

Built-In Electric Wall Oven

User manual

NV51**600S*



SAMSUNG

Regulatory Notice

1. FCC Notice

CAUTION

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

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

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

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

FCC STATEMENT:

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

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

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

Regulatory Notice

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

Contents

Important safety instructions	5
What you need to know about safety instructions	5
California Proposition 65 Warning	6
For your safety	6
Electrical safety	8
Child safety	8
Oven	9
Self-cleaning ovens	10
Ventilating hood	11
Critical installation warnings	11
Critical usage warning	12
Usage cautions	15
Critical cleaning warnings	17
Introducing your new oven	18
Overview	18
What's included with your oven	18
Before you begin	19
Energy saving tips	19
Water reservoir	19
Operating the oven	20
Control panel	20
Display	21
Control lockout	21
Kitchen Timer	22
How to change timer name	23
Timed cooking	23
Delay start	24
Using the Temp probe	25
Oven functions	27
Broiling recommendation guide	30
Air Fry	30
Setting the mode	32
Setting the temperature	33
Basic baking and broiling instructions	33

Air Sous Vide	35
Convection Vegetable	37
Using the special function feature	38
Using the smart control feature	39
Bixby	40
Amazon Alexa & Google Assistant	40
Installation Guide	40
Using the oven racks	41
Using the gliding rack	42
Using the clean feature	43
Steam-Cleaning	46
Settings	49
Using the sabbath feature	51
Maintaining your appliance	53
Care and cleaning of the oven	53
Removing the oven doors	55
Replacing the oven doors	55
Changing the oven light	56
Troubleshooting	57
Troubleshooting	57
Information codes	60
Warranty (U.S.A)	61
Warranty (CANADA)	63
Appendix	64
Open Source Announcement	64

Important safety instructions

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. 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 oven, 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

CAUTION

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

 **Proper Installation** - 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 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 and 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.

READ AND 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 instead of a potholder.
 - Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
 - For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the oven.
 - 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

ELECTRICAL SAFETY

- ★ • Use only the factory installed flexible power cord to connect to the power supply. Do not use a 3rd party power supply cord kit.
- 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 the oven.
 - Unplug the oven from the AC wall outlet.
 - Contact your local Samsung service center.

⚠ WARNING

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid possibility of an electric shock.

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.
- During self-cleaning, the surfaces may get hotter than usual. Keep small children away from the oven 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.

READ AND 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 or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.
- **Do not heat unopened food containers.** The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- ☐ • **Do not use the oven to dry newspapers.** If overheated, newspapers can catch 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 this 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ • **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.

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 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ★ • If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
 - Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.

VENTILATING HOOD

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

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

- ★ • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the oven may result in an electric shock, fire, 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.

READ AND 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.

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.
- Be careful 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ★ • 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 substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Use caution when removing the wrap around the 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ • 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 fire 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.

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

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

- ★ • If the surface is cracked, turn the appliance off.
 - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away 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.
- Beverages or food may be very hot after heating.
 - Especially when feeding a child, make sure the food or beverage has cooled sufficiently.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ★ • Use caution 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.
 - These substances are not only harmful, but 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.
 - Do not let children come too close to the appliance.
 - Failing to do so may result in a burn.
 - 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 the 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 as 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
-  • Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
 - 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.
 - Make sure the food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
 - This may result in fire.
 - Do not over-heat food.
 - Overheating food may result in fire.
 - Use caution when opening or closing the door. Your fingers may be pinched, resulting in physical injury.

CRITICAL CLEANING WARNINGS

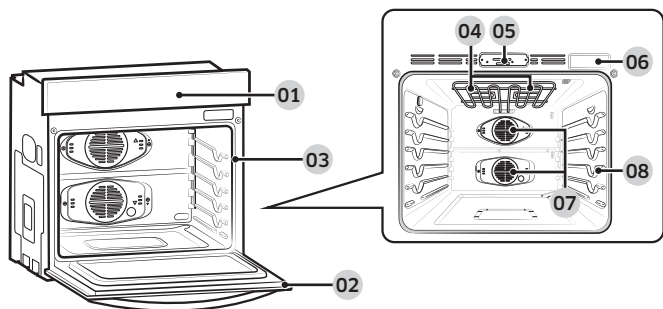
CAUTION

-  • 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.
- Be cautious 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

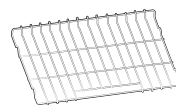
Introducing your new oven

Overview

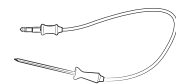


- | | | |
|-----------------------|------------------|--------------------|
| 01 Oven control panel | 02 Oven door | 03 Oven gasket |
| 04 Halogen Lamp | 05 Door latch | 06 Water reservoir |
| 07 Convection fan | 08 Rack position | |

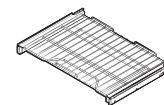
What's included with your oven



Wire racks (2)*



Temp probe (1)*



Gliding rack (1)*



Air Fry tray (1)*

NOTE

If you need an accessory marked with a *, you can purchase by calling the Samsung Contact Center (1-800-726-7864 or www.samsung.com/us/support).

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.

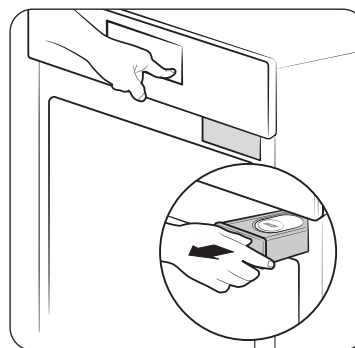
Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Energy saving tips

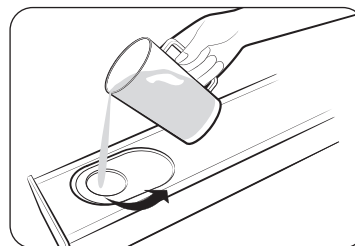
- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- To save energy and reduce the time needed for re-heating 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.

Water reservoir

The water reservoir is used for the Steam Bake, Steam Roast and Steam Proof functions and also to remove water scale that may form on the oven walls, especially after Steam Baking and Steam Roasting. Fill it with water before steam cooking or descaling.



1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Open/Close Reservoir** on the control panel to eject the water reservoir. Grab the front of the reservoir, and then slide it out to remove.

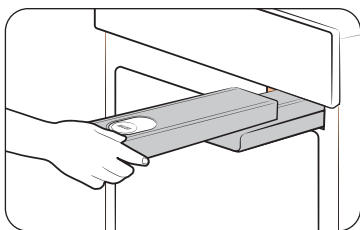


2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz (650ml) of drinkable water.

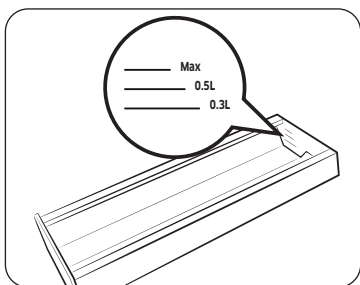
NOTE

You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.

Before you begin

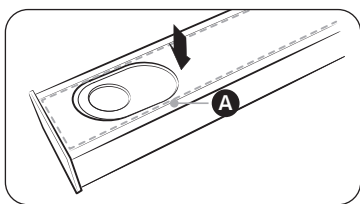


3. Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
4. Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Touch **Open/Close Reservoir**. The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.



NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

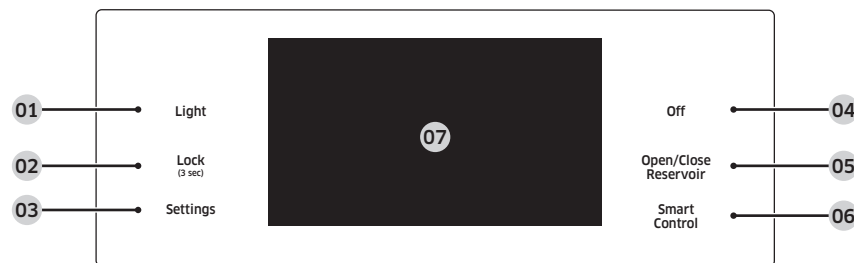
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

CAUTION

The water reservoir becomes hot during cooking. Make sure you wear oven gloves to remove or refill the water reservoir.

Operating the oven

Control panel

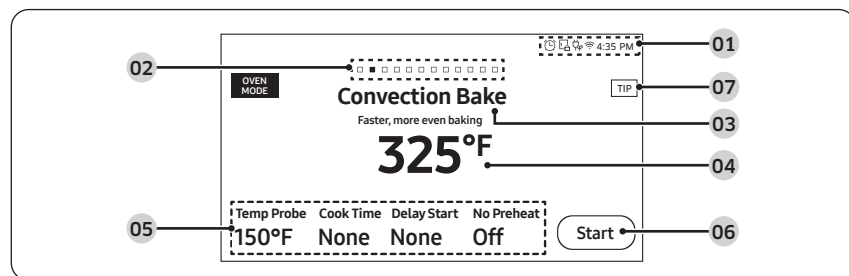


- 01 Light** : Use to turn the oven light on or off.
- 02 Lock** : If you touch and hold this key for 3 seconds, all oven function will be disabled.
- 03 Settings** : Use to display the Setting screen.
- 04 Off** : Use to cancel when oven is cooking.
- 05 Open/Close Reservoir** : Touch to open or close the water reservoir.
- 06 Smart Control** : Use to select the smart control feature.
- 07 Display** : Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired setting.

NOTE

If you tap or touch the display while wearing plastic gloves or oven mitts, the display will not operate properly. Take the gloves/mitts off first, and then tap with a bare finger.

Display



01 Indicator area

- **Timer** (⌚): When the timer is set, the **Timer** indicator is displayed.
- **Door lock** (🔒): Displayed when the oven door is locked.
- **Wi-Fi** (📶): Shows Wi-Fi signal strength in 5 steps. When Wi-Fi is disconnected, 📶 is shown.
- **12-hour energy saving** (🔋): Displayed when 12-hour energy saving is turned on.
- **Current time**: The **Current time** is displayed.

02 Page indicator: Shows location of current mode.

03 Mode: The current or selected menu is displayed with a **Mode** description.

04 Temperature: The current or selected temperature is displayed. When you tap this area, the **Temperature** adjustment screen is displayed.

05 Information area

- **Temp Probe**: The set temperature of the temp probe is displayed. When you tap this area, the **Temp Probe** screen is displayed.
- **Cook Time**: The cooking time is displayed. When you tap this area, the cooking time screen is displayed.
- **Delay Start**: The delay start time is displayed. When you tap this area, the **Delay Start** screen is displayed.
- **No Preheat**: Indicates if the **No Preheat** feature is on or off. (Only displayed when you are using the Convection Bake or Convection Roast mode.)
- **Steam**: The steam level is displayed. When you tap this area, the **Steam** level screen is displayed. (Only displayed when you are using the Steam Bake or Steam Roast mode.)

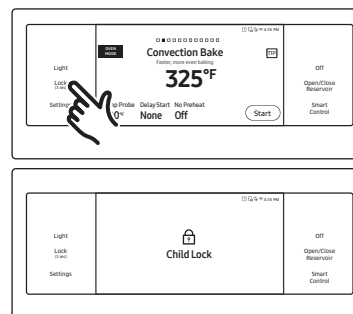
06 Start: Tap to start the oven using the displayed settings.

07 TIP: Tap to show popup guide about temp. (Only displayed when you are using the convection bake or convection roast mode.)

Control lockout

Control lockout lets you lock the buttons on the touchpad so they cannot be activated accidentally. Control lockout also locks both oven doors so they cannot be opened. You can only activate Control lockout when the oven is in standby mode.

How to activate the Control Lockout feature

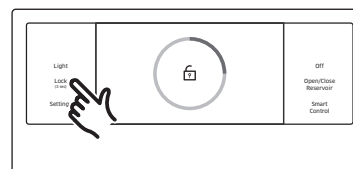


1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch **Lock** for 3 seconds.
 - The display will change to the control lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

NOTE

- Control Lockout is available only when the oven temperature is under 400 °F.
- All other functions must be cancelled before you activate Control Lockout.

How to unlock the controls



Touch **Lock** for 3 seconds. The control lock confirmation and the lock icon will disappear from the display.

NOTE

It may take up to 10 seconds for the doors to unlock.

Operating the oven

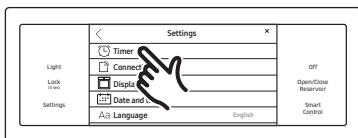
Kitchen Timer

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

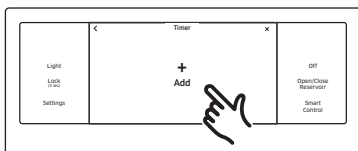
How to set the timer



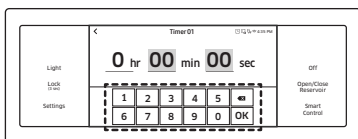
1. Touch **Settings**.



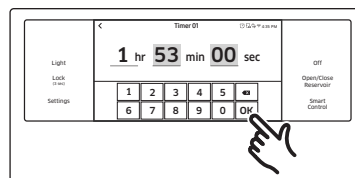
2. Tap **Timer**. The display will be Changed to the timer screen.



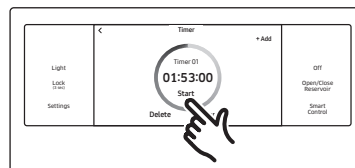
3. Tap **+Add**.



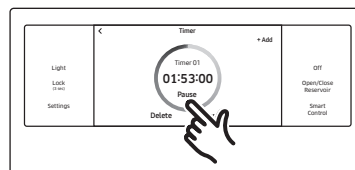
4. Tap the numbers on the numeric pad to set the time. (You can set the timer for any amount of time from 1 sec to 99 hr 59 min 59 sec).



5. Tap **OK**.
The timer is displayed on the screen.



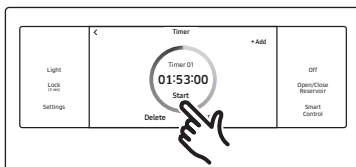
6. Tap **Start**.
When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show the Timer has finished.
 - You can Pause, Cancel, or Delete the timer at any time by touching the screen.



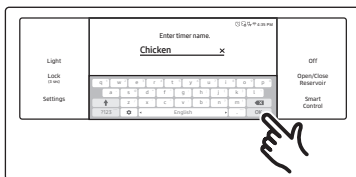
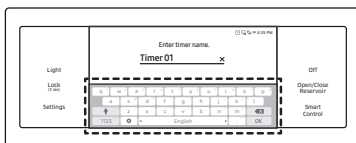
How to change timer name

You can change the timer name to identify what you are timing, for example, a chicken defrosting

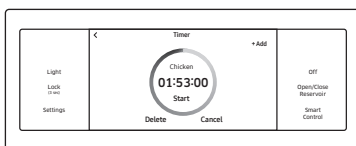
Change timer name in Timer home



1. Tap the timer name area.
 - The key board appears.



2. Enter the new timer name, and then tap **OK**.
 - Enter the new timer name, and then tap **OK**.



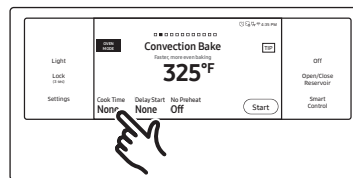
Timed cooking

In timed cooking mode, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select.

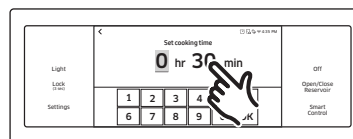
At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation. (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Air-Fry, Air Sous Vide, Steam Proof, Proof, Dehydrate).

How to set the oven for timed cooking



1. Tap the screen and then swipe to the cooking operation you want.
2. Tap **Cook Time**. The display will change to the cooking time screen.



3. Tap numbers on the numeric pad to set the cooking time. (You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).



Operating the oven



- The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
- You can cancel a cook time at any time by setting the Cook Time to 0 minutes.

CAUTION

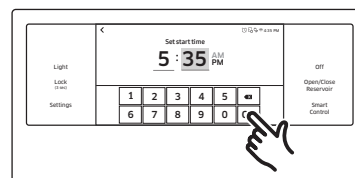
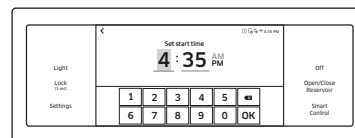
Be careful when using the timed cooking or delay start features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil, such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled,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

Delay start

In the delay timed cooking mode, the oven's timer turns the oven on at a time you select in advance. You can have the oven turn off automatically after a set time has elapsed by setting the Timed Cooking function as well.

- You can use the delay start feature only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Air-Fry, Air Sous Vide, Steam Proof, Proof, Dehydrate, Self Clean).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay timed cooking



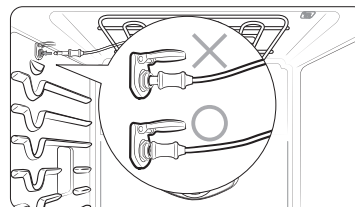
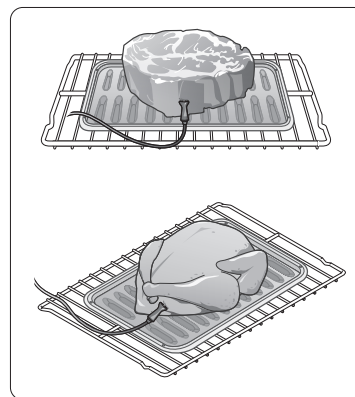
1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
 2. Tap the screen and then swipe to the cooking operation you want.
 3. Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time. (See the **Timed cooking** section on page 23.)
 4. Tap **Delay Start**. The current time is displayed as the first entry.
 5. Tap numbers on the numeric pad to set the time you want the oven to start.
- The Delay Start screen closes. The start time, and, if you set it, the cooking time, is displayed on the screen.

Using the Temp probe

For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork, lamb, etc), measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked. The Temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not. This function can be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Convection Vegetable. After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

How to use the Temp probe

1. Push the tip of the Temp probe into the meat as fully as possible, so that the tip is in the center of the meat.



- Insert the probe completely into the meat as shown in the illustrations. It should not touch bone, fat, or gristle.
- If you do not fully insert the probe into the meat, the Temp Probe function will not work properly as the probe will sense the oven temperature and not the temperature of the meat.
- 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 activate the Keep Warm function to keep the meat warm after you have cooked it using the Temp Probe function, the meat's internal temperature will exceed the temperature you want.

2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
3. Tap the screen to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Convection Vegetable). Set the cooking temperature. (See page 33.)
4. Tap **Temp Probe** to set the desired internal temperature.
5. Set the desired internal temperature using the numeric pad.

Available temperatures	100 °F to 200 °F
------------------------	------------------

Operating the oven

- If you want to use the Cook time or Delay start, select the desired function.
- Tap **Start**.
- When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

CAUTION

To protect the Temp probe's tip, be careful not to insert the probe so that the tip protrudes through the surface of the meat. Make sure that the tip is in or near the center of the meat.

CAUTION

- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during a self-cleaning or broiling cycle. You can permanently damage the probe and it will no longer work.
- To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the Temp probe for Temp Probe function cooking only. Do not use the Temp probe for any other purpose.

NOTE

- If you remove the temp probe while the temp Probe function is operating or insert the temp probe while baking or cooking normally, cooking will stop after 1 minute.
- If you use the probe to cook frozen food, there are times when it cannot be detected. (The probe icon won't appear in the display.)

Temp probe table

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

NOTE

If you cover the meat with aluminum foil and allow it to stand for 10 minutes after cooking, the Internal temperature will rise 5 - 10 degrees.

Removing the Temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.

CAUTION

After cooking, the Temp probe is hot enough to cause burns. Let it cool sufficiently before attempting to remove it.

Oven functions

Premium _ Oven		Oven Functions
Single	Single oven	Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Air-Fry, Air Sous Vide, Keep Warm, Steam Proof, Proof, Dehydrate, Smart Control, Clean

Cooking mode

Tap the screen to select the cooking mode.

Set the temperature using the numeric pad or the wheel picker. See **Setting the Temperature** on page 33 and **Basic Baking and Broiling Instructions** starting on page 33.

Mode	Temperature range	Single oven	Temp probe	No preheat
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Broil	LO / HI	0	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection Vegetable	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	0	0	-
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Air fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	0	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	0	-	-
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-
Proof	95 °F (35 °C) or 105 °F (40 °C)	0	-	-
Steam Proof	95 °F (35 °C) or 105 °F (40 °C)	0	-	-
Keep Warm	175 °F (80 °C)	0	-	-

0 = Available

- = Not Available

Mode	Instruction
Bake	- 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. NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
Broil	- Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. - The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1 inch thick. - Always preheat the oven for 5 minutes before broiling. - See the Broiling recommendation guide section starting on page 30.
Convection Bake	- Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. - This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. - Breads and pastries brown more evenly.
Convection Roast	- Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. - Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. - The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Operating the oven

Mode	Instruction
Steam Bake	- Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor. - See the Steam Bake, Steam Roast recommendation guide on page 34.
Steam Roast	- Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result. - See the Steam Bake, Steam Roast recommendation guide on page 34.
Air Fry	- 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 31.

Mode	Instruction
Air Sous Vide	- 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 35.

Mode	Instruction
Convection Vegetable	- 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 37.  NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
Dehydrate	- 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.
Proof	- 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.

Mode	Instruction
Steam Proof	- For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out. - Place the dough on rack position 2 or 3. There is no need to cover it with cloth or with plastic wrap. - For the best result, always start the Steam Proof option with a cool oven. - Do not use Steam Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
Keep Warm	- 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.

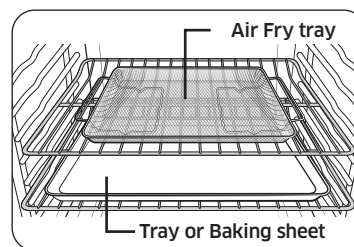
Operating the oven

Broiling recommendation guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time(min)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	3/4"	Hi	6	3:00	2:00
	Medium	9 patties	1"	Hi	6	3:20	2:20
Beef steaks	Rare	-	1"	Hi	5	5:00	4:00
	Medium	-	1 - 1 1/2"	Hi	5	6:00 - 6:30	4:30 - 4:00
	Well done	-	1 - 1 1/2"	Lo	4	7:00 - 8:00	4:00 - 5:00
Chicken pieces	Well done	4.5 lbs.	1/2 - 3/4"	Lo	3	16:00 - 18:00	13:00 - 15:00
	Well done	2 lbs.	1/2 - 3/4"	Lo	3 or 4	15:00 - 16:00	10:00 - 12:00
Pork chops	Well done	1 lbs.	1"	Lo	3	8:00 - 10:00	6:00 - 8:00
Fish fillets	Well done	-	1/4 - 1/2"	Lo	3 or 4	7:00 - 8:00	4:00 - 5:00

Air Fry



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry Tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke for high fat foods, such as chicken wings.
- Air Fry is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 3 for best results. (Rack position number counts from the bottom.)

- Before using a baking ware, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- Place under a few sheets of paper like parchment paper to absorb the fat for reducing splatter and smoke during the Air Fry.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.
- Wet or thicken coating will not crisp or set to use with the Air Fry.

CAUTION

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

NOTE

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

Air Fry recommendation guide

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30 oz	425 °F - 450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Tater Tots	40 - 45 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Hash Brown	25 - 30 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	20 - 25 min	-
Homemade French Fries	25 - 30 oz	425 °F	25-30 min	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 oz	450 °F	25 - 30 min	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

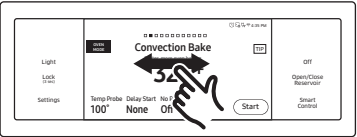
Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28 oz	400 °F - 425 °F	15 - 25 min	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35 oz	425 °F	20 - 30 min	-
Frozen Onion Rings	20 - 25 oz	425 °F	15 - 20 min	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25 oz	425 °F	18 - 22 min	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	-
Frozen Churros	20 - 25 oz	425 °F	18 - 22 min	-
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45 oz	425 °F - 450 °F	30 - 35 min	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 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	25 - 30 min	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.

Operating the oven

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Vegetables				
Asparagus, Breaded	15 - 20 oz	425 °F	20 - 25 min	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 oz	425 °F	20 - 25 min	
Mushroom, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	20 - 25 min	
Onions, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	20 - 25 min	
Cauliflowers, Breaded	18 - 22 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	

Setting the mode

Swipe the screen

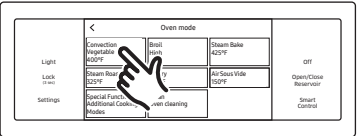


Swipe the screen to select mode you want. (You can swipe left or right).

Summarized mode



1. Tap the mode area or Oven Mode to display the summarized mode.

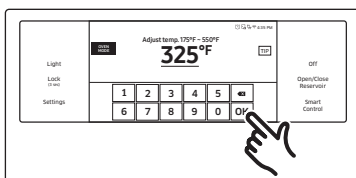


2. Tap the mode you want.

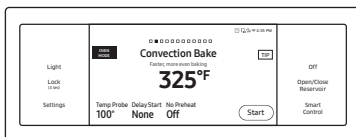
Setting the temperature



1. Tap the temperature area to display the numeric pad.
2. Tap the numbers on the numeric pad to set the temperature.
3. Tap **OK**.



Basic baking and broiling instructions



1. Tap the screen and then swipe to select the desired cooking mode.



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



3. Follow the steps below to use the No Preheat, Steam Bake or Steam Roast feature. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 4 on the next page.

