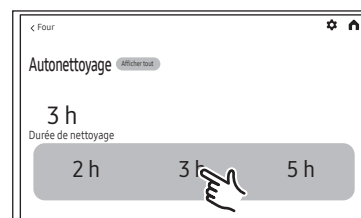
REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

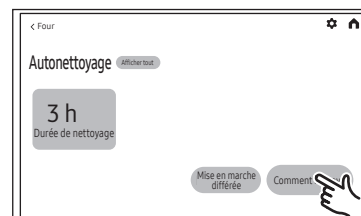
Procédure d'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage



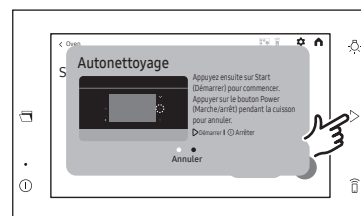
1. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**.



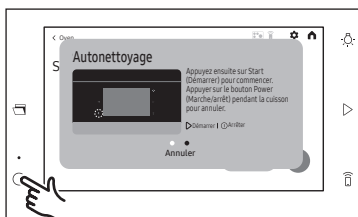
2. Appuyez sur **Clean Time (Durée de nettoyage)**, puis sur la durée désirée. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (La valeur par défaut est de 3 heures.)



3. Appuyez sur **How To Clean (Comment nettoyer)**. Si vous souhaitez utiliser la fonction de mise Mode différé, reportez-vous à la section **Réglage des options de cuisson** à la page 38.



4. Les renseignements sur l'auto-nettoyage s'afficheront à l'écran. **Start (Démarrer)** s'affiche sur le côté de l'écran lorsque vous balayez ce dernier. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer l'auto-nettoyage.



- Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **Power (Marche/Arrêt)**.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage 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 les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température sécuritaire et assez basse.

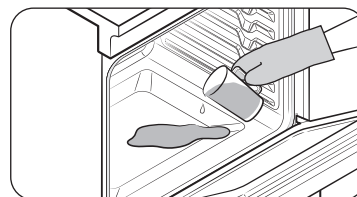
Après un cycle d'auto-nettoyage

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

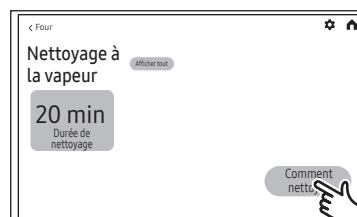
Nettoyage à la vapeur

Procédure de réglage du four pour le nettoyage à la vapeur

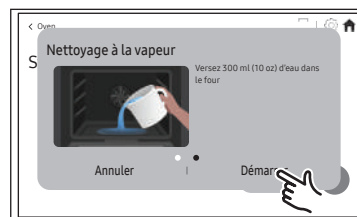
Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage à la vapeur permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



- Retirez tous les accessoires du four.
- 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.

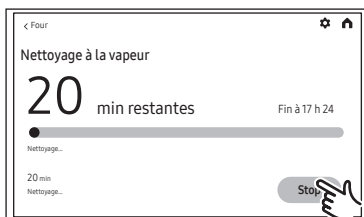


- Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)**. Puis appuyez sur **How To Clean (Comment nettoyer)**.

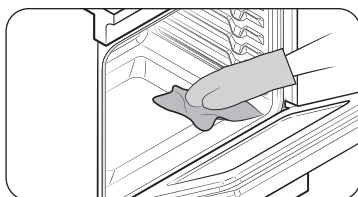


- Les renseignements sur le nettoyage à la vapeur s'afficheront à l'écran. **Start (Démarrer)** s'affiche à l'écran lorsque vous balayez ce dernier. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer le nettoyage à la vapeur.

Entretien de votre appareil



5. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle de nettoyage à la vapeur, 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 appuyez sur **Steam Clean (nettoyage à la vapeur)** lorsque la température du four est supérieure à 38 °C (100 °F), **Hot (Chaud)** apparaît à l'écran. Dans la mesure où 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 disparaisse de l'affichage.

ATTENTION

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.
- Pour les résidus importants, tels que la graisse laissée par un rôtissage, nous vous recommandons de frotter le résidu avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien 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.