No Preheat

- a. If you select Convection Bake or Convection Roast, the display will show the No Preheat information. (The default is **Off**).
- b. Tap the **No Preheat**.
The No Preheat feature is activated and the display will show **On**.

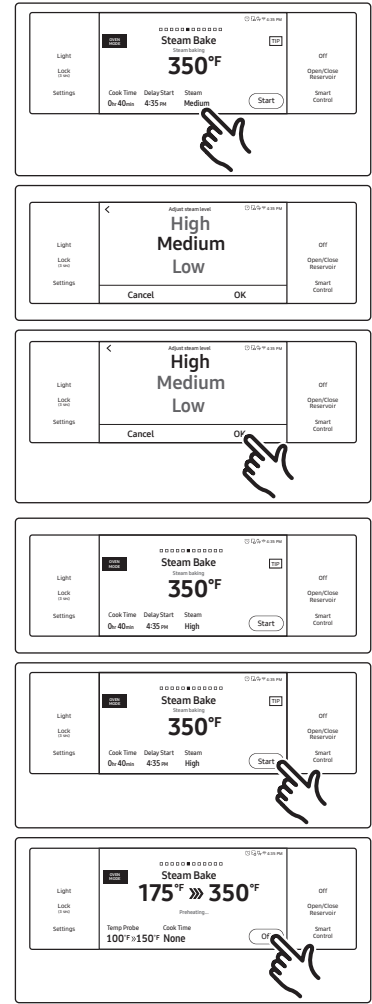
NOTE

- For best performance, we recommend cooking on a single rack.

Type	Rack Positions
Baking	3 or 4
Roasting	1 or 2

- Place food in the oven before you start cooking when using the No Preheat feature.
- For best performance, preheat the oven when baking rising bakery products such as angel food cakes, bundt cakes, or puff pastries.

Operating the oven



Steam Bake, Steam Roast

- If you selected Steam Bake or Steam Roast, the display will show the steam-level information. (The default is Medium).
 - Tap the Steam area to adjust the steam level. The steam-level adjustment screen appears. You can set the steam level to Low, Medium, or High.
 - Tap **OK**. The steam-level adjustment screen closes and the steam-level information is displayed on the screen.
Important : You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 19.
- If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 23 and 24 for instructions.
 - Tap **Start** to begin cooking.
 - Tap **Off** when cooking is done or if you want to cancel cooking.

NOTE

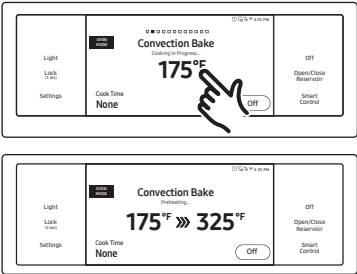
When Steam Cook is enabled and the water reservoir runs out of water, the display will show "Please add more water". The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water reservoir with water.

See the **Draining** section starting on page 48.

Steam Bake, Steam Roast recommendation guide

Steam mode	Steam level	Recommended Foods
Steam Bake	High	Rye breads, Desserts (Flan caramel)
	Med	Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casserole)
	Low	Pastries
Steam Roast	High	-
	Med	Meats, Poultry
	Low	Turkey, Large meats

How to adjust the temperature while cooking



Tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad and then tap **OK**.

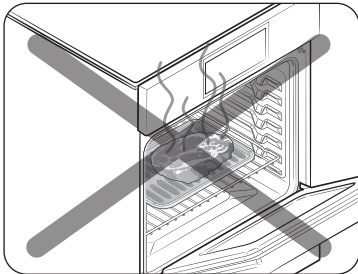
CAUTION

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads.
- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- Make sure to drain the remaining water after using steam cooking. Once the oven starts draining, wait until the draining cycle is complete.
- When a steam function is complete, you must empty the water reservoir because the remaining water can affect other cooking modes.
- If you are using an oven thermometer in the oven chamber, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off while the oven is operating.
- This oven is designed for closed-door broiling. The oven door must be closed during broiling.

CAUTION



Always broil 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.

Air Sous Vide

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- 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 this mode surely.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do not reuse the heat-resistant bags.
- Place the sealed vacuum bags of food on the rack 3 of the oven.
- The temperature can be set between 100 °F - 205 °F
- Only use temperature below 140 °F (60 °C) to cook foods that can be safely eaten raw.

Air Sous Vide recommendation guide

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

Operating the oven

Food	Doneness	Temperature(°F)	Time(hrs.)
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145 °F	2.5 - 4
Chicken, breast	Firm	160 °F	3 - 4
Duck, breast	Tender	145 °F	3 - 4
Fish			
Salmon steak	Tender	130 °F	2 - 3
Salmon steak	Well done	145 °F	1.5 - 3
Cod fillet	Tender	130 °F	1.5 - 3
Vegetables			
Asparagus	-	180 °F	0.5 - 2
Potato, sliced	-	200 °F	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	200 °F	2 - 4
Carrot, sliced	-	190 °F	2 - 4
Squash, cubes	-	180 °F	2 - 4
Fruit			
Apple, sliced	-	180 °F	1 - 2
Pineapple, sliced	-	180 °F	1 - 2
Pear, sliced	-	180 °F	1 - 2

* This table is for reference only.

NOTE

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

Convection Vegetable

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

* 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)

Operating the oven

Using the special function feature

Special function provides 4 different specialized cooking options.

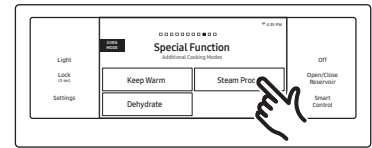
Mode	Temperature range
Keep Warm	**None
Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

** None means that a factory set temperature is applied for the best performance. You cannot adjust this temperature.

Proof



1. Swipe the screen to the **Special function**. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



3. Set the temperature you want.
4. Tap **Start**.



You cannot adjust the temperature on Keep Warm mode.

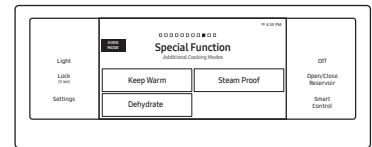
CAUTION

- Do not use Proof when the oven temperature is above 125 °F. If temperature is above 125 °F, this mode won't function properly. Wait until the oven cools down.
- Do not use Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

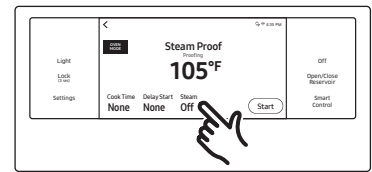
Steam Proof



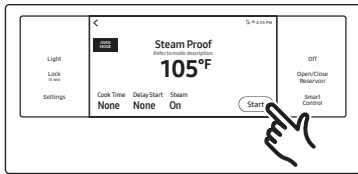
1. Swipe the screen to the **Special function**. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



3. Tap Steam and set the temperature you want.



4. Tap **Start**.

⚠ CAUTION

- Do not use Steam Proof when the oven temperature is above 125 °F. If temperature is above 125 °F, this mode won't function properly. Wait until the oven cools down.
- Do not use Steam Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 or 3 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

📖 NOTE

- Preheating is not necessary on special function feature.
- An error beep sounds if the temperature setting is out of the set range.

Rack position chart for special cooking options

Mode	Rack position
Keep Warm	2
Proof	2 or 3
Steam Proof	1 or 2
Dehydrate	3 or 4

Using the smart control feature

To use the oven's Smart Control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions that can be operated using the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

Please refer to the following table for the main functions that can be operated from the app.

When Smart Control on the oven is off	Monitoring (Oven, Probe), Oven off
When Smart Control on the oven is on.	Monitoring (Oven, Probe), Oven start, Oven off, Error check

How to connect the oven

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

Operating the oven

To start the oven remotely



Tap the Smart Control on the screen.
The oven can now be started and controlled remotely by a connected mobile device.

When Smart Control is on you can:

- Remotely change oven settings (mode, time, temperature) using your mobile device.
- Remotely start the oven.
- Remotely turn off the oven.
- Once cooking starts, you can change the cooking time and temperature remotely.

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.
- When oven cooking is finished or cancelled, Smart Control will be deactivated.

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.

Amazon Alexa & Google Assistant

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

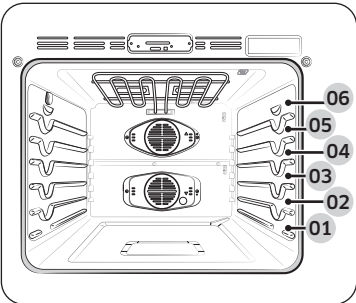
Installation Guide

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 supported devices on SmartThings
2. After device setup, tap '**Voice assistant**' and link your Samsung account to Amazon Alexa.
3. Check to see if the devices are visible on Amazon Alexa app. If visible, account linking is complete. (Check that the devices are visible and set the location (home & room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

Using the oven racks

Oven rack positions

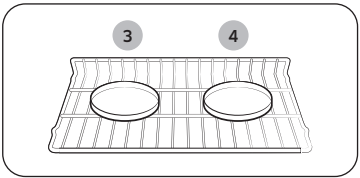


Recommended rack positions for cooking

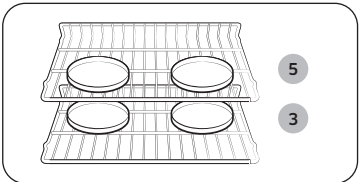
TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	3 - 5
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	4 or 3
Angel food cakes, small roasts	2
Turkeys, large roasts, hams, fresh pizza	1

- This table is for reference only.

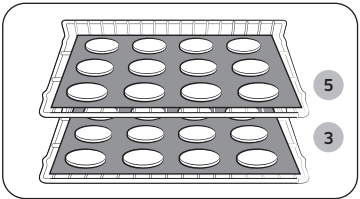
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Racks



Multiple Oven Racks

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

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

When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 3 and 5**.

Using multiple oven racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5

Operating the oven

Before using the racks

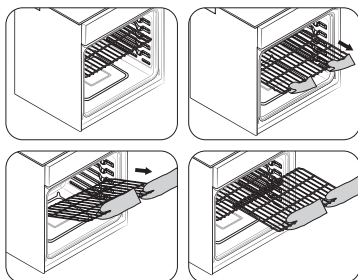
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

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

Replacing the racks

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



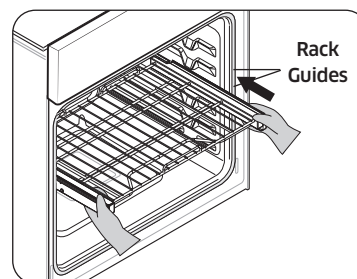
CAUTION

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

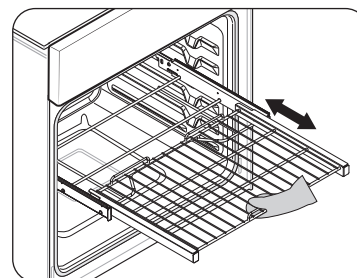
Using the gliding rack

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

Installing the Gliding rack

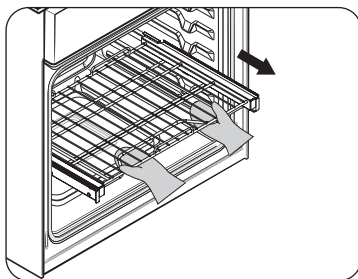


With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

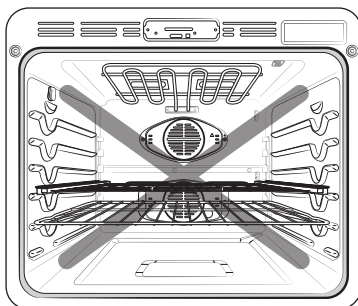


When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven gloves when handling the Gliding rack during cooking.

Removing the Gliding rack



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



⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

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

Using the clean feature

The Clean feature has four selections: Self-Clean, Steam-Clean, Descale, and Draining.

Self Clean

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

⚠ CAUTION

- During the self-cleaning cycle, the outside of the oven 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 oven. Move birds to another well-ventilated room.
- **Do not** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven 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.
- The oven door locks during self-cleaning. **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**.

Operating the oven

Before a self cleaning cycle

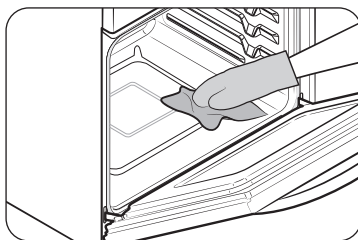


Fig. 1

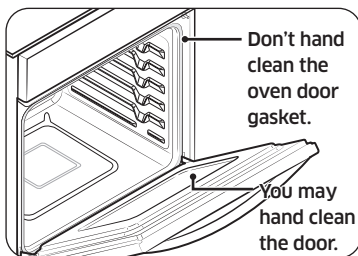


Fig. 2

- 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.
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the oven 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 cover is in place and the oven light is off.



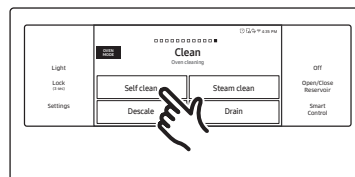
NOTE

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

How to run a self-cleaning cycle



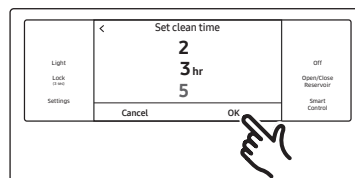
1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



2. Tap **Self Clean**.



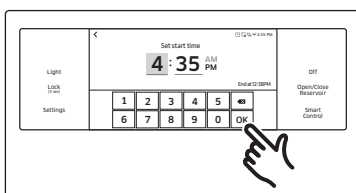
3. Tap **Clean Time**.



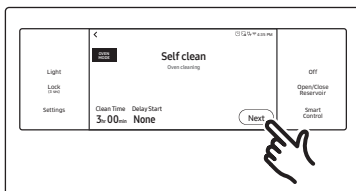
4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3 hr).
5. Tap **OK**.



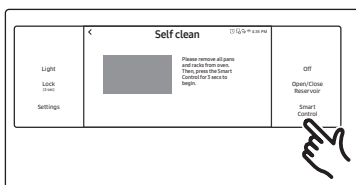
6. If you don't want to use the Delay Start feature, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start**, and then go to Step 7.



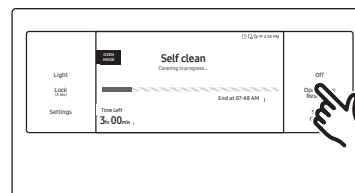
7. Set the time you want self-cleaning to start, and then tap **OK**.



8. Tap **Next**.



9. Press the **Smart Control** for 3 secs to begin self-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically.



10. If you need to stop or interrupt a self cleaning cycle, tap **Off**.

NOTE

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven doors lock automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the oven doors until the temperature drops to a safe/cool temperature.

After a self-cleaning cycle

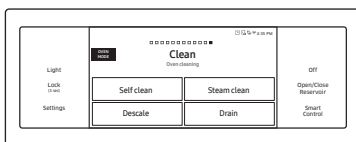
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set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

Operating the oven

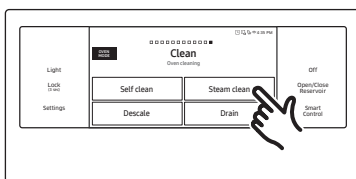
Steam-Cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

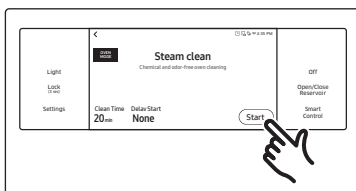
For light cleaning, the steam-cleaning function saves time and energy. For heavier duty cleaning, use the self-cleaning function.



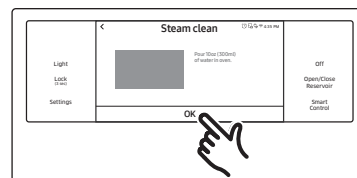
1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



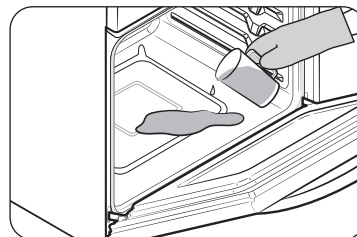
2. Tap **Steam Clean**.



3. Remove all accessories from the oven. Tap **Start**.



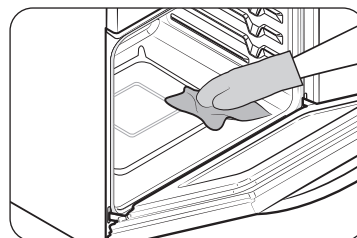
4. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water. Tap **OK** to begin steam-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically.



- **Important** : Both doors lock when you run a steam cleaning cycle on either oven.



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



6. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

⚠ CAUTION

Wear gloves during cleaning.

After a steam-cleaning cycle

- Use caution 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.

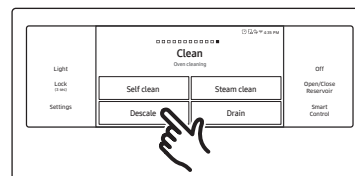
Descale

If you use Steam Bake or Steam Roast functions frequently, we recommend descaling regularly to remove minerals from the oven that may affect the taste or quality of food cooked. When running a descaling cycle, use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

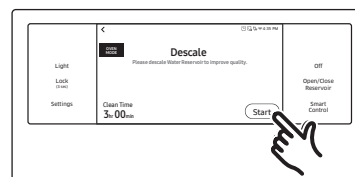
📘 NOTE

If you use Steam Bake or Steam Roast functions for more than a total of 12 hours, the Descale indicator turns on. You can still enable the Steam Bake or Steam Roast functions for the next two hours without descaling. However, after those two hours are up, the Steam Bake or Steam Roast functions will be disabled until you run a descaling cycle.

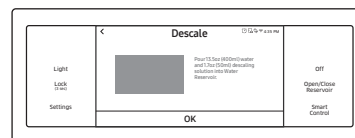
How to run a descale cycle



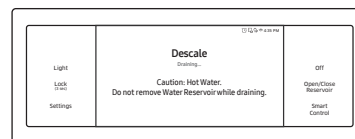
1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.



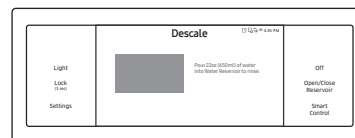
3. Tap **Start**.



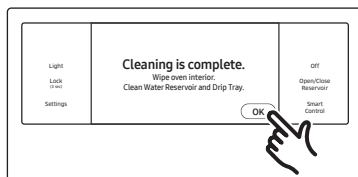
4. Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
 - Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz (400 ml) of drinkable water.



5. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
6. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz (650 ml) of drinkable water for rinsing.
7. Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.



Operating the oven



- When rinsing is complete, use oven gloves to empty and clean the water reservoir.

⚠ WARNING

Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

⚠ CAUTION

- Running the Descaling function disables Steam Bake and Steam Roast. Do not cancel descaling while it is in process. If you stop it, you must restart the descaling cycle and complete it within the next three hours to re-enable the Steam Bake and Steam Roast functions.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the correct ratio of water to descaling agent, follow the agent manufacturer's instructions. If the ratio of water to descaling agent differs from the instructions here (8 to 1), use the ratio indicated in the instructions for the descaling agent.

📖 NOTE

Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, we recommend that you confirm your selection. This is to prevent descaling from starting by mistake.

Draining

When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes. To drain the water, follow these steps:

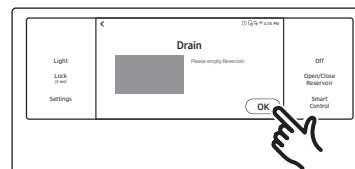
How to run a draining



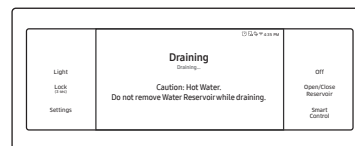
- Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
- Tap **Drain**.



- Tap **Start**. The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.



- Prior to draining, empty the water reservoir to prevent overflow.



- When draining is complete, use oven gloves to remove and empty the water reservoir.

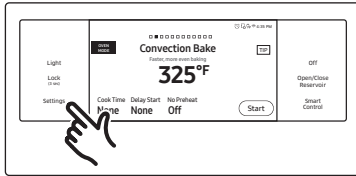


📖 NOTE

Once the oven starts draining, wait until the draining cycle is complete.

Settings

In Settings, you can change the default settings to your preference or diagnose problems with the network connection.



Tap **Settings**. The display will show the Setting item.

Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

1. Tap **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi**, and then tap **On** in the right screen.
2. Tap **Wi-Fi**, and then tap a Wi-Fi network in the list that appears.
3. You will be prompted to provide a password for a secure network. Enter the password.

To manually input an IP

1. Tap **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi**, and then tap **On** in the right screen.
2. Tap **Wi-Fi**, and then tap **Add Network**.
3. Enter an IP manually, and then tap **Connect** to apply your settings.

NOTE

- To disable a Wi-Fi connection, Tap **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi**, and then tap **Off** in the right screen.
- For details about the Wi-Fi connection and using the SmartThings app, see the SmartThings app user manual.

Display

1. Brightness

You can change the brightness of the display screen.

- Tap **Settings** > **Display** > **Brightness**, and then use the bar next to Brightness to adjust the brightness of the screen.

2. Screen saver

If screen saver is turned off, the Clock theme and Timeout menu are disabled.

- Tap **Settings** > **Display** > **Screen saver**, and then tap **Off** in the right screen.

3. Clock theme

- Tap **Settings** > **Display** > **Clock theme**, and then tap in the right screen. You can select a theme.

4. Timeout

- Tap **Settings** > **Display** > **Timeout**, and then tap in the right screen. You can select a time from 5 minutes to 60 minutes or Always on.

Date & Time

To enable automatic date and time

1. Turn on the Wi-Fi connection.
2. Tap **Settings** > **Date & Time** > **Automatic date and time**, and then tap **On** in the right screen. The date and time are set automatically.

To manually input date and time

1. Tap **Settings** > **Date & Time** > **Automatically date and time**, and then tap **Off** in the right screen. Time zone, set date, and set time are activated.
2. You can set the time zone, date, and time.

To change the time format

1. Tap **Settings** > **Date & Time** > **Select time format**, and then tap in the right screen.
2. You can select 12-hour clock or 24-hour clock.

Operating the oven

Language

Choose a display language.

1. Tap **Settings** > **Language**, and then tap in the right screen.
2. You can select English, Spanish, or French.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Tap **Settings** > **Volume**, and then use the bar next to Volume to adjust the volume.

Temp

1. Temp unit

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

- Tap **Settings** > **Temp** > **Temperature unit**, and then tap in the right screen. You can select °C or °F.

2. Temp adjust

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures.

If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature.

The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted ±35 °F (±19 °C).

- Tap **Settings** > **Temp** > **Temperature Adjust**, and then tap in the right screen. You can increase or decrease the temperature by 35 °F (19 °C).

NOTE

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

12 hour energy Saving

If you accidentally leave the oven on, this feature will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

1. Tap **Settings** > **12 hour energy Saving**, and then tap **On** in the right screen.
2. The 12 hour energy saving icon will appear in the indicator area.

Easy connection

Easy connection enables you to easily configure the network settings including the authentication procedure.

- Tap **Settings** > **Connections** > **Easy connection**, and then tap **Connect**.

Help

Help provides useful tips and explanations on a specific item that you select.

1. Troubleshooting
 - Tap a checkpoint directly on the screen, and try the suggestions.
2. Guide for first use
 - Provides simple instructions on the basic use of the oven.

About device

You can see information about the oven and do a software update.

To update the software:

1. Tap **Settings** > **About device** > **SW Update**, and then tap **Update** in the right screen.
2. Tap **Install**. The software is updated and the system restarts automatically.

Sabbath

You can set Sabbath mode. See the **Using the sabbath feature** section on the next page.

Demo mode

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

1. Set the time to 12:34.
2. Tap **Settings** and **Smart Control** at the same time for 5 seconds.
3. The Demo mode indicator appears on screen.

Factory reset

You can reset your oven setting.

1. Tap **Settings** > **Factory reset**, and then tap **Reset** in the screen.
2. SAMSUNG logo appears on the screen and the oven resets.

CAUTION

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

Remote Management

The call center will access your product remotely to check internal when you have some problems.

- Tap **Settings** > **Connections** > **Remote management**, and then tap **Activate**.

Using the sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



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

You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you set the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain on continuously until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature. If the oven light is needed during the Sabbath, touch Light before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven interior light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

Operating the oven

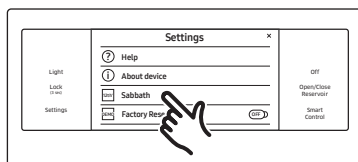
How to use the Sabbath feature



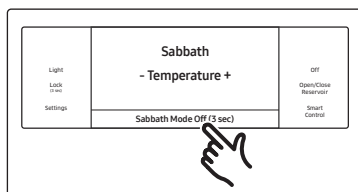
1. Swipe the screen to **Bake** mode.



2. Set the temperature and cook time you want.
3. Tap **Start**.



4. Tap **Settings > Sabbath**, and then tap **Sabbath** to use the Sabbath feature. The oven will not beep or display any further changes. You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.



5. You can turn the oven off at any time by touching **Off**. Note that this does not turn Sabbath mode off.
6. To turn Sabbath mode off, touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

⚠ CAUTION

- You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
- You can set the Cook Time function before activating the Sabbath feature.
- Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. **Sabbath** will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath Holidays. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

📖 NOTE

- Do not attempt to activate any other program feature except Bake while the Sabbath feature is active.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the oven

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 oven surface. They can be scratched.

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake a 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.

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 racks

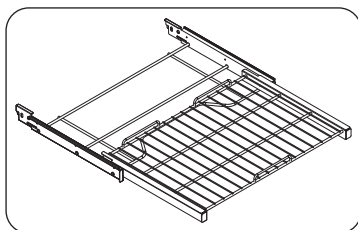
- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the 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

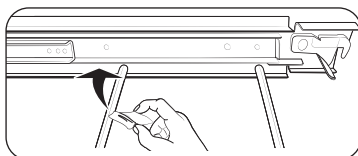
- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.
- To order graphite lubricant, call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, or www.samsung.com/ca_fr/support) and search for part number DG81-01629A.
- If you want to buy directly, go to <http://www.samsungparts.com>.

Maintaining your appliance

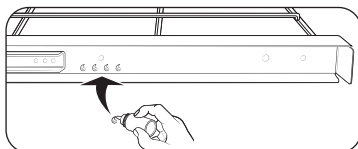
To lubricate the slides of the gliding rack



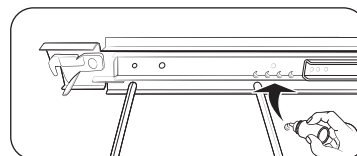
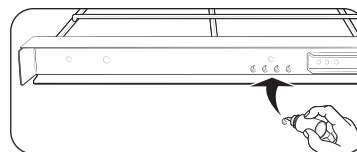
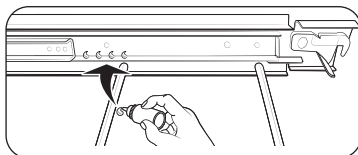
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 42.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7).



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left (front and back) slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.

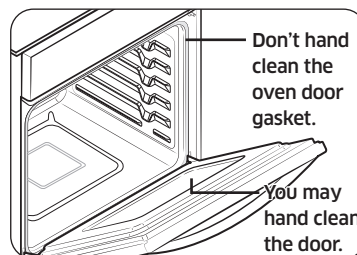


5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the Gliding rack** on page 42.

NOTE

Do not spray the gliding rack with cooking spray or other lubricant sprays.

Oven door

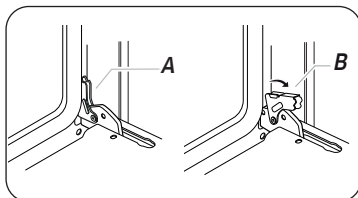


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners,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

Removing the oven doors

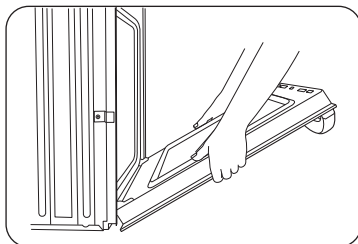
⚠ CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Use two hands to remove an oven door. For double ovens, repeat the process for each door.

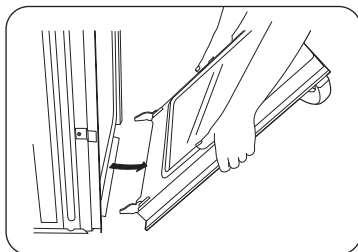


- A. Oven door hinge lock in locked position
B. Oven door hinge lock in unlocked position

1. Open the oven door.
2. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.



3. Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.

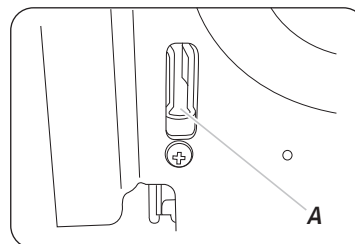


4. Using two hands, grasp the edges of the oven door. Lift and pull the oven door toward you and remove. You may need to gently shift the door from side to side as you pull.
5. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

Replacing the oven doors

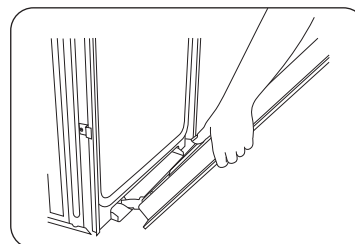
⚠ CAUTION

The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



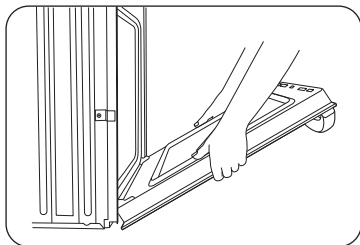
- A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock

1. Using two hands, grasp the side edges of the door at the midpoint. Face the oven cavity.
2. Locate the slots on each side of the oven cavity for the door hinge locks.



3. Hold the door at a 45 ° angle, and then align the door hinges with the slots in the lower front of the oven cavity. Slowly insert the door, making sure you maintain the 45 ° angle. You will know the door is engaged in the slot when you feel a slight drop.

Maintaining your appliance



4. Lower the oven door to the fully open position. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 3.
5. Locate the oven door hinge locks in the corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven cavity to the locked position. See Step 3 (illustration A) in the **Removing the oven doors** section for the proper locked position.
6. Close the oven door.
7. When the hinges are properly installed and the door is closed, there should be an even gap between the door and the control panel. If one side of the oven door is hanging lower than the other, the hinge on that side is not properly installed.

CAUTION

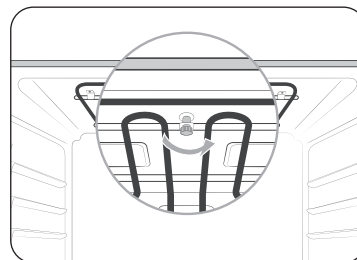
After replacing the door, make sure to reconnect the wires. Push them inward to arrange them as they were before you removed the door. Wires that are not connected or arranged correctly can be caught in the door or damaged by heat.

Changing the oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance halogen bulb. It comes on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch **Light** to turn the light on or off. It will not work during a self-cleaning or Steam cleaning cycle.

CAUTION

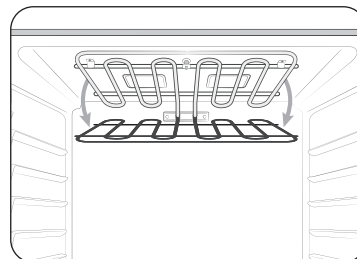
Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.



1. To change the bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.

CAUTION

The broil heater is not a removable part. Do not force the broil heater down. Do not let it drop down.



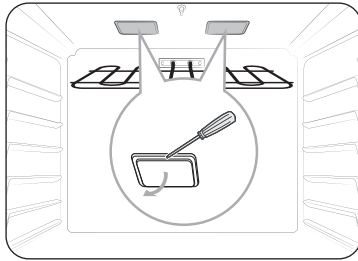
Troubleshooting

Troubleshooting

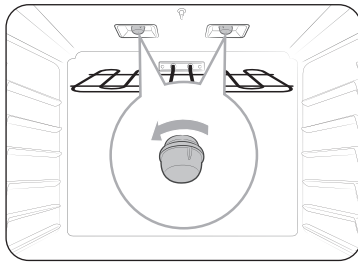
At Samsung we want to ensure that you don't have problems with your new electric oven. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

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 buttons cannot be pressed properly.	- There is foreign matter caught between the buttons - Touch model: There is moisture on the exterior - The lock function is set	- Remove the foreign matter and try again. - Remove the moisture and try again. - Check whether the lock function is set.



2. While holding the glass cover with one hand, insert a flat-sharp tool such as a table knife between the glass and the frame to remove the glass cover.



3. Turn the bulb cap counterclockwise to remove.

NOTE

If necessary, remove the metal rings and clean the bulb cap.

4. Replace the bulb.
5. Place the bulb cap and glass cover back into their position.
6. Return the broil heater back by following step 1 in reverse order.

CAUTION

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

Troubleshooting

OVEN

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven 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 Operating the oven section starting on page 20.
	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 is loose or defective.	• Tighten or replace the lamp. • Call for service if the door light does not turn on.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	See the Operating the oven section starting on page 20.
	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 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 Operating the oven section starting on page 20.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the Using the oven racks section on page 41.
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 50.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the Broiling recommendation guide for serving sizes on page 30, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 30.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	- Preheat the broil element for 10 minutes. - See the Broiling recommendation guide on page 30.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 50.
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water remains in the oven.		

Problem	Possible cause	Solution
I can hear water boiling during steam cooking.	Water is being heated by the steam heater.	This is not a product malfunction.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the oven to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the Self Clean section on page 43.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven lockout (see page 21).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press Off . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the Self Clean section on page 43.
	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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven 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 for a new oven and will disappear in time.	- To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. - See the Self Clean section on page 43.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
The 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.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the Control Lockout section on page 21.

Information codes

OVEN

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-d0	This code occurs if the control key is short for 1 minute.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service center.
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Press Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
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.	
	The oven sensor is short when the oven is operating.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

Warranty (U.S.A)

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-23	The temp probe sensor is short when the oven is operating.	Press Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
	The PCB sensor is short when the oven is operating.	
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-70	The steam sensor is open when the oven is operating	Press Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If does not solve the problem, call the service.
	The steam sensor is short when the oven is operating	
C-72	There are drain system-related problems.	
C-A2	The cooling motor is operating abnormally.	Call for service.

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

SAMSUNG ELECTRIC OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

Warranty (USA)

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, overheating due to overcooking, glass tray or turntable, 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; 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 OVEN

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

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, the 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. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

Warranty (CANADA)

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Appendix

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_TZ6_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.



Memo



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
 Scan this with your smartphone. 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)



Horno eléctrico empotrable

Manual del usuario

NV51**600S*



SAMSUNG

Aviso normativo

1. Aviso de la FCC

PRECAUCIÓN

ADVERTENCIA DE LA FCC: Los cambios o modificaciones que la parte responsable del cumplimiento no haya aprobado de forma expresa podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

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

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

DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

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

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

Aviso normativo

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y usarse de manera que haya al menos 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y el cuerpo. El dispositivo y la(s) antena(s) no deben estar ubicados ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

2. Aviso de la IC

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

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

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

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y usarse de manera que haya al menos 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y el cuerpo. El dispositivo y la(s) antena(s) no deben estar ubicados ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	5
Qué necesita saber sobre las instrucciones de seguridad	5
Advertencia de la Propuesta 65 de California	6
Por su seguridad	6
Seguridad eléctrica	8
Seguridad de los niños	8
Horno	9
Hornos autolimpiantes	10
Ventilación de la campana	11
Advertencias críticas de instalación	11
Advertencias críticas de uso	12
Precauciones de uso	15
Advertencias críticas de limpieza	17
Introducción a su nuevo horno	18
Resumen	18
Qué se incluye con su horno	18
Antes de comenzar	19
Consejos para ahorrar energía	19
Reserva de agua	19
Funcionamiento del horno	20
Panel de control	20
Pantalla	21
Traba de controles	21
Temporizador	22
Cómo cambiar el nombre del temporizador	23
Cocción cronometrada	23
Delay Start (Inicio retardado)	24
Uso del sensor de temperatura	25
Funciones del horno	27
Guía de recomendaciones para asar a la parrilla	30
Air Fry (Freír con aire)	30
Programación del modo	32
Programación de la temperatura	33
Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla	33

Air Sous Vide (Cocinar al vacío)	35
Convection Vegetable (Vegetales por convección)	37
Uso de la función especial	38
Uso de la función Smart Control (Control inteligente)	39
Bixby	40
Amazon Alexa y el Asistente de Google	40
Guía de instalación	40
Uso de las parrillas del horno	41
Uso de la parrilla deslizante	42
Uso de la función de limpieza	43
Steam-Cleaning (Limpieza con vapor)	46
Ajustes	49
Uso de la función Sabbath	51
Mantenimiento del artefacto	53
Cuidado y limpieza del horno	53
Retiro de la puerta del horno	55
Recolocación de la puerta del horno	55
Cambiar la luz del horno	56
Solución de problemas	57
Solución de problemas	57
Códigos de información	60
Garantía (EE. UU.)	61
Garantía (CANADÁ)	63
Anexo	64
Anuncio de código abierto	64

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la hora de usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden darse. Póngase en contacto con su agente de servicio o con el fabricante en caso de que surjan problemas que no comprenda.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. Es su responsabilidad apelar al sentido común y la precaución, y tener cuidado cuando instale, mantenga y opere su horno.

Símbolos de seguridad y precauciones importantes

Qué significan los iconos y las señales 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 menores o daños a la propiedad.**

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesión personal al usar el horno, siga estas precauciones básicas de seguridad.

-  NO lo intente.
-  NO lo desarme.
-  NO lo toque.
-  Siga las indicaciones al pie de la letra.
-  Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
-  Asegúrese de que la máquina esté bien conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
-  Llame a un centro de servicio técnico de Samsung para pedir ayuda.
-  Nota

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

ADVERTENCIA

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

POR SU SEGURIDAD

Cuando use artefactos eléctricos, debe seguir unas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

PRECAUCIÓN

- Use este artefacto solo para el propósito para el que se diseñó, según se indica en su manual del propietario.
- Las superficies potencialmente calientes son la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las grietas alrededor de la puerta del horno.

 **Instalación correcta:** asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.

 **Servicio técnico del usuario:** no repare ni sustituya 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

 Desconecte siempre la alimentación eléctrica del artefacto antes de proceder al servicio técnico, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.

-  • **No entre al horno.**
-  • **No deje a los niños solos.** No deje a los niños solos o desatendidos en una zona en la que se esté usando el artefacto. No deben sentarse ni pararse en ninguna parte del artefacto.
- **No use su artefacto para calentar o calefaccionar el ambiente.**
- **No utilice agua para apagar un incendio provocado por grasa.** Apague el horno para evitar que se propaguen las llamas. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilice un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
- No golpee ni raye las puertas de vidrio y el panel de control. Si lo hace, puede romper el vidrio. No cocine si el producto tiene el vidrio roto. Pueden ocurrir descargas, incendios o cortes.

- ❑ • En caso de incendio en el horno durante el ciclo de autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No abra la puerta a la fuerza. El ingreso de aire fresco en el horno a las temperaturas de autolimpieza puede provocar un estallido de llamas desde el horno. Si no sigue estas instrucciones se pueden provocar quemaduras graves.
- Si el horno está muy sucio de aceite o grasa, realice una autolimpieza antes de volver a utilizarlo. Dejar el aceite o la grasa aumenta el riesgo de que ocurra un incendio.
- Limpie la suciedad más incrustada en el fondo del horno con una toalla de papel o un trapo antes de la autolimpieza. Cuando hay mucha suciedad en el fondo del horno, la autolimpieza requiere ciclos más largos y genera más humo.
- ★ • **Almacenamiento en el artefacto o sobre el artefacto.** No almacene materiales inflamables en el horno ni cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de retirar 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 una vestimenta adecuada.** No use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

- ★ • **Use únicamente agarradores aislantes secos.** Si apoya agarradores aislantes húmedos o mojados en superficies calientes, pueden ocurrir quemaduras por vapor. No deje que el agarrador aislante entre en contacto con elementos calientes. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como reemplazo de un agarrador aislante.
- Indíqueles a los niños que no deben tocar los controles del horno ni ninguna de sus piezas.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor para limpiar ninguna parte del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificación similar para evitar generar riesgos.
- El artefacto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o hayan sido instruidas acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ • Utilice únicamente el cable de alimentación flexible instalado de fábrica para conectarlo a la fuente de alimentación. No utilice un kit de cable de alimentación de terceros.
- El artefacto solo debe ser reparado por personal calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y dejar la garantía sin efecto.
- Los artefactos empotrados solo pueden ponerse en funcionamiento si se han instalado en gabinetes y lugares de trabajo que cumplan las normas pertinentes. Esto garantiza que la instalación de los artefactos esté en cumplimiento con las normas de seguridad apropiadas.
- Si su artefacto funciona mal, se quiebra, se rompe o tiene fisuras, haga lo siguiente:
 - Apague el horno.
 - Desconecte el horno del tomacorriente de CA.
 - Póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de que ocurra una descarga eléctrica.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.
- Debe vigilarse a los niños pequeños para evitar que 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.
- Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal. Asegúrese de que los niños pequeños permanezcan alejados del horno cuando esté en modo autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, se debe mantener alejados a los niños pequeños.

HORNO

- ☐ • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO QUE SE CALIENTAN.** Estos elementos o áreas pueden estar calientes aun si su color es oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante el uso y después, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos que se calientan o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies interiores del artefacto se pueden calentar lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas, la puerta del horno y la ventana de la puerta.
- **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 prenderse fuego.
- **No utilice el horno como espacio de almacenamiento.** Los objetos guardados en el horno pueden prenderse fuego.

- ★ • **Tenga cuidado cuando abra la puerta.** Espere a que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar la comida del horno o colocarla dentro de este.
- **Revestimientos protectores.** No use papel aluminio para revestir la parte inferior del horno, salvo como se indica en el manual. Instalar incorrectamente estos revestimientos puede causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado sobre 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.
- **Ubicación de las parrillas del horno.** Siempre ubique las parrillas del horno donde lo desee mientras el horno está frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, use agarradores aislantes. No permita que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento que calienta (mientras está caliente).
- ☐ • No permita que el papel de aluminio o un sensor para carne entren en contacto con los elementos que calientan.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • **Mientras lo usa, el artefacto se calienta.**
Debe tener cuidado de no tocar los elementos que calientan dentro del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o cepillos metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y romper el vidrio.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente operar el horno durante un apagón eléctrico.

Si hay una falla eléctrica, siempre apague el horno. Si el horno no estaba apagado cuando ocurrió el apagón y vuelve la electricidad, es posible que se vuelva a encender. Los alimentos desatendidos podrían incendiarse o estropearse.

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- ❑ **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover esta junta.
- ★ • **No deje que haya aves domésticas en la cocina.** Las aves son en extremo sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo de autolimpieza del horno. Esos humos pueden dañar o incluso matar a las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- **Limpie solo las partes que se enumeran en este manual durante el ciclo de autolimpieza.** Antes de realizar la autolimpieza del horno, quite las parrillas, los utensilios y los alimentos.
- Antes de iniciar el ciclo autolimpiante, quite la grasa y los restos de comida del horno. En caso de que haya una cantidad excesiva de grasa, esta podría prenderse fuego y provocar daños por humo en su vivienda.
- No utilice ningún limpiador comercial para hornos ni revestimiento protector de ningún tipo en el interior ni en el exterior del horno.
- Quite los estantes niquelados del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza o podrían decolorarse.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- El exceso de salpicaduras debe eliminarse antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza.

VENTILACIÓN DE LA CAMPANA

- ★ Limpie las campanas con frecuencia. No deje que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
- Cuando flambee alimentos bajo la campana, prenda el ventilador.

ADVERTENCIAS CRÍTICAS DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- ★ Este artefacto debe ser instalado por un técnico calificado o una empresa de servicio.
 - Si no se cuenta con un técnico calificado para la instalación del horno, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno para detectar cualquier daño, como abolladuras en el interior o el exterior, pestillos de la puerta rotos, grietas en la puerta o la incorrecta alineación de una puerta. Si se produce algún daño, no utilice el horno, e informe inmediatamente a su distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra y con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado a este circuito.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

-  • Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
- No conecte a tierra el artefacto por medio de una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
 - Esto puede generar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire la clavija de toma de tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
-  • No instale este artefacto en un lugar húmedo, con grasa o polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un cable dañado ni un tomacorriente de pared que se encuentre flojo.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble en exceso.
- No gire ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación a un objeto de metal, apoye un objeto pesado encima del cable ni lo inserte entre objetos.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

-  Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano

ADVERTENCIAS CRÍTICAS DE USO

PRECAUCIÓN

-  • Si el artefacto se inunda con algún líquido, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano. No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Si el artefacto produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- En caso de fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile la zona inmediatamente. No toque el cable de alimentación. No toque el artefacto.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos que calientan u otras partes calientes con el cuerpo mientras cocina o después de cocinar.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.

- ★ • Si los materiales en el interior del horno se encendieran, 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 siempre las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. No intente nunca reparar el horno por su cuenta, ya que hay tensión peligrosa en su interior. Si el horno necesita ser reparado, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local autorizado por Samsung.
 - El hecho de utilizar el artefacto cuando está contaminado por sustancias externas, como restos de comida, puede ocasionar un problema.
 - Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos que saca del artefacto.
 - Si el alimento está caliente, puede despedir bruscamente un vapor caliente cuando quite el envoltorio, que puede provocar quemaduras.
 - ☐ • No intente reparar, desmontar o modificar el artefacto usted mismo.
 - La entrada de corriente de alta tensión en el chasis del producto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - Ante la necesidad de una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano
- ✎ • Si ha entrado alguna sustancia externa, como agua, en el artefacto, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.
 - ☐ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica.
 - No apague el artefacto si hay una operación en curso.
 - Esto puede generar chispas y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
 - No deje que los niños o ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
 - Asegúrese de que los controles del artefacto y las zonas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
 - Si no lo hace, se pueden provocar descargas eléctricas, quemaduras o lesiones.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No toque el interior del artefacto inmediatamente después de cocinar. La zona interna estará caliente.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles ni objetos inflamables cerca del horno.
 - Los artículos o aerosoles inflamables pueden provocar un incendio o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias externas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introducen sustancias externas en alguno de estos orificios, póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de servicio Samsung más cercano.
- No fuerce la puerta ni realice ajustes o reparaciones. No desmonte la puerta o la carcasa exterior del horno bajo ninguna circunstancia.
- No almacene ni utilice el horno al aire libre.
- No use este artefacto para otra cosa que no sea cocinar.
 - La utilización del artefacto para fines distintos de la cocción puede provocar un incendio.

- ❑ • Abra la tapa o el tapón de los recipientes cerrados (botella de tónico de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un agujero en los alimentos que tengan cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- No caliente nunca recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar.
 - Hacerlo puede provocar incendios.
- No caliente alimentos envueltos en papel de revistas, periódicos, etc.
 - Puede provocar incendios.
- No abra la puerta cuando los alimentos del horno se estén quemando.
 - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno que puede hacer que los alimentos se prendan fuego.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❑ • No ejerza una presión excesiva sobre la puerta o el interior del artefacto. No golpee la puerta, el interior ni el exterior del artefacto.
 - Si se cuelga de la puerta, esta puede caerse y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no use el artefacto. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico de Samsung.
- No sostenga los alimentos con las manos desnudas durante la cocción ni inmediatamente después.
 - Use guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y podría quemarse.
 - Como el mango y las superficies del horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras luego de la cocción, utilice guantes de cocina para protegerse las manos de las quemaduras.

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie está agrietada, apague el artefacto.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire con cuidado las cubiertas de los recipientes y aleje las manos y el rostro del vapor.
- Retire las tapas de los frascos de comida para bebés antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebés, revuélvala bien para distribuir el calor uniformemente. Pruebe siempre la temperatura antes de alimentar al bebé. El tarro de cristal o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca del bebé.
- Las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
 - Especialmente cuando alimente a un niño, asegúrese de que la comida o bebida se haya enfriado lo suficiente.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
 - Revuelva mientras cocina o después de cocinar.
 - Evite usar recipientes resbaladizos con cuello angosto.
 - Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado.
 - De lo contrario, el contenido podría desbordarse bruscamente y provocar quemaduras.
- ☐ • No se ponga encima del artefacto ni coloque objetos (como ropa sucia, una tapa del horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
 - Los objetos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No opere el artefacto con las manos mojadas.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
 - Estas sustancias no solo son nocivas, sino que también pueden provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.

- ☐ • No acerque la cara o el cuerpo al artefacto mientras cocina o cuando abra la puerta justo después de cocinar.
 - No permita que los niños se acerquen al artefacto.
 - Si se acercan pueden sufrir quemaduras.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o los objetos pueden caer y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe bruscamente la puerta, el interior del artefacto o el plato vertiendo agua fría durante la cocción o inmediatamente después.
 - Esto podría generar daños en el artefacto. El vapor o el agua pulverizada pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No encienda el artefacto si está vacío, excepto en la autolimpieza.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho, ya que podrían romperse.
- No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto punzante.
 - Podría dañar o romper el cristal.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❑ • No guarde nada directamente encima del artefacto mientras esté en funcionamiento.
- No use recipientes sellados. Retire los precintos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de haber apagado el horno.
- Asegúrese de que los alimentos que está cocinando en el horno no entran en contacto con el elemento que calienta.
 - Puede provocar incendios.
- No sobrecaliente los alimentos.
 - Esto puede provocar incendios.
- Tenga cuidado cuando abra o cierre la puerta. Puede pellizcarse los dedos y sufrir lesiones.