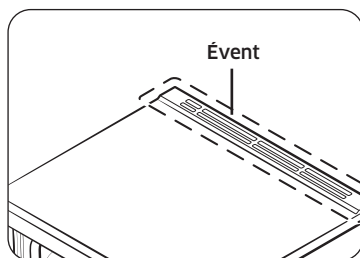
Panneau de commande

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 nettoyants abrasifs. Ils peuvent égratigner ou endommager la surface.

Évent



- Les événements 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.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur l'une de ces surfaces. Ils peuvent produire des rayures.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Secouez bien la bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
- Déposez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
- Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
- Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
- Répétez l'opération si nécessaire.

📖 REMARQUE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Elle rayerait la surface.**
- Si un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé auparavant pour nettoyer l'appareil, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant ou le poli pour appareils en acier inoxydable.

Entretien de votre appareil

Grilles du four

- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières situées sur les côtés de la grille.

REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si une grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les guides de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essayez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.

Plateau pour friture à l'air chaud

Pour maintenir le plateau pour friture à l'air chaud, retirez-le de la cavité et faites-le tremper 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

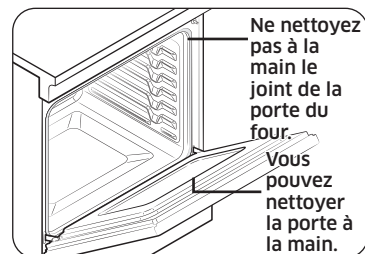
Le plateau pour friture à l'air chaud peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas le plateau pour friture à l'air chaud dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la friture à l'air chaud, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

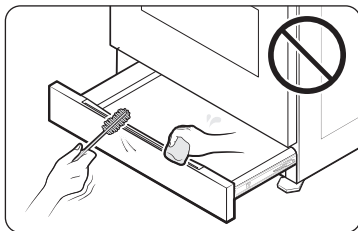
Porte du four



- 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 de l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE 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.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
- Cela pourrait endommager la surface.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez seulement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

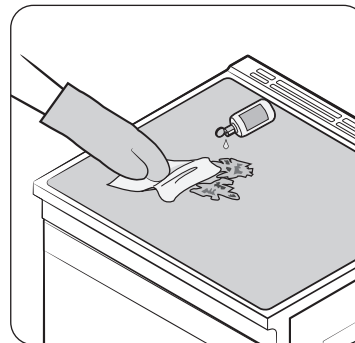
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage ultérieur.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique vous aidera à conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
3. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de produit de nettoyage. Nul besoin de rincer.

⚠ AVERTISSEMENT

Des **DOMMAGES** à la surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

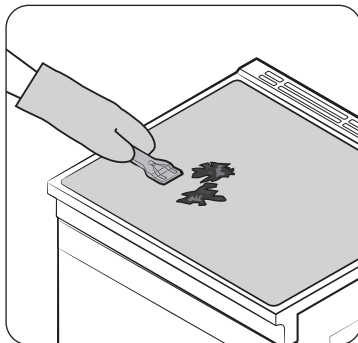
Élimination des résidus brûlés



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.

Entretien de votre appareil

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.

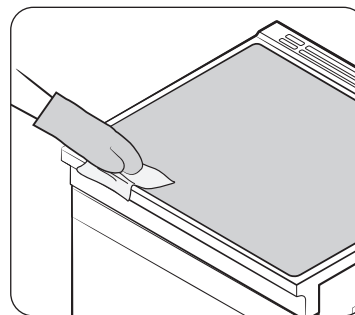
Retrait des marques et des rayures métalliques

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.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour du verre, appliquez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

Risque de dommages permanents à la surface en verre

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie. Vous devriez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez 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

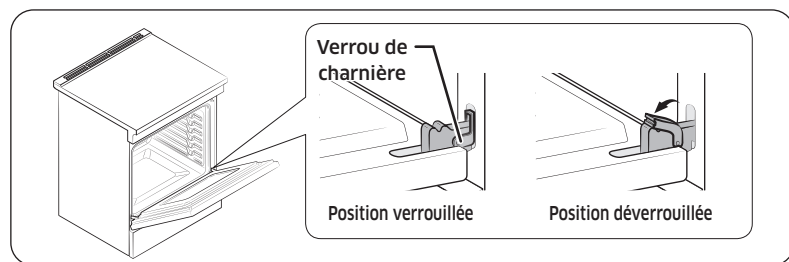
Si des piqûres ou des renforcements sont déjà présents sur la surface en verre, le verre devra être remplacé. Dans ce cas, un service d'entretien sera nécessaire.