ADVERTENCIAS CRÍTICAS DE LIMPIEZA

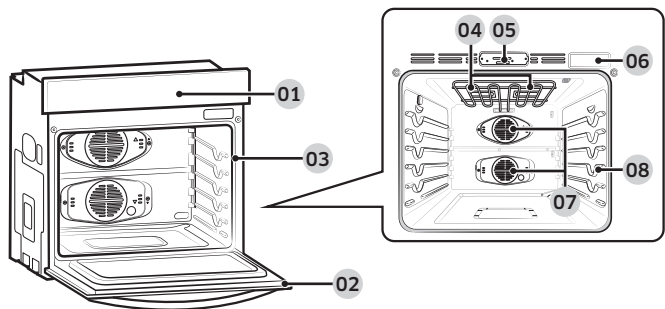
⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • No limpie el artefacto rociándolo directamente con agua.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el artefacto.
 - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o incendios.
- Tenga cuidado de no hacerse daño al limpiar el artefacto (externa o internamente).
 - Puede lastimarse con los bordes afilados del artefacto.
- No limpie el artefacto con un limpiador de vapor.
 - Puede provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

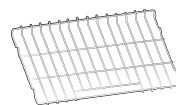
Introducción a su nuevo horno

Resumen

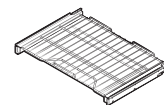


- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| 01 Panel de control del horno | 02 Puerta del horno | 03 Junta del horno |
| 04 Lámpara halógena | 05 Pestillos de la puerta | 06 Reserva de agua |
| 07 Ventilador de convección | 08 Posición de la parrilla | |

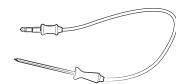
Qué se incluye con su horno



Parrillas metálicas (2)*



Rejilla para dorar (1)*



Sensor de temperatura (1)*



Bandeja de la freidora de aire (1)*

NOTA

Si necesita un accesorio marcado con un *, puede adquirirlo llamando al Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864 o en www.samsung.com/us/support).

Antes de comenzar

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

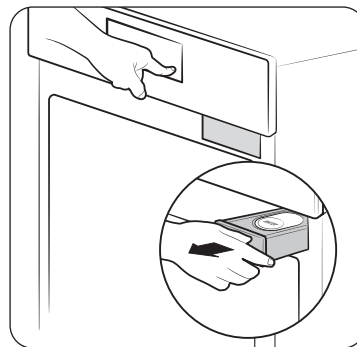
Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Consejos para ahorrar energía

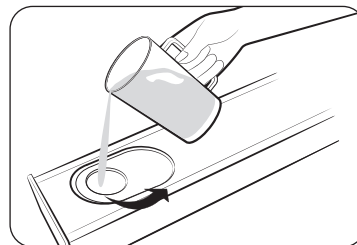
- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada, excepto cuando tenga que dar vuelta los alimentos. No abra seguido la puerta durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, puede apagar el horno entre 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.

Reserva de agua

El depósito de agua se utiliza para las funciones Steam Bake (Hornear al vapor), Steam Roast (Asar al vapor) y Steam Proof (Leudar al vapor), y también para eliminar la calcificación del agua que se puede formar en las paredes del horno, especialmente después de utilizar estas funciones. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o eliminar el sarro.



1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Open/Close Reservoir** (Abrir/Cerrar depósito) en el panel de control para eyectar el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera para retirarlo.

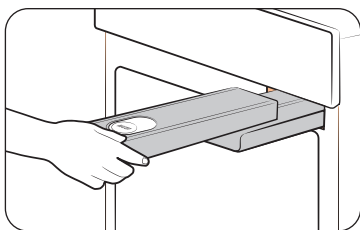


2. Abra la tapa del depósito y llénela con 22 oz (650 ml) de agua potable.

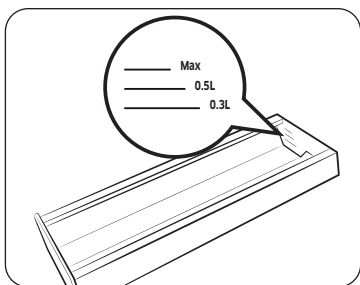
NOTA

Puede abrir la reserva quitando la tapa de goma o la parte superior de plástico transparente.

Antes de comenzar

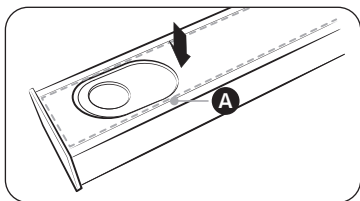


3. Vuelva a colocar el tapón o la tapa de plástico transparente y, a continuación, deslice de nuevo el depósito de agua en la ranura del depósito.
4. Empuje el depósito hacia dentro. Se oirá un clic suave cuando esté correctamente colocado. Toque **Open/Close Reservoir** (Abrir/Cerrar depósito). El horno retrae el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.



NOTA

No supere la línea máxima.



NOTA

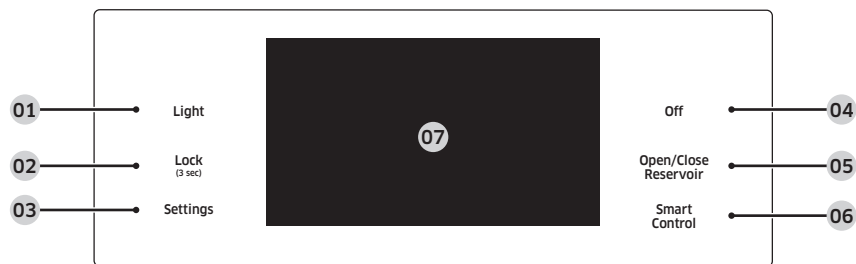
Cierre la tapa y la parte superior del depósito de agua (con la etiqueta A) antes de usar el horno.

PRECAUCIÓN

El depósito de agua se calienta durante la cocción. Asegúrese de utilizar guantes para horno al retirar o rellenar el depósito de agua.

Funcionamiento del horno

Panel de control



01 Light (Luz): Se utiliza para encender o apagar la luz del horno.

02 Lock (Bloquear): Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, se desactivarán todas las funciones del horno.

03 Setting (Ajustes): Se utiliza para mostrar la pantalla de configuración.

04 Off (Apagado): Se utiliza para cancelar cuando el horno está cocinando.

05 Open/Close Reservoir (Abrir/Cerrar depósito): Presione para abrir o cerrar el depósito de agua.

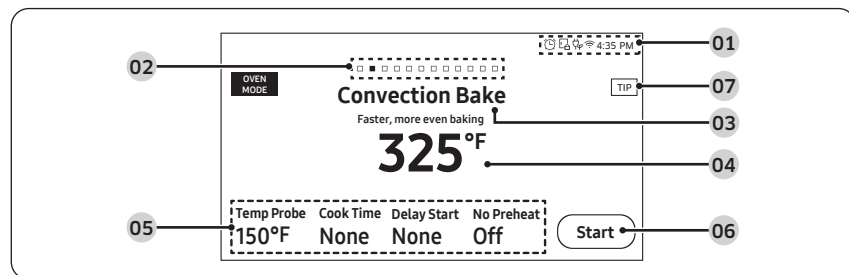
06 Smart Control (Control inteligente): Presione para seleccionar la función de Smart Control (Control inteligente).

07 Pantalla: Deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar la configuración deseada.

NOTA

Si pulsa o toca la pantalla mientras lleva guantes de plástico o guantes de cocina, la pantalla no funcionará correctamente. Primero quítese los guantes o mitones y luego presione con el dedo desnudo.

Pantalla



01 Área del indicador

- **Temporizador** (⌚): cuando el temporizador está activado, aparece el indicador de Temporizador.
- **Bloqueo de la puerta** (🔒): aparece cuando la puerta del horno está bloqueada.
- **Wi-Fi** (📶): muestra la intensidad de la señal de Wi-Fi en 5 niveles. Cuando el Wi-Fi está desconectado, se muestra 📶.
- **12-Hour energy saving (Ahorro de energía de 12 horas)** (🔌): aparece si está activado el ahorro de energía de 12 horas.
- **Hora actual:** se muestra la hora actual.

02 Indicador de página:

muestra la ubicación del modo actual.

03 Modo:

aparece el menú actual o seleccionado con una descripción del modo.

04 Temperatura:

muestra la temperatura actual o seleccionada. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de ajuste de Temperatura.

05 Área de información

- **Temp Probe (Sensor de temperatura):** Se muestra la temperatura configurada para el sensor de temperatura. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de **Sensor de temperatura**.
- **Cook Time (Tiempo de cocción):** se muestra la hora de cocción. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de Tiempo de cocción.
- **Delay Start (Inicio retardado):** se muestra la hora de inicio retardado. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de **Delay Start (Inicio retardado)**.
- **No Preheat (No precalentar):** indica si la función **No Preheat** (No precalentar) está encendida o apagada (solo se muestra cuando está utilizando el modo Convection Bake [Hornear por convección] o Convection Roast [Asar por convección]).

- **Steam (Vapor):** muestra el nivel de vapor. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de nivel de **vapor** (solo se muestra cuando está utilizando el modo Steam Bake [Hornear al vapor] o Steam Roast [Asar al vapor]).

06 Start (Inicio):

toque para **iniciar** el horno con la configuración elegida.

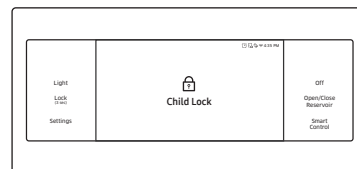
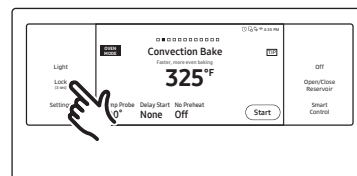
07 Consejo:

Presione para mostrar una guía emergente sobre la temperatura. (solo se muestra cuando está utilizando el modo Convection Bake [Hornear por convección] o Convection Roast [Asar por convección]).

Traba de controles

La traba de controles permite bloquear los botones del panel táctil para evitar que se activen accidentalmente. También bloquea ambas puertas del horno para que no puedan abrirse. Solo puede activar la función Control Lockout (Traba de controles) cuando el horno se encuentre en modo de espera.

Cómo activar la función Control Lockout (Traba de controles)



1. Cancele o apague todas las funciones.
2. Toque **Lock** (Bloquear) durante 3 segundos.

- La pantalla cambiará a la pantalla de bloqueo de control y la confirmación de bloqueo de control aparecerá en la parte inferior de la pantalla.

📘 NOTA

- La función Control Lockout (Traba de controles) está disponible únicamente cuando la temperatura es inferior a 400 °F.
- Todas las demás funciones se deben cancelar antes de activar Control Lockout (Traba de controles).

Funcionamiento del horno

Cómo desbloquear los controles



Toque **Lock** (Bloquear) durante 3 segundos. La confirmación de traba de controles y el icono de bloqueo desaparecerán de la pantalla.

NOTA

La puerta puede tardar hasta 10 segundos en desbloquearse.

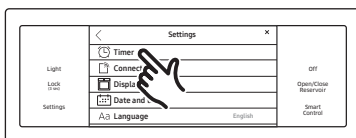
Temporizador

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

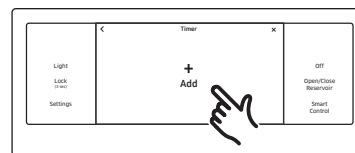
Cómo ajustar el temporizador



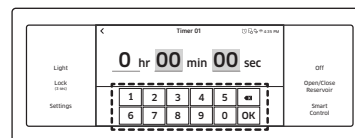
1. Toque el botón **Settings** (Ajustes).



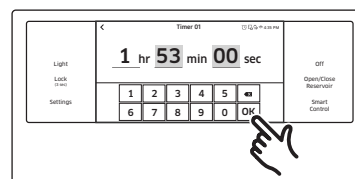
2. Toque **Timer** (Temporizador). La pantalla cambiará a la pantalla del temporizador.



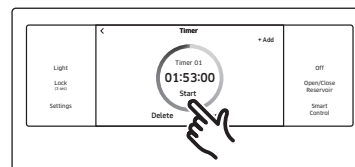
3. Toque **+Add** (+Añadir).



4. Toque el tablero numérico para programar el tiempo (puede configurar el temporizador para la cantidad de tiempo que desee, desde 1 segundo hasta 99 horas, 59 minutos y 59 segundos).

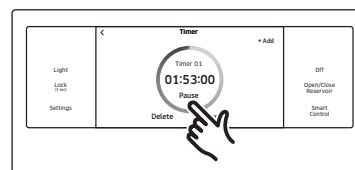


5. Toque **OK** (Aceptar). El temporizador se muestra en la pantalla.



6. 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.

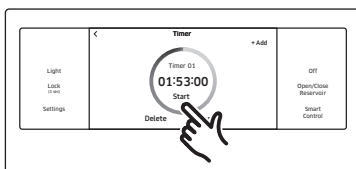
- Puede pausar, cancelar o eliminar el temporizador en cualquier momento tocando la pantalla.



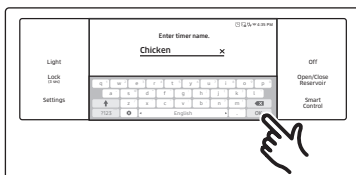
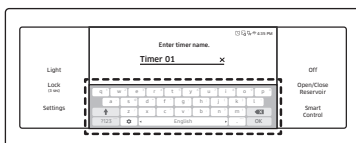
Cómo cambiar el nombre del temporizador

Puede cambiar el nombre del temporizador para identificar lo que está temporizando, por ejemplo, descongelar un pollo.

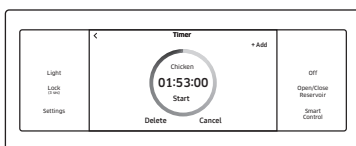
Cambiar el nombre del temporizador en el inicio del Temporizador



1. Toque el área del nombre del temporizador
 - Aparece el teclado.



2. Ingrese el nuevo nombre del temporizador y luego, **OK**.
 - Ingrese el nuevo nombre del temporizador y luego, **OK**.



Cocción cronometrada

En el modo Timed cooking (Cocción cronometrada), el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo seleccionado.

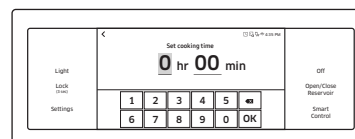
Al final de este tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede usar la función de cocción cronometrada solo con otra operación de cocción. (Bake [Hornear], Convection Bake [Hornear por convección], Convection Roast [Asar por convección], Convection Vegetable [Vegetales por convección], Steam Bake [Hornear al vapor], Steam Roast [Asar al vapor], Air-Fry [Freír con aire], Air Sous Vide [Cocinar al vacío], Steam Proof [Leudar al vapor], Proof [Leudar], Dehydrate [Deshidratar]).

Cómo configurar el horno para una cocción cronometrada



1. Toque la pantalla y, a continuación, deslice el dedo hasta la operación de cocción que desee.
2. Toque **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla cambia a la pantalla de tiempo de cocción.



3. Toque el tablero numérico para programar el tiempo de cocción (puede configurar el tiempo de cocción para la cantidad de tiempo que desee, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos).



Funcionamiento del horno



- El tiempo de cocción se muestra en el área Cook Time (Tiempo de cocción) de la pantalla.
- Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento programando el tiempo de cocción en 0 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al utilizar las funciones de cocción programada o de inicio diferido. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y las verduras.

En el caso de alimentos que pueden estropearse fácilmente, como la leche, los huevos y el pescado, la carne o las aves frescos o sin congelar, enfríelos primero en el frigorífico.

Incluso estando fríos, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción.

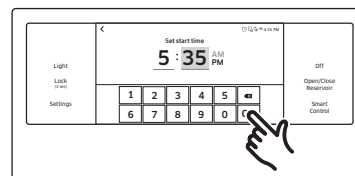
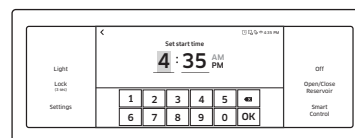
La ingesta de alimentos en mal estado puede provocar náuseas por intoxicación.

Delay Start (Inicio retardado)

En el modo de cocción temporizada con inicio retardado, el temporizador del horno enciende el horno a la hora que usted selecciona de antemano. También puede hacer que el horno se apague automáticamente una vez transcurrido un tiempo determinado ajustando la función de Timed Cooking (Cocción cronometrada).

- Puede usar la función Delay start (Inicio retardado) solo con otra operación de cocción (Bake [Hornear], Convection Bake [Hornear por convección], Convection Roast [Asar por convección], Convection Vegetable [Vegetales por convección] Steam Bake [Hornear al vapor], Steam Roast [Asar al vapor], Air-Fry [Freír al aire], Air Sous Vide [Cocinar al vacío] Steam Proof [Leudar al vapor], Proof [Leudar], Dehydrate [Deshidrar] y Self-Clean [Autolimpieza]).
- Puede configurar el horno para un inicio retardado antes de configurar las otras funciones de cocción.
- El reloj debe estar configurado en la hora actual.

Cómo configurar el horno para una cocción con inicio retardado



1. Ubique las parrillas del horno y coloque la comida en el horno.
2. Toque la pantalla y, a continuación, deslice el dedo hasta la operación de cocción que desee.
3. Establezca el tiempo de cocción si desea que el horno se apague en un tiempo establecido (Vea la sección **Cocción cronometrada** en la página 23).
4. Toque **Delay Start** (Inicio retardado). La hora actual aparece como primera entrada.
5. Use los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo en que quiere que el horno comience.



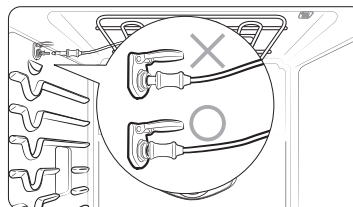
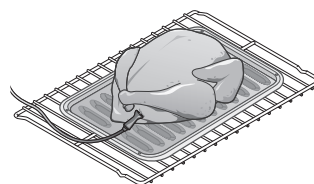
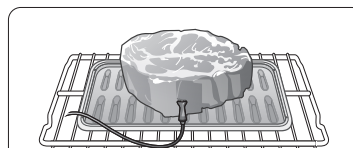
- Se cierra la pantalla Delay Start (Inicio retardado). En la pantalla aparece la hora de inicio y, si lo ha ajustado, el tiempo de cocción.

Uso del sensor de temperatura

Para muchos alimentos, en particular carnes asadas y de ave (carne de res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.), medir la temperatura interna es la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida. El sensor de temperatura le permite cocinar la carne a la temperatura interna exacta que desee, eliminando las conjeturas a la hora de determinar si un trozo de carne está hecho o no. Esta función puede usarse con Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección) o Convection Vegetable (Vegetales por convección). Después de que la temperatura interna de la comida alcance los 100 °F, la temperatura interna creciente se mostrará en la pantalla.

Cómo utilizar el sensor de temperatura

1. Inserte la punta del sensor en la carne tanto como sea posible y en el centro del corte.



- Insértela por completo como se muestra en la imagen. El sensor no debe tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Si no introduce completamente el sensor en la carne, la función Temp Probe (Sensor de temperatura) no funcionará correctamente, ya que el sensor detectará la temperatura del horno y no la temperatura de la carne.
- Para carnes con hueso, inserte el sensor 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 activa la función Keep Warm (Mantener caliente) para mantener la carne caliente después de haberla cocinado utilizando la función Temp Probe (Sensor de temperatura), la temperatura interna de la carne superará la temperatura deseada.

2. Inserte el sensor de temperatura por completo dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno ajustándola lo más posible.
3. Toque la pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (Bake [Hornear], Convection Bake [Hornear por convección], Convection Roast [Asar por convección] o Convection Vegetables [Vegetales por convección]). Programe la temperatura de cocción. (Consulte la página 33).
4. Toque **Temp Probe** (Sensor de temperatura) para configurar la temperatura interna que desee.
5. Ajuste la temperatura interna deseada con el teclado numérico.

Funcionamiento del horno

Temperaturas disponibles	100 °F a 200 °F
--------------------------	-----------------

- Si quiere usar el modo Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start (Inicio retardado), seleccione la función deseada.
- Toque **Start** (Inicio).
- Cuando se alcance la temperatura interna deseada, la función se detendrá automáticamente y sonará una alarma.

PRECAUCIÓN

Para proteger la punta del sensor de temperatura, tenga cuidado de no introducir el sensor de forma que la punta sobresalga por la superficie de la carne. Asegúrese de que la punta esté en el centro de la carne, o cerca de ese punto.

PRECAUCIÓN

- No guarde el sensor en el horno.
- No deje el sensor dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza o de asado. Esto podría dañar permanentemente el sensor, que dejará de funcionar.
- Para evitar romper la punta del sensor, descongele la comida por completo.
- No use pinzas para insertar o retirar el sensor. Las pinzas pueden dañar el sensor.
- Utilice el sensor de temperatura únicamente en la función Temp Probe (Sensor de temperatura). No use el sensor de temperatura con otro propósito.

NOTA

- Si retira el sensor de temperatura cuando la función Temp Probe (Sensor de temperatura) todavía está activa o si inserta el sensor durante un horneado o una cocción normal, la cocción se interrumpirá después de un minuto.
- Si utiliza el sensor para cocinar alimentos congelados, habrá ocasiones en las que no se detectará. (el icono del sensor no aparecerá en la pantalla).

Tabla del sensor de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna
Carne de res/ cordero	Jugoso	140 °F
	Cocido	160 °F
	Bien cocido	170 °F
Carne de cerdo		170 °F
Pollo		180 °F-185 °F (82 °C-85 °C)

NOTA

Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar durante 10 minutos después de la cocción, la temperatura interna se elevará entre 5 y 10 grados.

Quitar el sensor de temperatura

Retire el enchufe del sensor de temperatura de la toma.

PRECAUCIÓN

Después de la cocción, el sensor está lo suficientemente caliente para provocar quemaduras. Permita que se enfríe lo suficiente antes de intentar retirarla.

Funciones del horno

Horno premium		Funciones del horno
Simple	Horno simple	Bake (Hornear), Broil (Rostizar) Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), Convection Vegetable (Vegetales por convección), Steam Bake (Hornear al vapor), Steam Roast (Asar al vapor), Air-Fry (Freír con aire), Air Sous Vide (Cocinar al vacío), Keep Warm (Mantener caliente), Steam Proof (Leudar al vapor), Proof (Leudar), Dehydrate (Deshidratar), Smart Control (Control inteligente), Clean (Limpieza)

Modo de cocción

Toque la pantalla para seleccionar el modo de cocción.

Ajuste la temperatura con el teclado numérico o el selector giratorio. Consulte

Programación de la temperatura en la **página 33** y las **Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla** que comienza en la **página 33**.

Modo	Rango de temperatura	Horno simple	Sensor de temperatura	No preheat (No precalentar)
Bake (Hornear)	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	0	0	-
Broil (Asar a la parrilla)	Alto/Bajo	0	-	-
Convection Bake (Hornear por convección)	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection Roast (Asar por convección)	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection Vegetable (Vegetales por convección)	350 °F (175 °C)-450 °F (230 °C)	0	0	-
Steam Bake (Hornear al vapor)	230 °F (110 °C)-550 °F (285 °C)	0	-	-

Modo	Rango de temperatura	Horno simple	Sensor de temperatura	No preheat (No precalentar)
Steam Roast (Asar al vapor)	230 °F (110 °C)-550 °F (285 °C)	0	-	-
Air Fry (Freír con aire)	350 °F (175 °C)-500 °F (260 °C)	0	-	-
Air Sous Vide (Cocinar al vacío)	100 °F (40 °C)-205 °F (95 °C)	0	-	-
Dehydrate (Deshidratar)	100 °F (40 °C)-225 °F (105 °C)	0	-	-
Proof (Leudar)	95 °F (35 °C) o 105 °F (40 °C)	0	-	-
Steam Proof (Leudar al vapor)	95 °F (35 °C) o 105 °F (40 °C)	0	-	-
Keep Warm (Mantener caliente)	175 °F (80 °C)	0	-	-

O = Disponible

- = No disponible

Modo	Instrucciones
Bake (Hornear)	- La función Bake (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. NOTA Por razones de rendimiento, el ventilador de convección se puede encender o apagar durante el horneado.

Funcionamiento del horno

Modo	Instrucciones
Broil (Asar a la parrilla)	- El modo de asado es el método para cocinar cortes de carne tierna con calor directo debajo del quemador para asar del horno. - El calor alto cocina con rapidez y ofrece una apariencia exterior dorada y deliciosa. Este modo es el ideal para carne roja, pescado y carne de ave de hasta una pulgada de grosor. - Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la parrilla. - Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la parrilla que comienza en la página 30.
Convection Bake (Hornear por convección)	- Convection Bake (Hornear por convección) utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y continua. - Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y arroja resultados excelentes cuando se utilizan múltiples parrillas a la vez. - Los panes y los pasteles se doran de manera más uniforme.
Convection Roast (Asar por convección)	- El modo Convection Roast (Asar por convección) es adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. - Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una rosticería. - El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener carnes húmedas y tiernas, con un exterior dorado y delicioso.
Steam Bake (Hornear al vapor)	- Steam Bake (Hornear al vapor) proporciona excelentes condiciones de horneado para panes, pasteles y postres al aumentar el contenido de humedad y mejorar la textura y el sabor. - Consulte la guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor en la página 34.
Steam Roast (Asar al vapor)	- Steam Roast (Asar al vapor) proporciona excelentes condiciones de cocción para carnes o aves asadas, porque mantiene la superficie crujiente mientras sella los jugos internos para que la carne quede húmeda y tierna. - Consulte la guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor en la página 34.

Modo	Instrucciones
Air Fry (Freír con 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 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 Air Fry (Freír con aire) que comienza en la página 31.
Air Sous Vide (Cocinar al vacío)	- Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Sous Vide (Cocinar al vacío) sin usar vapor ni 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. - No es necesario precalentar el horno al usar el modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío). - Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla 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. - Use la guía de recomendaciones del modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío) para conocer el tiempo y la temperatura de cocción recomendados para el alimento. - Consulte la sección Air Sous Vide (Cocinar al vacío) que comienza en la página 35.

Modo	Instrucciones
Convection Vegetable (Vegetales por convección)	- Convection Vegetable (Vegetales por convección) proporciona excelentes condiciones de cocción para verduras como patatas, tomates, cebollas, zanahorias, pimientos, brócoli y crea una textura y sabor óptimos para las verduras al aumentar el contenido de humedad en comparación con la convección general. - La circulación uniforme del aire que proporciona Pure Convection (Convección pura) le permite aprovechar la máxima capacidad del horno de una sola vez. - Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja en la posición 3. - No es necesario precalentar el horno en este modo. - Consulte la guía de recomendaciones de Convection Vegetable (Vegetales por convección) que comienza en la página 37  NOTA Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
Dehydrate (Deshidratar)	- Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Coloque la bandeja en la posición 3 o 4 de la parrilla. - 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 Dehydrate (Deshidratar).
Proof (Leudar)	- El modo Proof (Leudar) 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 parrilla. Para utilizar el modo Proof (Leudar) debe cubrir los alimentos con un paño o con una envoltura de plástico. - Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Leudar con el horno frío.

Modo	Instrucciones
Steam Proof (Leudar al vapor)	- Para preparar masa de pan (masa con levadura y masa madre), al añadir vapor se acorta el tiempo de fermentación y se evita que la superficie de la masa se seque. - Coloque la masa en la posición 2 o 3 de la parrilla. No necesita cubrir con un paño o con una envoltura de plástico. - Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Leudar al vapor con el horno frío. - No utilice la función Steam Bread Proof (Leudar pan al vapor) para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
Keep Warm (Mantener caliente)	- El modo Keep Warm (Mantener caliente) mantendrá la comida cocida caliente y lista para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. - Puede usar este modo 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.

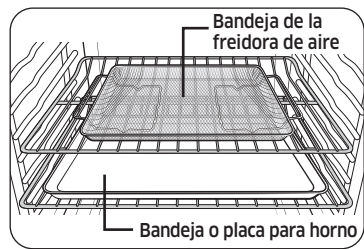
Funcionamiento del horno

Guía de recomendaciones para 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. Siempre utilice una bandeja para asar y su parrilla al asar a la parrilla. Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la parrilla.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Nivel	Posición de las parrillas	Tiempo de cocción (min)	
						1.er lado	2.º lado
Hamburguesas	Cocido	9 hamburguesas	3/4"	Hi (Alto)	6	3:00 a. m.	2:00 a. m.
	Cocido	9 hamburguesas	1"	Hi (Alto)	6	3:20 a. m.	2:20 a. m.
Filetes de res	Jugoso	-	1"	Hi (Alto)	5	5:00 a. m.	4:00 a. m.
	Cocido	-	1" a 1 1/2"	Hi (Alto)	5	6:00 a. m. a 6:30 a. m.	4:30 a. m. a 4:00 a. m.
	Bien cocido	-	1" a 1 1/2"	Lo (Bajo)	4	7:00 a. m. a 8:00 a. m.	4:00 a. m. a 5:00 a. m.
Presas de pollo	Bien cocido	4.5 lb	1/2" a 3/4"	Lo (Bajo)	3	16:00 a. m. a 18:00 a. m.	13:00 a. m. a 15:00 a. m.
	Bien cocido	2 lb	1/2" a 3/4"	Lo (Bajo)	3 o 4	15:00 a. m. a 16:00 a. m.	10:00 a. m. a 12:00 p. m.
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	1"	Lo (Bajo)	3	8:00 a. m. a 10:00 a. m.	6:00 a. m. a 8:00 a. m.
Filetes de pescado	Bien cocido	-	1/4" a 1/2"	Lo (Bajo)	3 o 4	7:00 a. m. a 8:00 a. m.	4:00 a. m. a 5:00 a. m.

Air Fry (Freír con aire)



Colocación recomendada de la bandeja de la freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alas de pollo.
 - Este modo está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados (los números de posición de la parrilla se cuentan empezando desde abajo).
 - Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
 - En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la freidora de aire.
 - Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
 - Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante con la freidora de aire.
- ### PRECAUCIÓN
- Las comidas de alto contenido graso (como alas de pollo, tocino, salchichas y muslos de pavo) se ahumarán cuando se utiliza el modelo de freidora de aire.
 - Antes de iniciar la freidora de aire, encienda una campana de extracción de aire en el nivel de ventilación alto.
 - Si es posible, abra una ventana de la cocina para garantizar una buena ventilación.
 - Cuando el horno esté frío, limpie el interior del horno antes y después de usar la freidora de aire.
 - Limpie con regularidad los filtros de grasa de la campana de extracción de aire para evitar el humo al cocinar.
 - No abra la puerta del horno, ya que de ese modo será difícil mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.



NOTA

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

Guía para el modo Air Fry (Freír con aire)

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Sugerencias
Papas				
Papas bastón congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25 a 30 min	-
Papas bastón congeladas y condimentadas	25-30 oz	425 °F-450 °F	20 a 25 min	-
Bastones de papa congelados	40-45 oz	450 °F	20 a 25 min	-
Papa rallada congelada	25-30 oz	450 °F	20 a 25 min	-
Papas españolas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20 a 25 min	-
Papas bastón caseras	25-30 oz	425 °F	25 a 30 min	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 1/2 de pulgada. Sumérlas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas españolas caseras	25-30 oz	450 °F	25 a 30 min	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

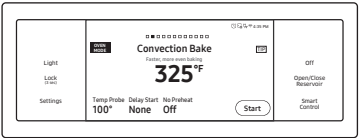
Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Sugerencias
Congelados				
Bastones de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	15 a 25 min	-
Alas de pollo congeladas	30-35 oz	425 °F	20 a 30 min	-
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	425 °F	15 a 20 min	-
Bastones de pescado congelados	20-25 oz	425 °F	18 a 22 min	-
Tiras de pollo congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	25 a 30 min	-
Churros congelados	20-25 oz	425 °F	18 a 22 min	-
Pollo				
Patas frescas	35-45 oz	425 °F-450 °F	30 a 35 min	Úntelas con 3 cucharadas 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 oz	425 °F-450 °F	25 a 30 min	

Funcionamiento del horno

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

Programación del modo

Deslice la pantalla

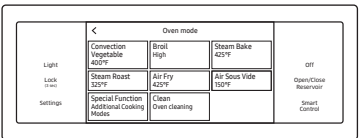


Deslice la pantalla para ir al modo deseado (puede deslizar hacia la izquierda o la derecha).

Resumen del modo



1. Toque el área de modos Oven Mode (Modo de horno) para mostrar el resumen del modo.

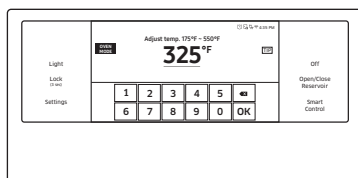


2. Seleccione el modo deseado.

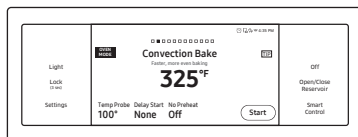
Programación de la temperatura



1. Toque el área de la temperatura para mostrar el tablero numérico.
2. Toque el tablero numérico para programar la temperatura.
3. Toque **OK** (Aceptar).



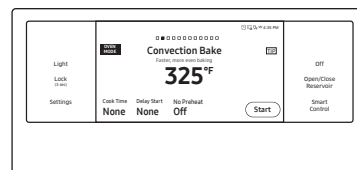
Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla



1. Toque la pantalla y, a continuación, deslice el dedo hasta ver la operación de cocción que desee.



2. Establezca la temperatura deseada. (consulte la sección **Programación de la temperatura** en esta página).
 - El modo Broil (Asar a la parrilla) puede configurarse solo en Hi (Alto) o Lo (Bajo).
 - Las temperaturas del modo Keep Warm (Mantener caliente) son fijas y no se pueden modificar.



3. Siga estos pasos para usar las funciones No Preheat (No precalentar) Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor). Si no utiliza estas funciones, omita estos pasos y continúe con el paso 4 de la página siguiente.

No Preheat (No precalentar)

- a. Si selecciona Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección), la pantalla mostrará información de No Preheat (No precalentar) (el valor predeterminado es **Off** [Apagado]).
- b. Toque **No Preheat** (No precalentar). La función No Preheat (No precalentar) se activa y la pantalla mostrará **On** (Encendido).

NOTA

- Para un mejor rendimiento, recomendamos cocinar en una sola parrilla.

Tipo	Posiciones de las parrillas
Hornear	3 o 4
Asado	1 o 2

- Coloque los alimentos en el horno antes de comenzar a cocinar cuando use la función No Preheat (No precalentar).
- Para lograr un mejor rendimiento, precaliente el horno cuando hornee productos de panadería que necesitan leudar, como bizcochuelos blancos, pasteles bundt u hojaldres.

Funcionamiento del horno



Steam Bake (Hornear al vapor), Steam Roast (Asar al vapor)

- Si selecciona Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor), la pantalla mostrará información del nivel de vapor (el valor predeterminado es Medium [Medio]).
 - Toque Steam (Vapor) para ajustar el nivel de vapor. Aparece la pantalla de ajuste del nivel de vapor. Puede configurarlo en Low (Bajo), Medium (Medio) o High (Alto).
 - Toque **OK** (Aceptar). La pantalla de ajuste del nivel de vapor se cierra y la información sobre el nivel de vapor se muestra en la pantalla.
Importante: debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar al vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 19.
- Si quiere usar el modo Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start (Inicio retardado), programe cada función ahora. Consulte las páginas 23 y 24 para obtener instrucciones.
 - Toque **Start** (Iniciar) para empezar la cocción.
 - Toque **Off** (Apagado) cuando termine la cocción o para cancelarla.

NOTA

Cuando la cocción al vapor está activada y el depósito de agua se queda sin agua, la pantalla mostrará **“Please add more water”** (Agregue más agua). El horno sigue funcionando pero el generador de vapor deja de funcionar hasta que rellene el depósito de agua con agua. Consulte la sección **Drenaje** que comienza en la página 48.

Guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor.

Modo Steam (Vapor)	Nivel del vapor	Alimentos recomendados
Steam Bake (Hornear al vapor)	Alto	Panes de centeno, postres (flan con caramelo)
	Medio	Medialunas, pasteles, recalentados (pizza y estofados)
	Bajo	Bollería
Steam Roast (Asar al vapor)	Alto	-
	Medio	Carnes rojas, de ave
	Bajo	Pavo, carnes grandes

Cómo ajustar la temperatura durante la cocción



Toque el área de temperatura, introduzca la nueva temperatura mediante el teclado numérico y, a continuación, toque **OK**.

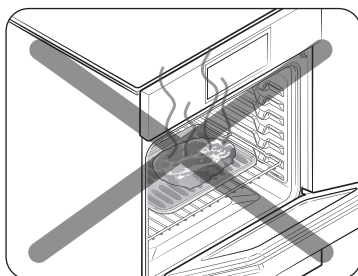
⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes.
- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- NO deje la puerta abierta por mucho tiempo mientras utilice la cocción por convección porque puede acortarse la vida útil del elemento de calentamiento por convección.

📖 NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentre encendido, todos los elementos de calentamiento se apagaran automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de utilizar la cocción al vapor. Una vez que el horno comience a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando finalice una función de vapor, debe vaciar el depósito de agua porque el agua restante puede afectar los otros modos de cocción.
- Si está utilizando un termómetro en la cámara del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura real del horno.
- Por motivos de funcionamiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse mientras el horno está funcionando.
- Este horno está diseñado para asar a la parrilla con las puertas cerradas. La puerta del horno debe estar cerrada al usar este modo.

⚠ PRECAUCIÓN



Siempre se debe asar con la puerta del horno cerrada. Tenga cuidado cuando abra la puerta.
Espere a que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar la comida del horno o colocarla dentro de este.

Air Sous Vide (Cocinar al vacío)

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío).
- 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 de vacío resistentes al calor para este modo.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice las bolsas resistentes al calor.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3 del horno.
- La temperatura puede ser de 100 °F (38 °C) a 205 °F. (96 °C)
- Solo utilice las temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Guía de recomendaciones del modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío)

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Carne de res			
Filete de 1.5" de grosor	Jugoso	130 °F	2.5-4
Filete de 1.5" de grosor	Cocido	140 °F	2.5-4
Filete de 1.5" de grosor	Bien cocido	155 °F	2.5-4
Asado	Cocido	150 °F	6-12
Asado	Bien cocido	155 °F	6-12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150 °F	3-5
Chuletas sin hueso	Firme	160 °F	3-5
Asado	Cocido	150 °F	4-6
Asado	Bien cocido	160 °F	4-6
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160 °F	15-48

Funcionamiento del horno

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Pollo			
Pechuga de pollo	Tierno	145 °F	2.5-4
Pechuga de pollo	Firme	160 °F	3-4
Pechuga de pato	Tierno	145 °F	3-4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130 °F	2-3
Filete de salmón	Bien cocido	145 °F	1.5-3
Filete de bacalao	Tierno	130 °F	1.5-3
Vegetales			
Espárragos	-	180 °F	0.5-2
Papa en rodajas	-	200 °F	2-4
Batata en rodajas	-	200 °F	2-4
Zanahoria en rodajas	-	190 °F	2-4
Calabaza en cubos	-	180 °F	2-4
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180 °F	1-2
Piña en rodajas	-	180 °F	1-2
Pera en rodajas	-	180 °F	1-2

*Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

- 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 del modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío) para conocer el tiempo de cocción y la temperatura recomendados para los alimentos.
- Solo utilice las temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.
- 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 no ser así, 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.

Convection Vegetable (Vegetales por convección)

Guía de recomendaciones de Convection Vegetable (Vegetales por convección)

- No es necesario precalentar el horno.
- Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una parrilla individual para horno y coloque el plato en la posición 3.
- La temperatura puede ajustarse entre 350 °F y 450 °F. La temperatura predeterminada es de 400 °F.

Alimentos	Temperatura	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)
Papas	375 °F a 425 °F	3	45- 65
Tomates en rodajas	425 °F a 450 °F	3	15- 20
Cebollas en rodajas	400 °F a 425 °F	3	15- 25
Zanahorias en rodajas	375 °F a 425 °F	3	15- 45
Pimientos en rodajas	375 °F a 425 °F	3	15- 25
Cogollos de brócoli	400 °F a 425 °F	3	15- 20
Cogollos de coliflor	400 °F a 425 °F	3	15- 20
Espárragos	425 °F a 450 °F	3	15- 20
Hongos	425 °F a 450 °F	3	15- 25
Calabacín, en cuartos a lo largo	375 °F a 400 °F	3	30- 50
Calabaza en rodajas	375 °F a 400 °F	3	30- 50
Berenjenas en rodajas	400 °F a 425 °F	3	15- 20
Judías verdes	400 °F a 425 °F	3	15- 25

*Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

- Cuando cocine verduras, coloque un papel de hornear en una bandeja o placa de horno para que retenga cualquier goteo que pueda ocurrir.
- Se recomienda utilizar algún aceite, como el de oliva o el de aguacate, y un poco de sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas, como hojas de albahaca o romero, y quesos rallados al gusto después de la cocción.
- Sirva las verduras cocidas con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer verduras cocidas todos los días para mantenerse saludable.
- Para las verduras que no figuran en la tabla, se recomienda cocinarlas, primero, a la temperatura predeterminada y, luego, a una temperatura más alta o más baja.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse automáticamente durante el funcionamiento.
- Si desea obtener más información, en la página web de Samsung puede encontrar una tabla guía con menús especiales y recetas para disfrutar de las verduras cocinadas y descargar recetas detalladas para cada función (www.samsung.com/us/support).

Funcionamiento del horno

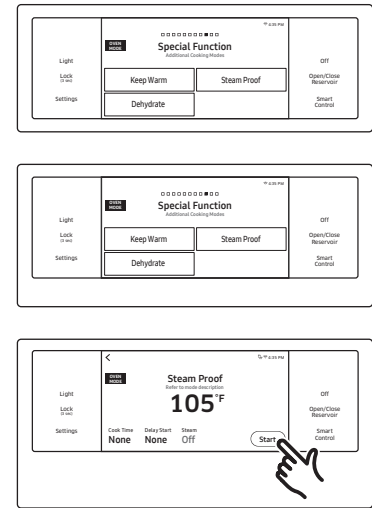
Uso de la función especial

La función especial ofrece 4 opciones diferentes de cocción especializada.

Modo	Rango de temperatura
Keep Warm (Mantener caliente)	** Ninguna
Proof (Leudar)	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Steam Proof (Leudar al vapor)	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Dehydrate (Deshidratar)	100 °F (40 °C)-225 °F (105 °C)

**None (Ninguna) significa que se aplica la temperatura establecida de fábrica para un funcionamiento óptimo. No se puede modificar esta temperatura.

Proof (Leudar)



1. Deslice la pantalla a **Special function** (Función especial). Se mostrarán las opciones de cocción especializadas.
2. Seleccione la opción de cocción que prefiera.
3. Establezca la temperatura deseada.
4. Toque **Start** (Inicio).

NOTA

No se puede ajustar la temperatura en el modo Keep Warm (Mantener caliente).

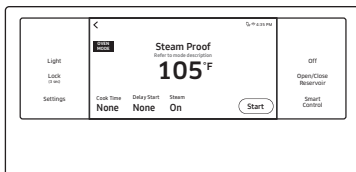
PRECAUCIÓN

- No use la opción Proof (Leudar) si la temperatura del horno supera los 125 °F. Si la temperatura es superior a 125 °F, este modo no funcionará correctamente. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la función Proof (Leudar) para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de parrilla 2 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite ajustar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el horno no lo haga volar.
- Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

Steam Proof (Leudar al vapor)



1. Deslice la pantalla a **Special function** (Función especial). Se mostrarán las opciones de cocción especializadas.
2. Seleccione la opción de cocción que prefiera.
3. Toque **Add Steam** (Añadir vapor) y establezca la temperatura que desee.



4. Toque **Start** (Inicio).

⚠ PRECAUCIÓN

- No use la opción Steam Proof (Leudar al vapor) si la temperatura del horno supera los 125 °F. Si la temperatura es superior a 125 °F, este modo no funcionará correctamente. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la función Steam Proof (Leudar al vapor) para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de parrilla 2 o 3 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite ajustar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el horno no lo haga volar.
- Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

📖 NOTA

- Precalentar el horno no es necesario en la función especial.
- Sonará un pitido de error si la temperatura está fuera del rango establecido.

Tabla de posiciones de la parrilla para las opciones de cocción especial

Modo	Posición de la parrilla
Keep Warm (Mantener caliente)	2
Proof (Leudar)	2 o 3
Steam Proof (Leudar al vapor)	1 o 2
Dehydrate (Deshidratar)	3 o 4

Uso de la función Smart Control (Control inteligente)

Para usar Smart Control (Control inteligente) del horno, debe descargar la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Es posible que las funciones disponibles en la aplicación SmartThings no funcionen correctamente si las condiciones de comunicación son deficientes o si el horno está instalado en un lugar con una señal débil de Wi-Fi.

Consulte la siguiente tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

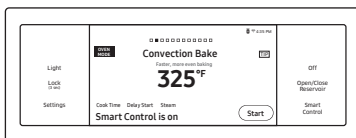
Cuando Smart Control del horno está apagado	Monitoreo (horno, sensor), horno apagado
Cuando Smart Control del horno está encendido	Monitoreo (horno, sensor), inicio del horno, horno apagado, marca de error

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación Samsung SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la aplicación para conectar su horno.
3. Una vez que se complete el proceso, verá el icono  que indica que está conectado en su horno y una confirmación en la aplicación.
4. Si no ve el icono de conexión, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

Funcionamiento del horno

Para encender el horno de forma remota



Toque Smart Control (Control inteligente) en la pantalla.

Ahora puede encender y controlar el horno a distancia mediante un dispositivo móvil conectado.

Cuando Smart Control está encendido, puede hacer lo siguiente:

- Cambiar de forma remota la configuración del horno (modo, tiempo o temperatura) con su dispositivo móvil.
- Encender el horno de forma remota.
- Apagar el horno de forma remota.
- Una vez que comienza la cocción, puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura de forma remota.

NOTA

- **Importante:** El modo Self Clean (Autolimpieza) no se puede iniciar de forma remota.
- Este artefacto es configurable para permitir el funcionamiento remoto en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, encima o cerca de las unidades de la superficie del artefacto.
- Si la función Smart Control (Control inteligente) está desactivada, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela, la función Smart Control (Control inteligente) se apaga.

Bixby

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

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.

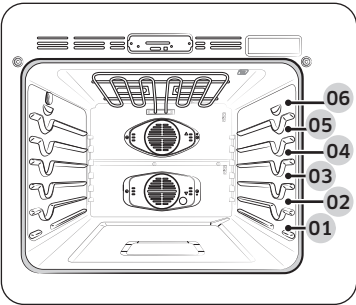
Guía de instalación

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

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings
2. Luego de la configuración del dispositivo, toque '**Asistente de voz**' y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa.
3. Verifique si los dispositivos están visibles en la aplicación Amazon Alexa. Si son visibles, la vinculación de la cuenta habrá terminado (verifique 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).

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas del horno

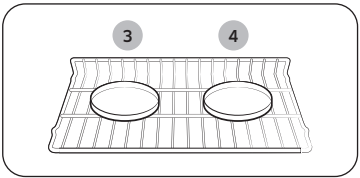


Posiciones recomendadas de las parrillas para cocinar

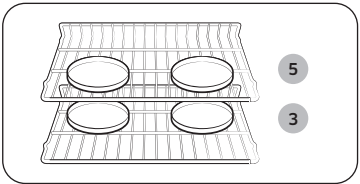
TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas asadas	6
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	3-5
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarin, tartas congeladas y estofados	4 o 3
Pasteles de ángel y carnes asadas de tamaño pequeño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones y pizza fresca	1

- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

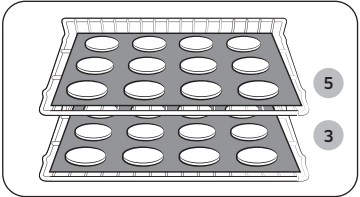
Colocación de parrillas y bandejas



Parrilla de horno simple



Múltiples parrillas del horno



Múltiples parrillas del horno

Centrar las bandejas en el horno tanto como sea posible producirá mejores resultados. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de modo que cada una tenga al menos 1 pulgada a 1½ pulgadas de espacio de aire a su alrededor.

Cuando hornee en una sola parrilla de horno, coloque la parrilla en la posición 3 o 4. Consulte la figura de la izquierda. Cuando hornee pasteles y galletas en varias parrillas, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 5.

Uso de múltiples parrillas del horno

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

Funcionamiento del horno

Antes de usar las parrillas

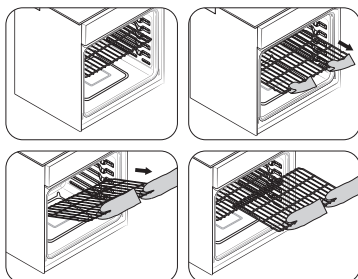
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

Retiro de las parrillas

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

Colocación de las parrillas

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



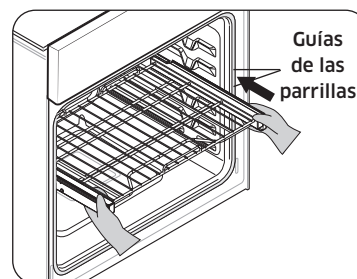
⚠ PRECAUCIÓN

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

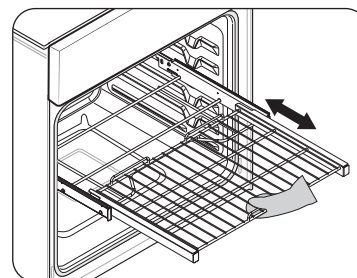
Uso de la parrilla deslizante

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

Instalación de la parrilla deslizante

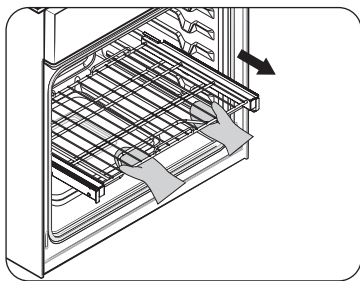


Con la parrilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla deslizante entre las guías hasta que la parrilla toque el fondo.

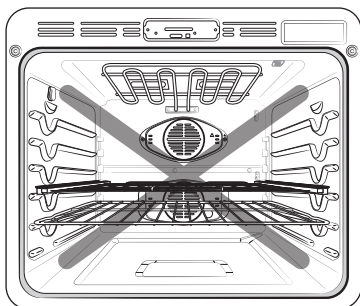


Cuando utilice la parrilla deslizante en el horno, asegúrese de tirar solo del asa de la parrilla para deslizarla hacia dentro y hacia fuera. Si agarra el armazón mientras la parrilla está en uso, retirará toda la parrilla deslizante. Asegúrese de utilizar guantes de horno al manipular la parrilla deslizante durante la cocción.

Retiro de la parrilla deslizante



Con la parrilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco, y tire hacia adelante para retirarla.



⚠ PRECAUCIÓN

No instale la parrilla deslizante directamente encima de la parrilla cableada. No podrá instalarla correctamente y la parrilla podría caerse.

📖 NOTA

Puede instalar la parrilla deslizante en cualquier posición excepto en la más baja del horno (nivel 1).

Uso de la función de limpieza

La función Clean (Limpiar) tiene cuatro opciones: Self-Clean (Autolimpieza), Steam-Clean (Limpieza al vapor), Descale (Eliminar sarro) y Draining (Drenaje).