Retrait et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

ATTENTION

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez l'appareil HORS tension 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.

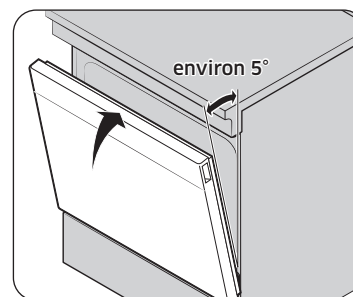


Fig. 1

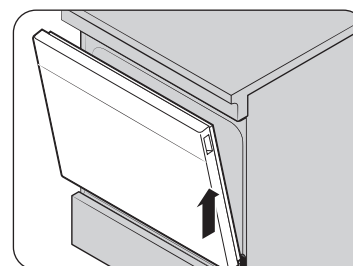
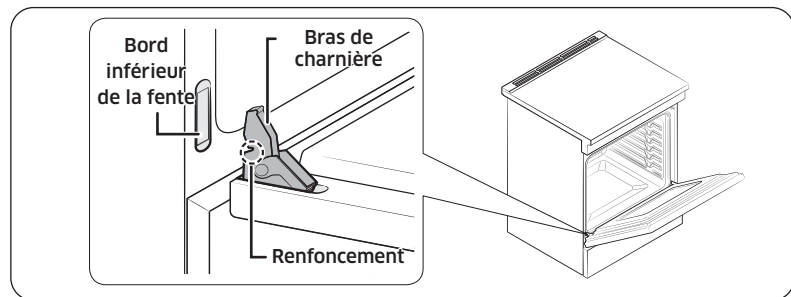


Fig. 2

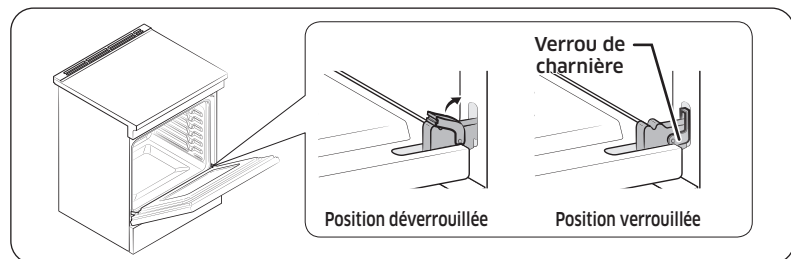
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
4. Fermez la porte en position de retrait, à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (fig. 1).
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente (fig. 2).

Entretien de votre appareil

Comment réinstaller la porte

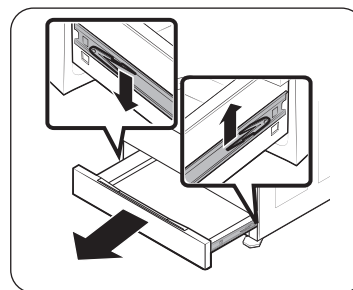


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
2. En plaçant la porte au même angle que pour la retirer, glissez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.

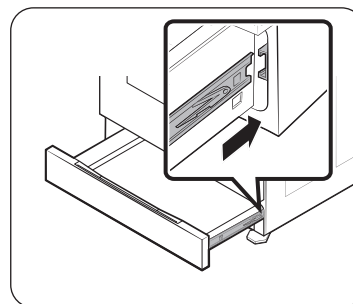


3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas insérée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez la charnière contre le cadre avant de l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Retrait et réinstallation du tiroir de rangement




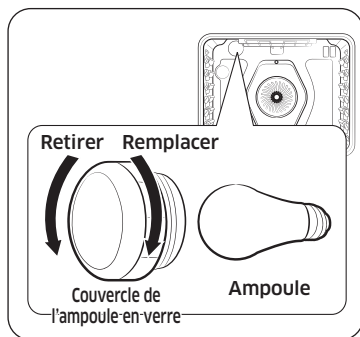
1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Trouvez les pinces de guidage à rouleaux de chaque côté. Avec les deux mains, tirez vers le bas la pince de gauche tout en soulevant la pince de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une brosse douce. Ensuite, rincez-le et séchez-le à fond.



4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclenchez les pinces en place.

Changement de l'ampoule du four

L'éclairage du four est fourni par une ampoule standard de 40 W. 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. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.