Self Clean (Autolimpieza)

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno se calienta mucho. **No** permita que los niños se acerquen al artefacto sin supervisión.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos que libera el ciclo de autolimpieza de los hornos. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista las paredes del horno, las parrillas, el fondo ni ninguna otra parte del horno 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 interior del horno.
- La puerta del horno se bloquea durante la autolimpieza. **No** abra la puerta a la fuerza. Esto dañaría el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. Colóquese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor. El horno estará **MUY CALIENTE**.

Funcionamiento del horno

Antes de un ciclo de autolimpieza

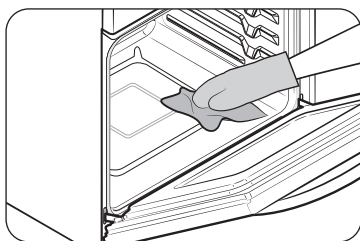


Fig. 1

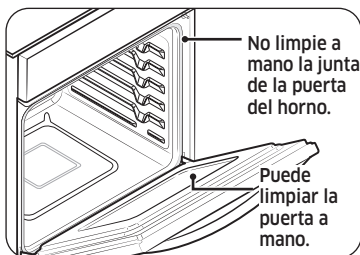


Fig. 2

- Recomendamos ventilar la cocina con una ventana abierta o utilizar un ventilador o campana extractora durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire del horno la parrilla, la bandeja de asar, la bandeja de asar, todos los utensilios de cocina y el papel de aluminio.
- Limpie los residuos de la base del horno. (Fig. 1)
- Las parrillas plateadas del horno se pueden limpiar con autolimpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y se volverá difícil deslizarlas.
- Los residuos en el marco frontal del horno y en el exterior de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas zonas con agua caliente, estropajos de acero con jabón o limpiadores 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 esencial que la junta permanezca intacta. Si nota que la junta se gasta o deteriora, debe reemplazarla. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

NOTA

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

Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



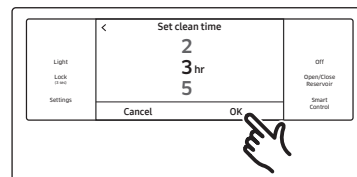
1. Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza). En la pantalla aparecen 4 selecciones de limpieza.



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



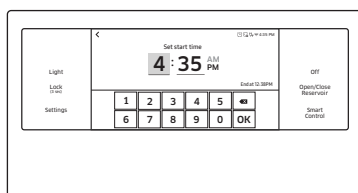
3. Toque **Clean Time** (Tiempo de limpieza).



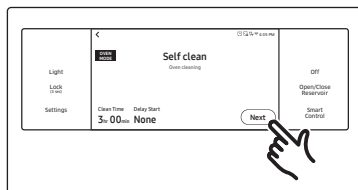
4. Mueva la pantalla para ajustar el tiempo de limpieza. Puede elegir entre 2 horas, 3 horas o 5 horas (el tiempo predeterminado es de 3 horas).
5. Toque **OK** (Aceptar).



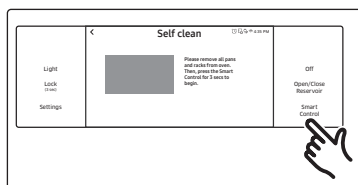
6. Si no desea utilizar la función de Delay Start (Inicio retardado), vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Delay Start** (Inicio retardado) y vaya al Paso 7.



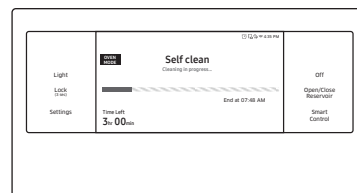
7. Programe el horario en el que quiere que comience la autolimpieza y toque **OK**.



8. Toque **Next** (Siguiente).



9. Mantenga presionado **Smart Control** (Control inteligente) durante 3 segundos para iniciar la autolimpieza. El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.



10. Si necesita detener o interrumpir la autolimpieza, toque **OFF** (APAGADO).

NOTA

- No podrá iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba de controles 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 podrá 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.

Funcionamiento del horno

Steam-Cleaning (Limpieza con vapor)

Cómo configurar el horno para una limpieza con vapor

Para una limpieza ligera, la función de Steam-Cleaning (Limpieza con vapor) ahorra tiempo y energía. Para una limpieza más intensa, utilice la función de Self-Cleaning (Autolimpieza).



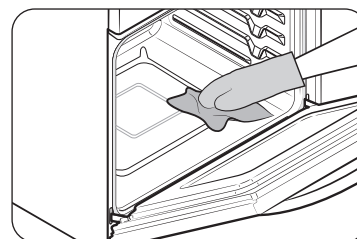
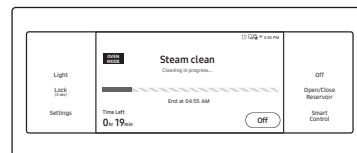
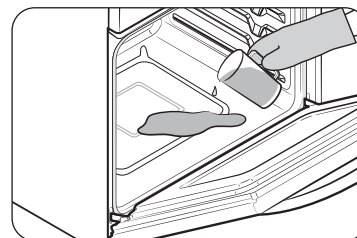
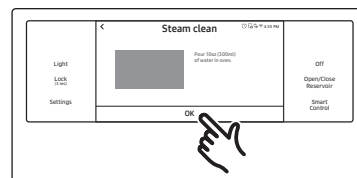
1. Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza). En la pantalla aparecen 4 selecciones de limpieza.



2. Toque **Steam Clean** (Limpieza con vapor).



3. Quite todos los accesorios del horno. Toque **Start** (Comenzar).



4. Vierta aproximadamente 10 oz. (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta del horno. Utilice solo agua corriente, no utilice agua destilada. Toque **OK** para comenzar la limpieza con vapor. El bloqueo motorizado de la puerta se activará automáticamente.
 - **Importante:** Ambas puertas se bloquean cuando se ejecuta un ciclo de limpieza a vapor en cualquiera de los hornos.

5. Si necesita detener o interrumpir la limpieza con vapor, toque **OFF** (APAGADO).

6. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza con vapor, quedará una cantidad significativa de agua en el fondo del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

⚠ PRECAUCIÓN

Use guantes durante la limpieza.

Después de un ciclo de limpieza con vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta después de que haya finalizado un procedimiento de limpieza con 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 con 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.

Descalc (Eliminar sarro)

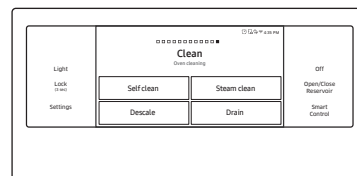
Si utiliza Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor), debe descalcificar regularmente para eliminar los minerales del horno que puedan afectar al sabor o a la calidad de su cocina. Al ejecutar un ciclo de eliminación de sarro, use solo agentes específicos para hornos de vapor o cafeteras.



NOTA

Si usa Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor) por más de 12 horas en total, se enciende el indicador Descalc (Eliminar sarro). Puede seguir activando las funciones Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor) durante las dos horas siguientes sin descalcificar. Sin embargo, una vez transcurridas esas dos horas, las funciones de Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor) se desactivarán hasta que ejecute un ciclo de descalcificación.

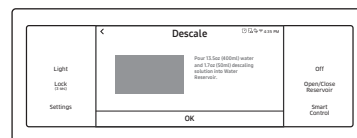
Cómo ejecutar un ciclo de eliminación de sarro



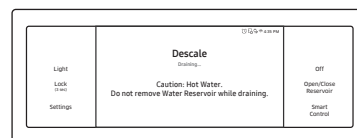
- Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza). En la pantalla aparecen 4 selecciones de limpieza.
- Toque **Descalc** (Eliminar sarro).



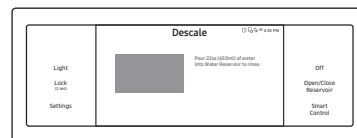
- Toque **Start** (Inicio).



- Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. Lleva 3 horas completar el ciclo.
 - Vacíe y limpie el depósito de agua y, a continuación, llénelo con 1.7 oz (50 ml) de descalcificador y 13.5 oz (400 ml) de agua potable.

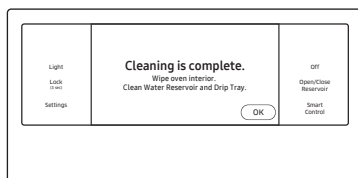


- Una vez finalizada la descalcificación, el horno vacía el agua automáticamente.



- Use guantes de cocina para retirar y vaciar el depósito de agua y, a continuación, rellénelo con 22 oz (650 ml) de agua potable para enjuagar.
- Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y después toque **OK** (ACEPTAR) para comenzar con el enjuague.

Funcionamiento del horno



- Una vez terminado, use guantes de cocina para vaciar y limpiar la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

Use solo agentes específicos para hornos de vapor o cafeteras.

⚠ PRECAUCIÓN

- Al ejecutar la función de descalcificación se desactivan las funciones de Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Asar al vapor). No cancele la descalcificación mientras está en curso. Si la detiene, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo durante las tres horas siguientes para volver a activar las funciones de Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Asar al vapor).
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para la proporción correcta de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante. Si la proporción de agua y descalcificador difiere de la indicada aquí (8 a 1), utilice la proporción indicada en las instrucciones del fabricante del producto.

📖 NOTA

Aunque el horno inicia automáticamente la descalcificación en 5 segundos sin su confirmación, le recomendamos que confirme su selección. Esto es para evitar que la descalcificación ocurra por error.

Draining (Drenaje)

Cuando finaliza una función de vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte los demás modos de cocción.

Para drenar el agua, siga estos pasos:

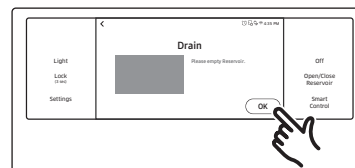
Cómo ejecutar un drenaje



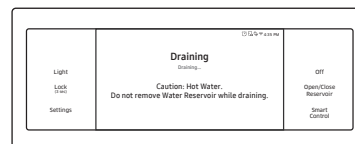
- Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza). En la pantalla aparecen 4 selecciones de limpieza.
- Toque **Drain** (Drenar).



- Toque **Start** (Inicio). El horno drena el agua desde el generador de vapor hacia el depósito de agua.



- Antes de drenar, vacíe el depósito de agua para evitar que se desborde.



- Cuando finalice el drenaje, use guantes de cocina para retirar y vaciar el depósito de agua.



📖 NOTA

Una vez que el horno comience a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.

Ajustes

Dentro de Settings (Ajustes), puede cambiar la configuración predeterminada a sus preferencias o diagnosticar problemas con la conexión a la red.



Toque **Settings** (Ajustes). La pantalla mostrará el elemento Settings (Ajustes).

Wi-Fi

Para activar la conexión a Wi-Fi

1. Toque **Settings > Connections > Wi-Fi** (Ajustes > Conexiones > Wi-Fi) y luego **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
2. Toque **Wi-Fi** y luego una red Wi-Fi de la lista que aparece.
3. Se le indicará que ingrese una contraseña para una red segura. Ingrese la contraseña.

Para ingresar manualmente una dirección IP

1. Toque **Settings > Connections > Wi-Fi** (Ajustes > Conexiones > Wi-Fi) y luego **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
2. Toque **Wi-Fi** y después, **Add Network** (Añadir red).
3. Ingrese una dirección IP manualmente, después toque **Connect** (CONECTAR) para aplicar su configuración.

NOTA

- Para desactivar una conexión Wi-Fi, toque **Settings > Connections > Wi-Fi** (Ajustes > Conexiones > Wi-Fi) y luego **Off** (Apagado) en la pantalla derecha.
- Para obtener más información sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación SmartThings, consulte el manual del usuario de la aplicación SmartThings.

Pantalla

1. Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

- Toque **Settings > Display > Brightness** (Ajustes > Pantalla > Brillo) y luego use la barra al lado de Brightness (Brillo) para ajustar el brillo de la pantalla.

2. Protector de pantalla

Si el protector de pantalla está desactivado, el tema Reloj y el menú Tiempo de espera están desactivados.

- Toque **Settings > Display > Screen saver** (Ajustes > Pantalla > Protector de pantalla) y toque **Off** (Apagado) en la pantalla derecha.

3. Tema del reloj

- Toque **Settings > Display > Clock Theme** (Ajustes > Pantalla > Tema del reloj) y luego la pantalla derecha. Puede seleccionar un tema.

4. Timeout (Tiempo de espera)

- Toque **Settings > Display > Timeout** (Ajustes > Pantalla > Tiempo de espera) y luego la pantalla derecha. Puede seleccionar desde 5 minutos hasta 60 minutos o la opción Always on (Siempre encendido).

Fecha y hora

Para activar la fecha y hora automáticas

1. Encienda la conexión Wi-Fi.
2. Toque **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Ajustes > Fecha y hora > Fecha y hora automáticas) y luego **On** (Encendido) en la pantalla derecha. La fecha y la hora se ajustan automáticamente.

Para activar la fecha y la hora manualmente:

1. Toque **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Ajustes > Fecha y hora > Fecha y hora automáticas) y luego **Off** (Apagado) en la pantalla derecha. La zona horaria, la fecha y la hora establecidas se activan.
2. Establezca la zona horaria, la fecha y la hora.

Para cambiar el formato de hora:

1. Toque **Settings > Date & Time > Select time format** (Ajustes > Fecha y hora > Seleccionar formato de hora) y toque la pantalla derecha.
2. Puede seleccionar el formato en 12 o 24 horas.

Funcionamiento del horno

Idioma

Elija el idioma de la pantalla.

1. Toque **Settings > Language** (Ajustes > Idioma) y luego **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
2. Puede seleccionar inglés, español o francés.

Volumen

Ajusta el nivel de volumen de los pitidos y las melodías.

- Toque **Settings > Volume** (Ajustes > Volumen) y use la barra adyacente para ajustar el volumen.

Temperatura

1. Unidad de temperatura

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

- Toque **Settings > Temp > Temperature Unit** (Ajustes > Temperatura > Unidad de temperatura) y luego la pantalla derecha. Puede seleccionar °C o °F.

2. Ajuste de la temperatura

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y las temperaturas de la receta en todo momento.

Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura. Antes de corregirla, pruebe la receta usando una configuración de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada.

Los resultados de la cocción le ayudarán a decidir el grado de ajuste necesario.

La temperatura del horno se puede ajustar en $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

- Toque **Settings > Temp > Temperature Adjust** (Ajustes > Temperatura > Ajuste de temperatura) y luego la pantalla derecha. Puede aumentar o disminuir la temperatura en 35°F (19°C).

NOTA

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

Ahorro de energía de 12 horas

Si deja el horno encendido por accidente, esta función lo apagará automáticamente después de 12 horas durante las funciones de horneado, o después de 3 horas durante la función Asar a la parrilla.

1. Toque **Settings > 12 hour energy saving** (Ajustes > Ahorro de energía de 12 horas) y toque **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
2. Aparecerá el icono de ahorro de energía de 12 horas en el área del indicador.

Conexión fácil

La conexión fácil permite configurar fácilmente los ajustes de red, incluido el procedimiento de autenticación.

- Toque **Settings > Connections > Easy connection** (Ajustes > Conexiones > Conexión fácil) y luego **CONNECT** (Conectar).

Ayuda

En la sección Ayuda, se ofrecen consejos y explicaciones útiles para el elemento puntual que seleccione.

1. Solución de problemas
 - Toque un punto de control directamente en la pantalla y pruebe las sugerencias.
2. Guía para el primer uso
 - Proporciona instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Acerca del dispositivo

Puede ver información sobre el horno y hacer una actualización del software. Para actualizar el software:

1. Toque **Settings > About device > SW update** (Ajustes > Acerca del dispositivo > Actualización del Software) y luego **Update** (Actualizar) en la pantalla derecha.
2. Toque **Install** (Instalar). El software se actualiza y el sistema se reinicia automáticamente.

Sabbath

Puede establecer el modo Sabbath. Consulte la sección **Uso de la función Sabbath** en la página siguiente.

Demo mode (Modo Demo)

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

1. Establezca la hora en 12:34.
2. Mantenga presionado **Settings** y **Smart Control** (Ajustes y Control inteligente) al mismo tiempo durante 5 segundos.
3. El indicador de modo Demo aparecerá en la pantalla.

Restablecimiento de fábrica

Puede restablecer la configuración del horno.

1. Toque **Settings** > **Factory reset** (Ajustes > Restablecimiento de fábrica) y después, **Reset** (Restablecer) en la pantalla.
2. Aparece el logotipo de SAMSUNG en la pantalla y el horno se restablece.

PRECAUCIÓN

Antes de restablecer la configuración del horno, desactive todas las funciones.

Gestión remota

El centro de ayuda telefónica accederá a su producto de forma remota para realizar comprobaciones internas cuando tenga algún problema.

- Toque **Settings** > **Connections** > **Remote management** (Ajustes > Conexiones > Gestión remota) y luego **Activate** (Activar).

Uso de la función Sabbath

(para usar en festividades judías y Sabbath)



Para recibir más asistencia y ver guías de uso correcto y una lista completa de los modelos con la función Sabbath, ingrese en <http://www.star-k.org>.

Puede usar la función Sabbath únicamente para hornear. La temperatura del horno puede configurarse más alta o más baja después de establecer la función Sabbath (la función de ajuste de la temperatura del horno se debe usar solo durante las festividades judías). Sin embargo, la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando ocurra un cambio. 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 la configuración predeterminada de fábrica de ahorro de energía de 12 horas. Si se necesita la luz del horno durante la función Sabbath, presione el botón Light (Luz) antes de activar la función Sabbath. Una vez que la luz del horno esté encendida con la función Sabbath activa, la luz interior del horno permanecerá encendida hasta que se apague la función Sabbath. Si se necesita apagar la luz del horno, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.

Funcionamiento del horno

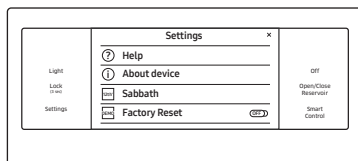
Cómo utilizar la función Sabbath



1. Deslice la pantalla para ir al modo **Bake** (Hornear).

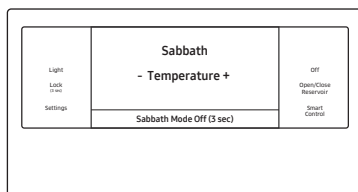


2. Programe la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Toque **Start** (Inicio).



4. Toque **Settings** > **Sabbath** (Ajustes > Sabbath) y luego **Sabbath** para iniciar el modo Sabbath.

El horno no pitará ni mostrará más cambios. Puede modificar la temperatura del horno una vez iniciada la cocción. Recuerde que el horno no emitirá ningún pitido ni mostrará ningún otro cambio una vez que la función Sabbath esté activada.



5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **Off** (Apagado). Tenga en cuenta que esto no apaga el modo Sabbath.
6. Para apagar el modo Sabbath, mantenga presionado **Sabbath Mode Off** (Apagar modo Sabbath) durante 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y no sonarán tonos cuando se produzca un cambio (la función de ajuste de la temperatura del horno se debe usar solo durante las festividades judías). Después de cambiar la temperatura mientras la unidad se encuentra en modo Sabbath, hay un retraso de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede establecer la función Cook Time (Tiempo de cocción) antes de activar la función Sabbath.
- Si se produce una falla o una interrupción del suministro eléctrico, el horno se apaga. Cuando vuelva la energía, el horno no se volverá a encender automáticamente. Se mostrará **Sabbath** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden sacarse del horno mientras esté en modo Sabbath; sin embargo, el horno no puede encenderse hasta después de las fiestas judías. Después de la observancia del Sabbath, apague el modo Sabbath.
Mantenga presionado **Sabbath Mode Off** (Apagar modo Sabbath) durante 3 segundos.

📖 NOTA

- No intente activar ningún otro programa que no sea Bake (Hornear) mientras esté activa la función Sabbath.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura durante los 30 minutos posteriores al inicio del modo Sabbath para permitir que el horno alcance la temperatura establecida. Tenga en cuenta que, para un mejor funcionamiento, el ventilador del horno funciona solo cuando la temperatura se está elevando.

Mantenimiento del artefacto

Cuidado y limpieza del horno

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 las superficies del horno. Podría rayarlas.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

1. Agite bien una botella de limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable.
2. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedo.
3. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del veteado del acero inoxidable, de ser posible.
4. Limpie y 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.

Bandeja de la freidora de aire

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

NOTA

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

PRECAUCIÓN

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

Parrillas del horno

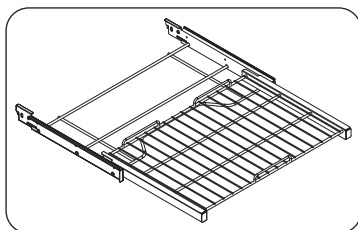
- Si se dejan las parrillas dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, deberá frotar los costados de las parrillas con papel encerado o un paño con un poco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

NOTA

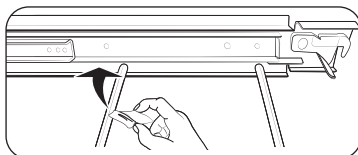
- No lave en el lavavajillas.
- Si se vuelve difícil retirar o reemplazar la parrilla, limpie suavemente las guías de la parrilla con aceite de cocina. No frote aceite de cocina en los pasadores.
- Si se vuelve difícil deslizar la parrilla, es posible que sea necesario lubricarla con un lubricante de grafito.
- Para pedir lubricante de grafito, llame al servicio de atención al cliente de Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o ingrese a nuestra página de inicio (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque la referencia DG81-01629A.
- Si desea comprar directamente, ingrese a <http://www.samsungparts.com>.

Mantenimiento del artefacto

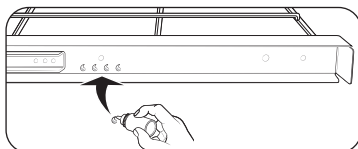
Lubricación de los pasadores de la parrilla deslizante



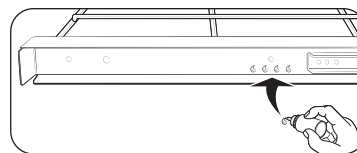
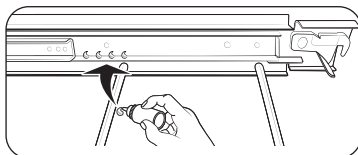
1. Retire la parrilla del horno. Vea cómo retirar la parrilla deslizante en la sección **Uso de la parrilla deslizante** de la página 42.
2. Extienda completamente la parrilla sobre una mesa o mesada. Puede colocar periódicos abajo de la parrilla para una limpieza sencilla.



3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel (se debe reemplazar cualquier lubricante de grafito que haya usado; consulte los pasos 4 a 7).



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando por el mecanismo deslizante de la izquierda (parte frontal y posterior) de la parrilla, coloque cuatro (4) gotitas de lubricante en los dos (2) carriles inferiores de deslizamiento cercanos a los portadores del rodamiento.



5. Repita este paso para el mecanismo deslizante de la derecha (parte frontal y posterior) de la parrilla.

6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.

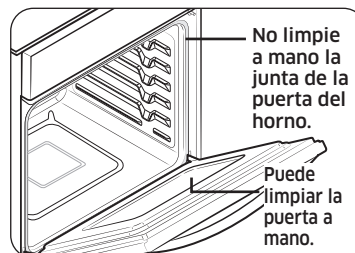
7. Coloque la tapa al lubricante y vuelva a agitarlo. Gire la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.

8. Cierre la parrilla, colóquela con el lado derecho hacia arriba y vuelva a colocarla en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizante** en la página 42.

NOTA

No rocíe la parrilla deslizante con aerosol de cocina ni otros aerosoles lubricantes.

Puerta del horno

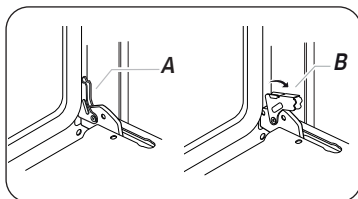


- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien todo. Puede utilizar limpiadores para vidrio y el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua ni permita que entre agua ni limpiador 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.

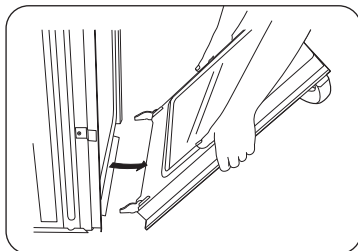
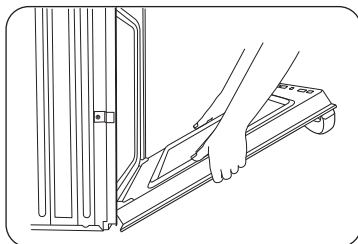
Retiro de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- Use ambas manos para retirar la puerta del horno. Para hornos dobles, repita el proceso en cada puerta.



- A.** Pestillo de la bisagra de la puerta del horno en posición bloqueada
- B.** Pestillo de la bisagra de la puerta del horno en posición desbloqueada



1. Abra la puerta del horno.
2. Localice los pestillos de las bisagras de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta del horno y, a continuación, gírelos hacia la puerta del horno hasta la posición de desbloqueo. Si el pestillo de la bisagra de la puerta no gira completamente (consulte la ilustración B de la izquierda para ver un ejemplo de giro completo), no podrá extraer la puerta correctamente.