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.

ATTENTION

Avant de changer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau principal des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

Dépannage

Dépannage

Samsung met tout en œuvre pour que vous 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 rencontrez toujours des difficultés après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Installation

Problème	Cause possible	Solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">• Placez la grille du four au centre de ce dernier. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.• Assurez-vous que le plancher est de niveau, stable et assez solide pour soutenir adéquatement la cuisinière.
	Le plancher s'affaisse ou n'est pas de niveau.	Communiquez avec un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
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 réinitialisez 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.

Problème	Cause possible	Solution
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 65.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non 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.	

Problème	Cause possible	Solution
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"> Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en verre à la page 65.
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"> Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
« Craquement » ou « bruit sec ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'auto-nettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

Dépannage

Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La cuisinière n'est pas complètement branchée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à la page 34.
	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.
L'éclairage 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 Guide de cuisson au gril à la page 46.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à laisser un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de cuisson au gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	Les surfaces du four sont recouvertes de graisse.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Consultez le chapitre sur le fonctionnement du four à la page 34.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consultez la section sur l'utilisation des grilles du four à la page 54.
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Réglages à la page 56.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas convenir.	Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour les tailles de portion à la page 46, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour connaître les portions à la page 46.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de cuisson au gril pendant 10 minutes. Reportez-vous au Guide de cuisson au gril pour connaître les portions à la page 46.

Problème	Cause possible	Solution
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section Réglages à la page 56.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour entamer une procédure d'auto-nettoyage.	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 59.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée ou si un élément de la table de cuisson est en marche.	Désactivez la fonction de verrouillage du four . Assurez-vous que tous les éléments de la surface sont éteints.
Une fumée excessive se dégage pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est excessivement sale.	Appuyez sur Power Off (Mise hors tension) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Consultez la section sur l' autonettoyage à la page 59.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales devront peut-être être auto-nettoyés à nouveau ou pendant une période plus longue.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez la fonction de convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'événement 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 de l'événement.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage pour un minimum de trois heures. Consultez la section sur l'autonettoyage à la page 59.
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 pas d'une défaillance du système, mais d'un 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.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Des grilles brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	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 68.
	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 Power Off (Mise hors tension) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
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.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-22	Le capteur de la carte de circuits imprimés secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Éteint) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés auxiliaire.	
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	
C-30	Le capteur de la carte de circuits imprimés principale est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Court-circuit dans le capteur de carte de circuits imprimés principal.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
Mauvaise ligne	Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation est mal installé.	Si le cordon d'alimentation est mal branché, le code suivant s'affiche à l'écran. Rebranchez correctement le cordon d'alimentation et le message disparaît.
C-A2	Ce code se produit si la température de la carte de circuits imprimés auxiliaire est anormalement élevée.	Appuyez sur Off (Éteint) . 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
FO	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 toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
CO	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.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
A2	Ce code se produit si le moteur du ventilateur c.c. est ouvert ou verrouillé.	

Dépannage

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 toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
UP	UP La tension est trop élevée ou trop basse.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension.
F2	Le CI tactile communique de manière anormale.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche POWER (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.

Garantie (États-Unis)

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 fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés SAMSUNG dans la zone géographique. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé SAMSUNG n'est pas offert, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé SAMSUNG pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et les autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations ou des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (p. ex., le câblage à la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs 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.

Garantie (États-Unis)

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 ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ 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

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'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

Garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre, d'un (1) an 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 pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux éléments suivants : dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison et de l'installation, applications et utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu, modification du produit ou des numéros de série, dommages cosmétiques ou de la finition extérieure, accidents, abus, négligence, incendie, eau, foudre ou autres actes de la nature, utilisation de produits, équipements, systèmes, services publics, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG qui endommagent ce produit ou entraînent des problèmes de service; une tension électrique incorrecte, des fluctuations ou des surtensions; les réglages effectués par le client et le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et d'environnement décrites et prescrites dans le manuel d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; les problèmes causés par des infestations de parasites, et la surchauffe ou la surcuisson de l'appareil par l'utilisateur. Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE NON-CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux précis; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

Annexe

Annonce concernant la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de soutien à <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Requête »).

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.



Notes



Balayez le code QR à l'aide de votre téléphone intelligent

Balayez le code QR* ou visitez le site web 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)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