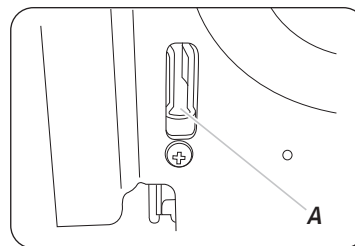
3. Cierre parcialmente la puerta para accionar los bloqueos de los pestillos de la puerta. La puerta se trabará en este punto.

4. Sujete los bordes de la puerta del horno con ambas manos. Levante la puerta del horno, empújela hacia usted y retírela. Es posible que tenga que mover suavemente la puerta de un lado a otro mientras tira.
5. Coloque la puerta del horno a un lado sobre la superficie de trabajo cubierta que preparó con la puerta del horno apoyada sobre el mango.

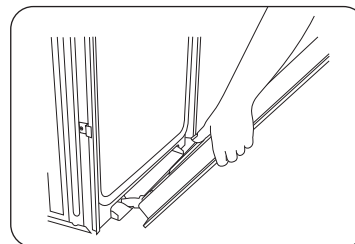
Recolocación de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantar la puerta a una altura suficiente como para deslizarla por las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por el mango.



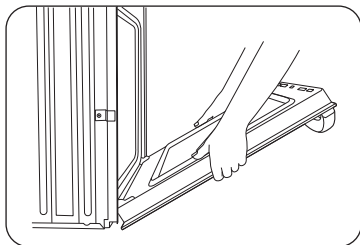
- A.** Ranura en la cavidad del horno para el bloqueo de la bisagra de la puerta



1. Con ambas manos, sujete los bordes de los costados de la puerta por el punto medio. Colóquese frente a la cavidad del horno.
2. Ubique las ranuras a cada lado de la cavidad del horno para los bloqueos de las bisagras de la puerta.

3. Sostenga la puerta en un ángulo de 45° y alinee las bisagras de la puerta con las ranuras en la parte inferior frontal de la cavidad del horno. Inserte lentamente la puerta, asegurándose de mantener el ángulo de 45°. Se dará cuenta de que la puerta está colocada en la ranura cuando sienta una suave caída.

Mantenimiento del artefacto



4. Baje la puerta del horno hasta la posición de apertura total. Si la puerta del horno no se abre por completo a 90°, repita los pasos 1 a 3.
5. Localice los pestillos de las bisagras de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta del horno y gírelos hacia la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Vea el paso 3 (ilustración A) en la sección **Retiro de la puerta del horno** para ver la correcta posición de bloqueo.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Cuando las bisagras se instalan correctamente y la puerta está cerrada, el espacio entre la puerta y el panel de control debe ser parejo. Si un lado de la puerta del horno está más bajo que el otro, la bisagra de ese lado no está correctamente instalada.

⚠ PRECAUCIÓN

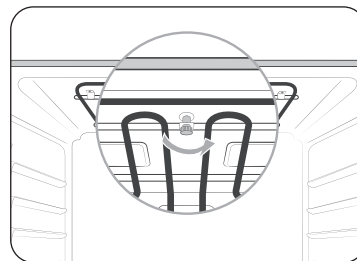
Después de volver a colocar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables. Empújelos hacia dentro para colocarlos como estaban antes de quitar la puerta. Los cables que no estén conectados o dispuestos correctamente pueden quedar atrapados en la puerta o resultar dañados por el calor.

Cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando la puerta del horno está abierta. Cuando la puerta esté cerrada, toque **Light** (Luz) para encender o apagar la luz. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza ni de limpieza con vapor.

⚠ PRECAUCIÓN

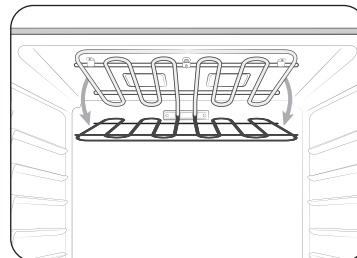
Antes de cambiar la luz del horno, asegúrese de llevar guantes para proteger sus manos.



1. Para cambiar la bombilla, debe inclinar la resistencia de asado hacia abajo. Para ello, gire la tuerca circular del soporte en el sentido contrario a las agujas del reloj mientras sujeta la resistencia del asador. La resistencia del asador debe aflojarse e inclinarse hacia abajo.

⚠ PRECAUCIÓN

La resistencia del asador no es una pieza desmontable. No fuerce la resistencia del asador hacia abajo. No deje que se caiga.



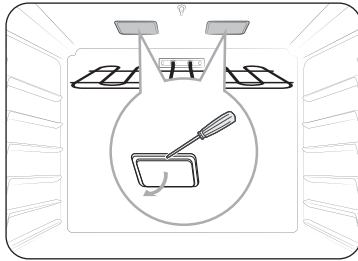
Solución de problemas

Solución de problemas

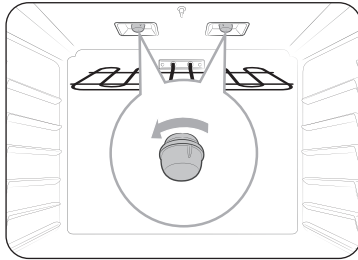
En Samsung queremos asegurarnos de que no tenga problemas con su nuevo horno eléctrico. Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las siguientes tablas. Si el problema persiste después de haber intentado la solución sugerida, llame a Samsung al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

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 reinicie el disyuntor.
Los botones no se pueden presionar adecuadamente.	- Hay sustancias extrañas entre los botones. - Modelo táctil: Hay humedad en el exterior. - La función de bloqueo está activada.	- Retire las sustancias extrañas y vuelva a intentarlo. - Retire la humedad y vuelva a intentarlo. - Compruebe si la función de bloqueo está activada.



2. Mientras sujeta la cubierta de cristal con una mano, introduzca una herramienta plana y afilada, como un cuchillo de mesa, entre el cristal y el marco para retirar la cubierta de cristal.



3. Gire el casquillo de la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.

NOTA

Si es necesario, retire los anillos metálicos y limpie el casquillo de la bombilla.

4. Sustituya la bombilla.
5. Vuelva a colocar el casquillo de la bombilla y la cubierta de cristal en su posición.
6. Vuelva a colocar la resistencia del asador siguiendo el paso 1 en orden inverso.

PRECAUCIÓN

Antes de cambiar la luz del horno, desconecte la alimentación eléctrica del horno en el panel principal de fusibles o disyuntores. Asegúrese de que el horno y la bombilla halógena estén fríos.

Solución de problemas

HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está completamente conectado 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 reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento del horno que comienza en la página 20.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe si se encienden las luces de la casa. Si es necesario, llame a su empresa eléctrica para solicitar asistencia.
La luz del horno no se enciende.	La luz está suelta o defectuosa.	- Ajuste o sustituya la lámpara. - Llame al servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.
	El interruptor que acciona la luz está roto.	Llame al servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar a la parrilla.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento del horno que comienza en la página 20.
	La carne se ha colocado demasiado cerca de la resistencia.	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 preparó correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse y deje la parte magra intacta.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla con frecuencia.
La comida no se hornea o asa correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento del horno que comienza en la página 20.
	La parrilla del horno se ha colocado incorrectamente o no está nivelada.	Consulte la sección Uso de las parrillas del horno en la página 41.
	Es necesario ajustar el termistor del horno.	Consulte Ajuste de la temperatura en la sección Ajustes en la página 50.

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se asa correctamente.	El tamaño de la ración puede no ser el adecuado.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla sobre el tamaño de las raciones en la página 30 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla no se colocó correctamente.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 30.
	Los utensilios no son adecuados para asar.	Use utensilios adecuados.
	En algunas áreas, la tensión puede ser baja.	• Precaliente el elemento asador durante 10 minutos. • Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 30.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Es necesario ajustar el termistor del horno.	Consulte Ajuste de la temperatura en la sección Ajustes en la página 50.
Gotea agua. Sale vapor por la rendija ubicada entre el cuerpo del horno y la puerta. El agua permanece en el horno.	En algunos casos puede que vea agua o vapor, dependiendo del alimento que esté cocinando. Esta no es una falla del producto.	Deje que el horno se enfríe y luego limpie con un paño de cocina seco.
Oigo hervir el agua durante la cocción al vapor.		
	El calentador de vapor calienta el agua.	Esta no es una falla del producto.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para iniciar una operación de autolimpieza.	Espere a que se enfríe el horno y restablezca los controles.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) en la página 43.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si se ha activado la función de bloqueo del horno.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 21).
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	El horno está excesivamente sucio.	Presione Off (Apagado). Abra las ventanas para eliminar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) en la página 43.
	El horno estaba muy sucio.	Limpie los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Es posible que, si los hornos están muy sucios, deba iniciar otro ciclo de autolimpieza o realizar un ciclo más largo.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Sale vapor por la ventilación.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la ventilación del horno.	Se trata de un funcionamiento normal y no de un fallo del sistema. Use el horno normalmente.
	A medida que aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que se cocinan, aumentará la cantidad de vapor visible.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	- Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. - Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) en la página 43.
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.
El ventilador hace ruido.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	No se trata de un fallo del sistema, sino de un funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas brillantes 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.
La puerta del horno está bloqueada.	Se ha disparado el disyuntor o se ha producido un corte de corriente mientras la puerta del horno estaba cerrada.	Active el modo Control Lockout (Traba de controles) y desbloquee el control. Vea la sección Control Lockout (Traba de controles) en la página 21.

Códigos de información

HORNO

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Este código se muestra si la tecla de control está en corto durante 1 minuto.	Limpie los botones y asegúrese de que no haya agua sobre ellos ni a su alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
C-d1	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Presione Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
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.	
	El sensor del horno está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna sube de manera anormal.	

Garantía (EE. UU.)

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-23	El sensor de temperatura está en corto mientras el horno está funcionando.	Presione Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-30	El sensor PCB está abierto mientras el horno está funcionando.	Presione Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	El sensor PCB está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura del PCB sube de manera anormal.	Llame al servicio técnico.
C-70	El sensor de vapor está abierto mientras el horno está funcionando.	Presione Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	El sensor de vapor está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-72	Hay problemas de drenaje relacionados con el sistema.	Llame al servicio técnico.
C-A2	El motor de refrigeración está funcionando de manera anormal.	Llame al servicio técnico.

NO LA TIRE. ESTA PÁGINA SUSTITUYE A LA PÁGINA DE GARANTÍA DE LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este producto de la marca SAMSUNG, suministrado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y entregado nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de compra original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

Garantía (EE. UU.)

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

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en materiales o mano de obra que se produzcan durante 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 estaba destinado; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; los productos cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, desfigurados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse fácilmente; los daños estéticos, incluidos arañazos, abolladuras, fisuras y otros daños en los acabados del producto; los daños causados por abuso, uso indebido, sobrecalentamiento debido a una cocción excesiva, bandeja de cristal o plato giratorio, plagas, accidentes, incendios, inundaciones u otros actos de la naturaleza o de fuerza mayor; 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; daños causados por corriente de línea eléctrica incorrecta, tensión, fluctuaciones y sobretensiones; daños causados por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar su producto; servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o la corrección de la instalación eléctrica o de plomería del hogar (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua). Además, los daños en la mesada de cristal causados por (i) el uso de limpiadores que no sean los limpiadores y las almohadillas recomendados o (ii) derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpien según las instrucciones de la guía de uso y cuidado no están cubiertos por esta garantía limitada.

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

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

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, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

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

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

Samsung Electronics America, Inc.

85 Challenger Road

Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864) y www.samsung.com/us/support

Garantía (CANADÁ)

NO LA TIRE. ESTA PÁGINA SUSTITUYE A LA PÁGINA DE GARANTÍA DE LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este producto de la marca SAMSUNG, suministrado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y entregado nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada comienza 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 para determinar el problema e iniciar 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 proporcionará servicio a domicilio durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a disponibilidad dentro de la zona contigua a 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 a domicilio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado.

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; 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; voltaje incorrecto de la línea eléctrica y fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; ajustes realizados por el cliente e incumplimiento de las instrucciones de uso, limpieza, mantenimiento y ambiente que se cubren y prescriben en el libro de instrucciones; retiro y reinstalación del producto; problemas causados por plagas y sobrecalentamiento producido por el usuario. Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente eléctrica, tensión o suministro incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, coste de una llamada al servicio técnico para recibir instrucciones, ni la reparación de errores de instalación. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

Garantía (CANADÁ)

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

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o 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, que varían de un estado a otro.

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

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canadá
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 "Inquiry" [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.

La URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 conduce a un sitio con 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 smartphone.

Escanee el código QR* o ingrese a www.samsung.com/spsn para ver nuestros videos útiles y prácticos y nuestros shows en vivo

*Debe tener instalado un lector en su teléfono

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
EE. UU. Electrónica de consumo	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)



Four mural électrique intégré

Manuel d'utilisation

NV51**600S*



SAMSUNG

Avis réglementaire

1. Avis de la FCC

ATTENTION

ATTENTION DE LA FCC : Tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

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.
- 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 1~11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation 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, 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 cet équipement 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'équipement, 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.

Avis réglementaire

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

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

2. Avis de la IC

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

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

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

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

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

Contenu

Consignes de sécurité importantes 5

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	6
Pour votre sécurité	6
Sécurité électrique	8
Sécurité des enfants	8
Four	9
Fours autonettoyants	10
Hotte de ventilation	11
Avertissements importants relatifs à l'installation	11
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	12
Précautions d'utilisation	15
Avertissements importants relatifs au nettoyage	17

Présentation de votre nouveau four 18

Aperçu	18
Que contient votre four	18

Avant de commencer 19

Conseils pour économiser l'énergie	19
Réservoir d'eau	19

Utilisation du four 20

Tableau de commande	20
Affichage	21
Verrouillage des commandes	21
Minuterie de cuisine	22
Comment modifier le nom de la minuterie	23
Cuisson minutée	23
Départ différé	24
Utilisation de la sonde de température	25
Caractéristiques du four	27
Guide de recommandation en matière de grillade	30
Air Fry (friture par application d'air)	31
Réglage du mode	33
Setting the temperature(Réglage de la température)	33
Instructions de base en matière de cuisson et de grillage	33

Air sous vide	36
Légumes par convection	37
Utilisation de la fonction spéciale	38
Utilisation de la fonction de commande intelligente	40
Bixby	41
Amazon Alexa et Google Assistant	41
Guide d'installation	41
Utilisation des grilles du four	41
Utilisation de la grille coulissante	43
Utilisation de la fonction de nettoyage	44
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)	46
Réglages	50
Utilisation de la fonction Sabbat	52

Entretien de votre appareil 54

Entretien et nettoyage du four	54
Retrait des portes du four	56
Réinstallation des portes du four	56

Dépannage 57

Dépannage	57
Codes d'information	60

Garantie (États-Unis) 61

Garantie (CANADA) 63

Annexe 64

Annexe du source ouverte	64
--------------------------	----

Consignes de sécurité importantes

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'endommager le four lors de son utilisation. Ce guide ne couvre pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Contactez toujours notre personnel ou le fabricant en cas de problème qui vous échappe.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes de ce manuel ne couvrent pas l'ensemble des circonstances susceptibles de se produire. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de prendre des précautions et de faire attention au moment 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 ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre four, respectez les mesures de sécurité fondamentales suivantes.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Respectez les consignes scrupuleusement.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que la machine est mise à la terre pour éviter l'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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT RELATIF À 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 les appareils électriques, vous devez observer les mesures de sécurité fondamentale, à savoir :

ATTENTION

- N'utilisez cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent manuel d'utilisation.
- L'ouverture de la bouche d'aération du four, les surfaces à proximité de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four sont les surfaces potentiellement chaudes.

 **Installation appropriée** - Faites un technicien qualifié vérifier si votre appareil est bien installé et mis à la terre.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

-  • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Éteignez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est cassée. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

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

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place d'une manique.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce du four.
- Pour votre sécurité, évitez d'utiliser les hydronettoyeuses ou les nettoyeurs vapeur pour nettoyer une partie quelconque du four.
- 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 les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ • N'utilisez que le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur. Évitez d'utiliser un kit de cordon d'alimentation tiers.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - Éteignez le four.
 - Débranchez le four de la prise murale CA.
 - Contactez votre centre de service Samsung local.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter toute éventualité d'électrocution.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes infirmes sans la surveillance d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants loin du four lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

- ★ • **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas du papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. L'installation inappropriée de ces garnitures peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Garder les conduits de ventilation du four dégagés.** 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 dans le sens souhaité lorsque le four est refroidi. Si la grille doit être déplacée pendant que le four chauffe, utilisez des maniques. Évitez que les maniques entre en contact avec l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas le papier aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • **Pendant l'utilisation, l'appareil se met à chauffer.**
Il convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent égratigner la surface et occasionner le bris de verre.

⚠ ATTENTION

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

FOURS AUTONETTOYANTS

- ☐ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de la porte assure une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais les 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 grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut causer un incendie et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
- N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Retirez les étagères en nickel du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, sinon elles risquent de se décolorer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • 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 de lancer le cycle d'auto-nettoyage.

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.**

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 une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et avisez immédiatement votre concessionnaire.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise mise à la terre convenablement au moyen de la configuration appropriée. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

-  • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit fournissant l'ampérage adéquat.
-  • 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela peut 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 peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
- En cas de fuite de gaz (comme du gaz propane, du gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut se produire et entraîner une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou quelques temps après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

- ★ • En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
 - Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four par vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé proche de vous.
 - Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
 - Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela pourrait entraîner des brûlures.
-
- ☐ • Ne tentez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil par vous-même.
 - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - ☑ • Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - ☐ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
 - Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
 - Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlure ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • 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 risque d'entraîner des brûlures.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les articles ou produits inflammables peuvent causer un incendie ou une explosion.
- Évitez de mettre les doigts, les substances étrangères ou les objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de service ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne manipulez pas la porte ni ne procédez à aucun réglage ou réparation. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - Utiliser l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner 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 cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Évitez de chauffer les aliments emballés avec du papier issu de magazines, journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent chauffer. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le pot en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur qui peut lui, être assez chaud pour brûler la bouche du bébé.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois qu'ils sont réchauffés.
 - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ★ • Faites preuve de prudence lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- ☐ • Évitez de monter sur l'appareil ou d'y mettre des objets (tels que la lessive, le couvercle d'un four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, la vaisselle, les produits chimiques, les objets métalliques, etc.).
 - Les articles, 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.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles, telles que des insecticides, sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être dangereuses, ces substances peuvent entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou des problèmes avec le produit.

- ☐ • Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Ne posez pas les aliments ni les objets lourds à l'extrémité de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant la cuisson ou juste après.
 - 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 sous vide, sauf aux fins d'auto-nettoyage.
- Évitez de dégivrer les boissons congelées contenues dans les bouteilles à col étroit, car celles-ci peuvent se briser.
- Évitez d'égratigner la vitre de la porte du four en utilisant un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager la vitre ou la briser.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Ne rangez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous préparez dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- Évitez de trop chauffer les aliments.
 - Le fait de trop chauffer les aliments peut entraîner un incendie.
- Faites attention lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de coincer vos doigts et de vous blesser.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

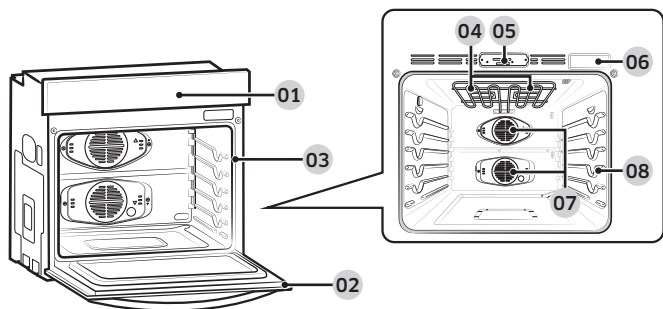
⚠ ATTENTION

- ★ • 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 sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur comme à l'intérieur).
 - Les bords pointus de l'appareil risquent de vous blesser.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

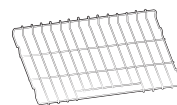
Présentation de votre nouveau four

Aperçu

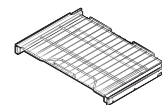


- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 01 Panneau de commande du four | 02 Porte du four | 03 Joint du four |
| 04 Ampoule halogène | 05 Verrou de la porte | 06 Réservoir d'eau |
| 07 Ventilateur de convection | 08 Position de la grille | |

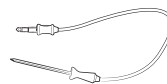
Que contient votre four



Grilles métalliques (2)*



Grille coulissante (1)*



Sonde de température (1)*



Plateau pour friture par application d'air (1)*

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le faire en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864 ou par le biais du site Web www.samsung.com/us/support).

Avant de commencer

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

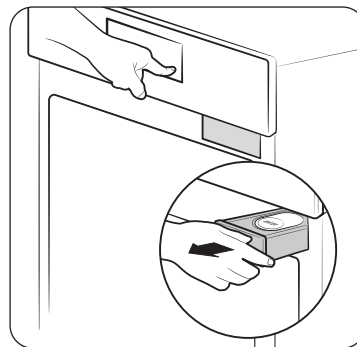
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

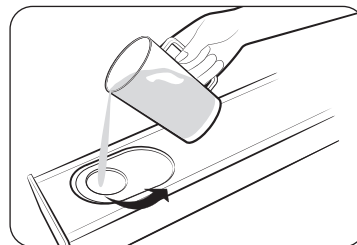
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera 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 article et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake, Steam Roast and Steam Proof (Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur et Levage à la vapeur), ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson vapeur, le rôtissage vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à une cuisson à la vapeur ou à un détartrage.



1. Localisez le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le réservoir) sur le panneau de commande pour éjecter le réservoir d'eau. Saisissez l'avant du réservoir, puis faites-le glisser pour le retirer.

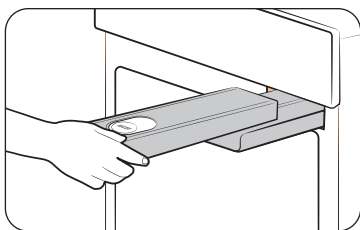


2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau potable.

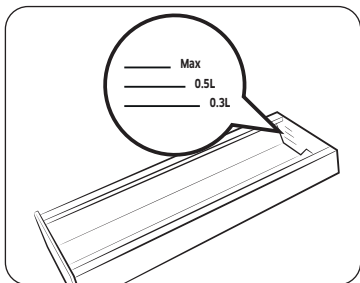
REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le bouchon en caoutchouc ou en retirant la partie supérieure en plastique.

Avant de commencer

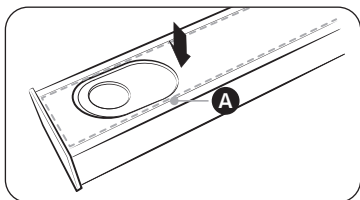


3. Remettez en place le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger déclic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le réservoir). Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

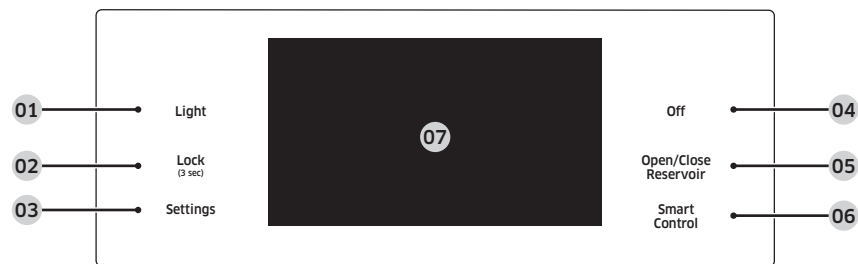
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (**étiquetés A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

Le réservoir d'eau se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Utilisation du four

Tableau de commande

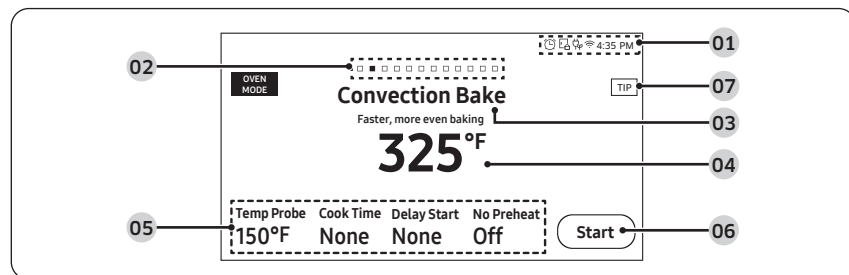


- 01 Éclairage** : Permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.
- 02 Verrou** : Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 03 Réglages** : Permet d'afficher l'écran des réglages.
- 04 Off (Arrêt)** : Permet d'annuler la cuisson dans le four.
- 05 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)** : Appuyez sur cette touche pour ouvrir ou fermer le réservoir d'eau.
- 06 Smart Control (Commande intelligente)** : Permet de sélectionner la fonction Commande intelligente.
- 07 Affichage** : Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

REMARQUE

Si vous touchez l'écran pendant que vous portez des gants en plastique ou des gants de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Retirez les gants/maniques au préalable, puis touchez l'écran à mains nues.

Affichage



01 Zone indicatrice

- **Timer** (Minuterie) : Lorsque la minuterie est réglée, le témoin de la Timer (Minuterie) s'affiche.
- **Door lock** (Verrou de la porte) : S'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
- **Wi-Fi** : Affiche l'intensité du signal Wi-Fi sur 5 niveaux. Lorsque le Wi-Fi est déconnecté, cela s'affiche.
- **12-hour energy saving** (Économie d'énergie de 12 heures) : S'affiche si l'option d'économie d'énergie de 12 heures est activée.
- **Current time** (Heure actuelle) : L'option Heure actuelle s'affiche.

02 Page indicator (Indicateur de page) : Affiche l'emplacement du mode actuel.

03 Mode : Le menu actuel/sélectionné s'affiche avec une description du mode.

04 Temperature (Température) : La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de réglage de Température s'affiche.

05 Zone d'information

- **Temp Probe** (Sonde de température) : La température réglée de la sonde de température s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Temperature Probe (Sonde de température) s'affiche.
- **Cook Time** (Temps de cuisson) : Le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
- **Delay Start** (Départ différé) : Le temps de départ différé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Delay Start (Départ différé) s'affiche.
- **No Preheat** (Pas de préchauffage) : Indique si la fonction No Preheat (Pas de préchauffage) est activée ou désactivée. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

- **Steam** (Vapeur) : Le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du niveau de Steam (Vapeur) s'affiche. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)

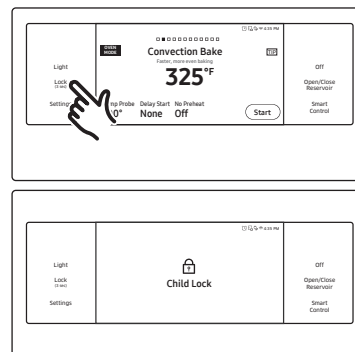
06 Start (Démarrer) : Appuyez pour Commencer à utiliser le four selon les réglages indiqués.

07 TIP (CONSEIL) : Appuyez pour afficher le guide contextuel sur la température. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les touches du pavé tactile afin qu'elles ne puissent pas être activées par inadvertance. En outre, le verrouillage des commandes permet de verrouiller les deux portes du four afin qu'elles ne s'ouvrent pas. Vous ne pouvez activer le verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Lock** (verrou) pendant 3 secondes.
 - L'écran de verrouillage des commandes s'affiche et la confirmation du verrouillage des commandes apparaît au bas de l'écran.

REMARQUE

- Le verrouillage de la commande est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer le verrouillage des commandes.

Utilisation du four

Comment déverrouiller les commandes



Appuyez sur **Lock** (verrou) pendant 3 secondes.

La confirmation de verrouillage des commandes et l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran.

REMARQUE

Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.

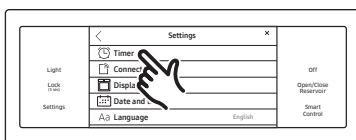
Minuterie de cuisine

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

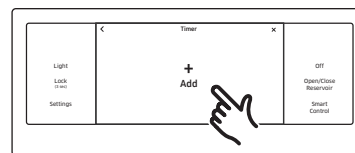
Comment régler la minuterie



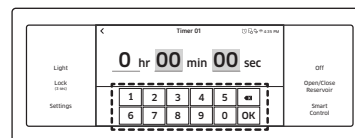
1. Appuyez sur le bouton **Settings** (Réglages).



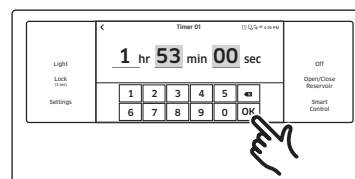
2. Appuyez sur **Timer** (Minuterie). L'écran passe à l'écran de la minuterie.



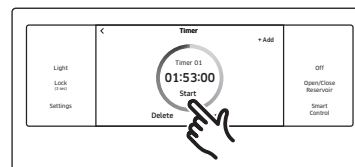
3. Appuyez sur **+Add** (+Ajouter).



4. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures et 59 minutes et 59 secondes).

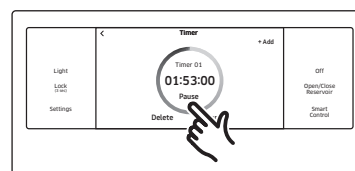


5. Appuyez sur **OK**.
La minuterie s'affiche à l'écran.



6. Appuyez sur **Start** (Démarrer).
Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.

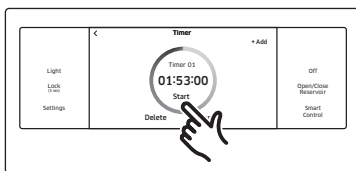
- Vous pouvez mettre sur pause, annuler ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.



Comment modifier le nom de la minuterie

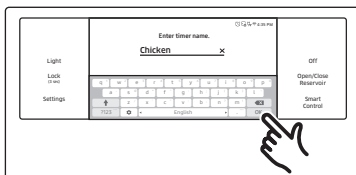
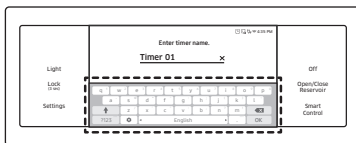
Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour refléter ce que vous chronométrez, par exemple, la décongélation d'un poulet

Modifiez le nom de la minuterie sur la page d'accueil de la minuterie



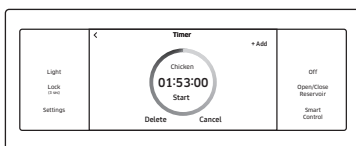
1. Touchez la zone du nom de la minuterie.

- Le clavier s'affiche.



2. Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez sur **OK**.

- Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez sur **OK**.



Cuisson minutée

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

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson. (Cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation).

Comment régler le four pour une cuisson minutée



1. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
2. Touchez la fonction **Cook Time** (Temps de cuisson). L'écran affiche le temps de cuisson.



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).



Utilisation du four



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson à l'écran.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.

⚠ ATTENTION

Faites attention lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée ou de départ différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

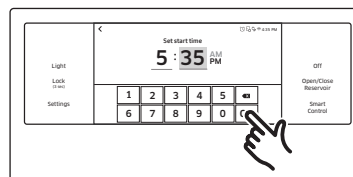
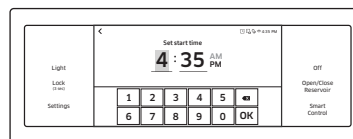
La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Départ différé

Au mode de cuisson différé, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez sélectionnée à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement lorsqu'un temps réglé s'est écoulé en configurant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Départ différé uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Friture par application d'air, Air sous vide, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres modes de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour une cuisson différée



1. Placez la ou les grilles du four et placez l'aliment dans le four.
 2. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
 3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement une fois ce temps de cuisson écoulé. (Consultez la rubrique **Cuisson minutée** à la page 23.)
 4. Touchez **Delay Start** (Départ différé). L'heure actuelle apparaît comme la première entrée.
 5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps auquel vous souhaitez que le four s'allume.
- L'écran Départ différé se ferme. Le temps de départ et, si vous l'avez réglé, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

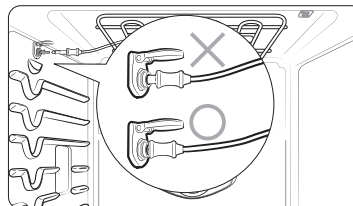
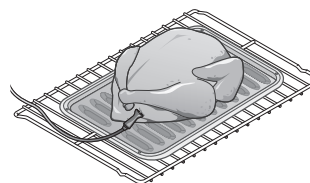
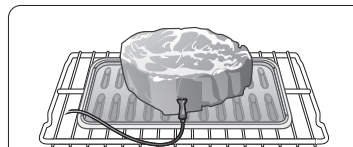
Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille (le bœuf, le poulet, la dinde, le porc, l'agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut s'utiliser avec le mode Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, ou Légumes par convection.

Une fois que la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Enfoncez complètement la pointe de la sonde de température dans la viande, de façon à ce que la pointe soit au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ni le cartilage.
- Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement, car la sonde détectera la température du four et non celle de la viande.
- 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 activez la fonction de maintien au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de Temp Probe (Sonde de température), la température interne de la viande dépassera la température voulue.

2. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four aussi loin que possible.
3. Appuyez sur le Four supérieur ou inférieur pour sélectionner le mode cuisson souhaité (Bake [Cuisson], Convection Bake [Cuisson par convection], Convection Roast [Rôtissage par convection], ou Convection Vegetable [Légumes par convection]). Réglez la température de cuisson. (Voir page 33.)

Utilisation du four

- Appuyez sur **Temp Probe** (Sonde de température) pour régler la température interne souhaitée.
- Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

Températures disponibles	100 °F à 200 °F
--------------------------	-----------------

- Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou Delay start (Départ différé), sélectionnez la fonction souhaitée.
- Appuyez sur **Start** (Démarrer).
- Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

⚠ ATTENTION

Pour protéger la pointe de la sonde de température, prenez soin de ne pas enfoncer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.

⚠ ATTENTION

- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril. Cela peut endommager irrémédiablement la sonde et elle cessera de fonctionner.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la fonction Sonde de température uniquement pour la cuisson. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température pendant que la fonction Sonde de température est activée ou si vous insérez la sonde de température pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrête après 1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments congelés, il y a des moments où elle ne peut pas être détectée. (L'icône de la sonde n'apparaîtra pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	Bien cuit	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180 - 185 °F

📖 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 5 à 10 degrés.

Retrait de la sonde de température

Débranchez la fiche de la sonde de température de la prise.

⚠ ATTENTION

Après la cuisson, la sonde de température est assez chaude pour provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir suffisamment avant d'essayer de la retirer.

Caractéristiques du four

Four haut de gamme		Caractéristiques du four
Unique	Four simple	(Cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation). Maintien au chaud, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Commande intelligente, Nettoyage

Mode de cuisson

Appuyez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du pavé numérique ou de la sélection en mode roulettes. Consulter **Setting the Temperature** (Réglage de la température) à la **page 33** et **Basic Baking and Broiling Instructions** (Instructions de base en matière de cuisson et de grillage) en commençant à la **page 33**.

Mode	Plage de température	Four simple	Sonde de température	Pas de préchauffage
Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Grillade	LO / HI (Bas / Élevé)	0	-	-
Convection Bake (Cuisson Par Convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Légumes par convection	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	0	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	-
Air Fry (Friture par application d'air)	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	0	-	-

Mode	Plage de température	Four simple	Sonde de température	Pas de préchauffage
Air Sous Vide	100 °C (40 °C) à 205 °C (95 °C)	0	-	-
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	0	-	-
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	0	-	-
Keep Warm (Maintien au chaud)	175 °F (80 °C)	0	-	-

0 = Disponible

- = Non disponible

Mode	Instruction
Bake (Cuisson traditionnelle)	- L'option Bake (Cuisson traditionnelle) au four est utilisée 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. REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.

Utilisation du four

Mode	Instruction
Grillade	- La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. - La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode gril est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce. - Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller. - Consulter la section Broiling recommendation guide commençant à la page 30.
Convection Bake (Cuisson Par Convection)	- Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. - Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez simultanément plusieurs grilles. - Les pains/pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	- Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. - La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. - L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant en même temps un extérieur riche et doré.

Mode	Instruction
Cuisson vapeur	- Le mode Steam Bake (Cuisson vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, pâtisseries et desserts en améliorant la teneur en eau, la texture et la saveur. - Consulter le guide de recommandation en matière de Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur à la page 35.
Rôtissage vapeur	- Le mode Steam Roast (Rôtissage vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante, tout en scellant les jus pour un résultat moelleux et tendre. - Consulter le guide de recommandation en matière de Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur à la page 35.
Air Fry (friture par application d'air)	- Le mode Air Fry (friture par application d'air) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que le mode convection normal. - Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture par application d'air en position 3. - Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. - La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. - Consulter la section Air Fry (Friture par application d'air) en commençant à la page 31.

Mode	Instruction
Air Sous Vide	- 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 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. - Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour les aliments. - Consulter la section Air sous vide en commençant à la page 36.

Mode	Instruction
Légumes par convection	- Le mode Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Il crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale. - La circulation uniforme de l'air assurée par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps. - Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau de cuisson en position 3. - Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. - Consulter la section guide de recommandation en matière de Légumes par convection en commençant à la page 37.  REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.
Dehydrate (Déshydratation)	- La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments sur la grille 3 ou 4. - 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.

Utilisation du four

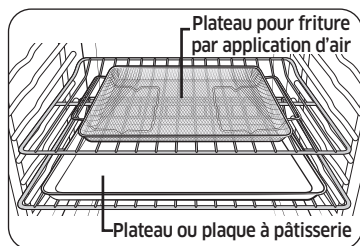
Mode	Instruction
Proof (Levage)	- Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. - Placez la pâte sur la grille 2. Le levage doit être recouvert avec un tissu ou un film plastique. - Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Steam Proof (Levage vapeur)	- Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher. - Placez la pâte sur la grille 2 ou 3. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir avec un tissu ou un film plastique. - Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. - N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour pain pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Keep Warm (Maintien au chaud)	- Le mode maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. - Vous pouvez utiliser le mode 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.

Guide de recommandation en matière de grillade

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au gril. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

Aliment	Cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	3/4 po	Élevé	6	03:00	02:00
	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	03:20	02:20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05:00	04:00
	Moyen	-	1 - 1 1/2 po	Élevé	5	06:00 - 06:30	04:30 - 04:00
	Bien cuit	-	1 - 1 1/2 po	Faible	4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3	16:00 - 18:00	13:00 - 15:00
	Bien cuit	2 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3 ou 4	15:00 - 16:00	10:00 - 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lbs	1 po	Faible	3	08:00 - 10:00	06:00 - 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4 po à 1/2 po	Faible	3 ou 4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00

Air Fry (friture par application d'air)



Emplacement recommandé pour le plateau de friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir des gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- La friture par application d'air est conçue pour cuire sur une seule grille du four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de la grille se compte 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 par application d'air.
- 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 par application d'air.

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 par application d'air.
- Avant de commencer une friture par application d'air, 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 par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau de friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Guide de recommandation en matière de friture par application d'air

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Frites maison	25 à 30 oz	425 °F	25 à 30 min	Peler les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de ½ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

Utilisation du four

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	15 à 20 min	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits par application d'air riches en matières grasses peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min	
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Choux-fleurs, panés	18 à 22 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	
Mélange de légumes, panés	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	

Réglage du mode

Balayer l'écran

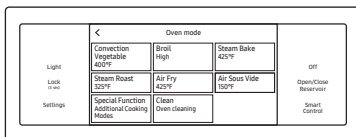


Balayez l'écran pour sélectionner le mode que vous voulez. (Vous pouvez balayer vers la gauche ou la droite).

mode résumé



1. Touchez la zone de mode ou le mode four pour afficher le mode résumé.

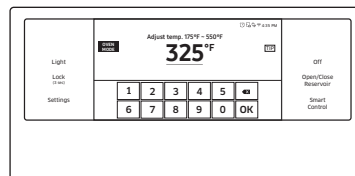


2. Appuyez sur le mode que vous voulez.

Setting the temperature (Réglage de la température)



1. Appuyez sur l'icône de température pour afficher le pavé numérique.
2. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
3. Appuyez sur **OK**.



Instructions de base en matière de cuisson et de grillage

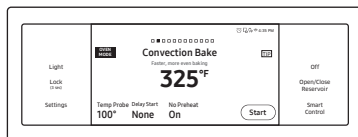
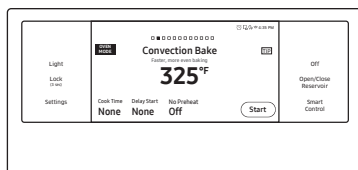


1. Appuyez sur Upper (Four supérieur) ou Lower (Four inférieur) et basculez pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée. (Consulter la section **Réglage de la température** à cette page.)
 - Le mode gril ne peut être réglé que sur Élevé ou Faible.
 - La température de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.

Utilisation du four



3. Suivez les étapes suivantes pour utiliser les fonctions Pas de préchauffage, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez-les et passez à l'étape 4 à la page suivante.

Pas de préchauffage

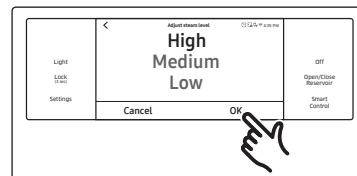
- Si vous sélectionnez Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection), l'écran affiche les informations sur la fonction Pas de préchauffage. (Le réglage par défaut est **Off** [Arrêt]).
- Appuyez sur la fonction **No Preheat** (Pas de préchauffage). La fonction Pas de préchauffage est activée et l'écran affichera **On** (Allumé).

REMARQUE

- Pour une meilleure performance, nous recommandons la cuisson sur une seule grille.

Type	Positions de la grille
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

- Placez les aliments dans le four avant de démarrer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction Pas de préchauffage.
- Pour de meilleures performances, préchauffez le four lors de la cuisson de produits de boulangerie qui gonflent tels que les gâteaux des anges, les gâteaux Bundt ou les pâtes feuilletées.



Cuisson à la vapeur, Rôtissage à la vapeur

- Si vous sélectionnez Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), l'écran affiche les informations sur le niveau de vapeur. (Le réglage par défaut est Moyen).
- Touchez l'icône vapeur pour régler le niveau de vapeur. L'écran de réglage du niveau de vapeur s'affiche. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Faible, Moyen ou Élevé.
- Appuyez sur **OK**. L'écran de réglage du niveau de vapeur se ferme et les informations relatives au niveau de vapeur s'affichent à l'écran.
Important : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de démarrer la cuisson vapeur. Voir la section **Réservoir d'eau** à la page 19.

- Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Départ différé, réglez chaque fonction dès maintenant. Consulter les pages 23 et 24 pour obtenir les consignes.
- Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
- Appuyez sur **Off** (Arrêt) une fois la cuisson terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

REMARQUE

Une fois la cuisson vapeur activée et que le réservoir d'eau se vide, l'écran affichera « **Veillez ajouter plus d'eau** ».

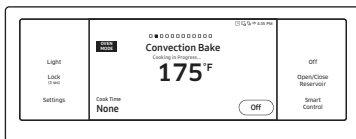
Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur cesse de fonctionner jusqu'à ce que vous remplissiez d'eau le réservoir d'eau.

Consulter la section **Draining** (Vidange) en commençant à la page **49**.

Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur / rôtissage vapeur)

Mode de cuisson	Niveau de vapeur	Aliments recommandés
Cuisson vapeur	Élevée	Pains de seigle, desserts (flan au caramel)
	Moyenne	Croissants, tartes, plats réchauffés (pizzas, plat en cocotte)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevée	-
	Moyenne	Viandes, volaille
	Faible	Dinde, gros morceaux de viande

Comment régler la température pendant la cuisson



Touchez la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.



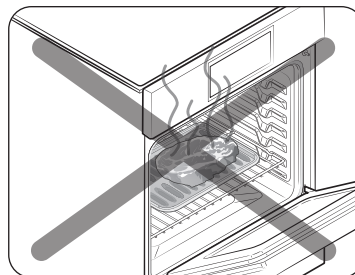
ATTENTION

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- NE laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risquez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vider le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la chambre de four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre pendant le fonctionnement du four.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

ATTENTION



Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.

Utilisation du four

Air sous vide

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide.
- 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.
- Pour ce mode, utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez pas les sacs résistants à la chaleur.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four.
- La température peut être réglée entre 100 °F à 205 °F.
- N'utilisez que la température inférieure à 140 °F (60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

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

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Moyen	140 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Bien cuit	155 °F	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150 °F	6 à 12
Rôti	Bien cuit	155 °F	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150 °F	3 à 5
Côtelette, désossée	Ferme	160 °F	3 à 5
Rôti	Moyen	150 °F	4 à 6
Rôti	Bien cuit	160 °F	4 à 6
Porc effiloché	Bien cuit	160 °F	15 à 48

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145 °F	2,5 à 4
Poitrine de poulet	Ferme	160 °F	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145 °F	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130 °F	2 à 3
Steak de saumon	Bien cuit	145 °F	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130 °F	1,5 à 3
Légumes			
Asperges	-	180 °F	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190 °F	2 à 4
Courge, en cubes	-	180 °F	2 à 4
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180 °F	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180 °F	1 à 2
Poire, en tranches	-	180 °F	1 à 2

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

REMARQUE

- 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 recommandation pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que les températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.
- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- Les viandes et les poissons offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont mieux 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 conserver le parfum et la texture des aliments.

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la cuisson des légumes par convection

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

Articles	Température	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 - 425 °F	3	45 à 65
Tranches de tomates	425 - 450 °F	3	15 à 20
Tranches d'oignons	400 - 425 °F	3	15 à 25
Tranches de carotte	375 - 425 °F	3	15 à 45
Tranches de poivrons	375 - 425 °F	3	15 à 25
Fleurons de brocolis	400 - 425 °F	3	15 à 20
Fleurons de choux-fleurs	400 - 425 °F	3	15 à 20
Asperges	425 - 450 °F	3	15 à 20
Champignons	425 - 450 °F	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches de courge	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches d'aubergines	400 - 425 °F	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425 °F	3	15 à 25

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

Utilisation du four

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier sulfurisé 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.
- Il est recommandé de l'accompagner d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût, après la cuisson.
- 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 être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement automatique.
- Pour en savoir plus, le site 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 Internet. (www.samsung.com/us/support)

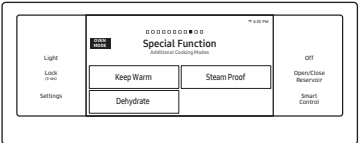
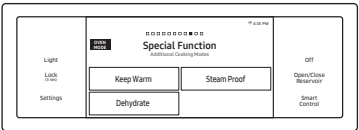
Utilisation de la fonction spéciale

La fonction spéciale offre 4 options de cuisson spécialisées différentes.

Mode	Plage de température
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Aucun
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

** Aucun signifie qu'une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances. Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

Proof (Levage)



1. Balayez l'écran vers la **Special function** (fonction spéciale). L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.
2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.
3. Réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).

REMARQUE

Vous pouvez régler la température sur le mode de maintien au chaud.

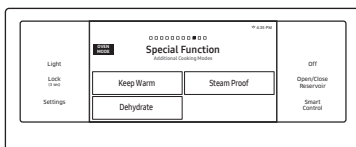
⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

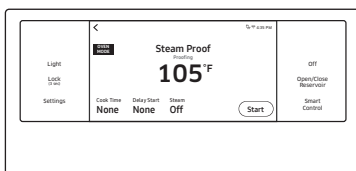
Steam Proof (Levage vapeur)



1. Balayez l'écran vers la **Special function** (fonction spéciale). L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur Ajouter de la vapeur et réglez la température souhaitée.



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer).

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage vapeur lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un bip d'erreur retentit si le réglage de la température est en dehors de la plage de réglage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	2
Proof (Levage)	2 ou 3
Steam Proof (Levage vapeur)	1 ou 2
Dehydrate (Déshydratation)	3 ou 4

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de commande intelligente

Pour utiliser la fonction de commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

Lorsque le Smart Control est activé, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

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 four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône  connecté s'affiche à l'écran de votre four et l'application confirme que vous êtes connecté.e.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

Pour démarrer le four à distance



Appuyez sur la commande intelligente à l'écran.
Le four peut désormais être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque Smart Control est activé, vous pouvez :

- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance.
- Éteindre le four à distance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.

REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être démarré à distance.
- Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne pas entreposer de matériaux 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.
- Une fois la cuisson du four terminée ou annulée, la fonction Smart Control (Commande intelligente) se désactive.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung et permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre smartphone.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les smartphones Samsung.

Amazon Alexa et Google Assistant

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

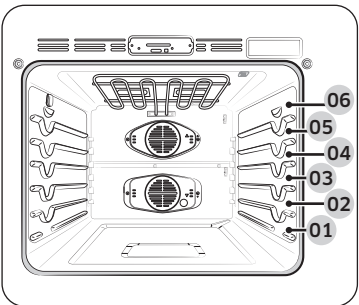
Guide d'installation

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. Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, la connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement (maison et pièce) des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

Utilisation des grilles du four

Positions des grilles du four.



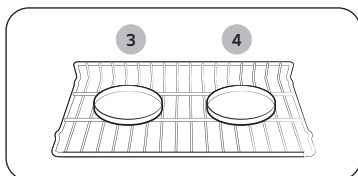
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Griller des hamburgers	6
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats en cocotte	4 ou 3
Gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dindes, grands rôtis, jambons, pizza fraîche	1

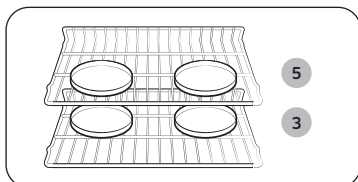
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Utilisation du four

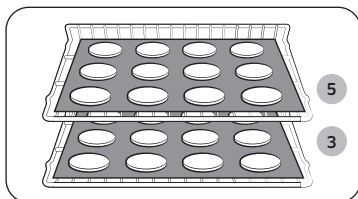
Placement des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Centrer les moules dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 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.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3 et 5**.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

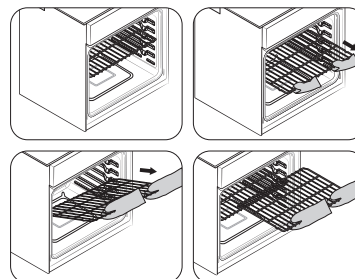
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

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

Remplacement des 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.



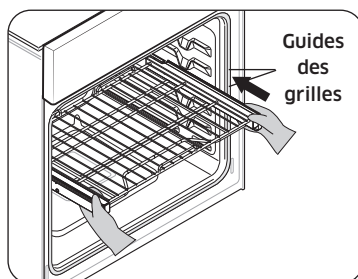
⚠ ATTENTION

- 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 lorsque le four est froid.

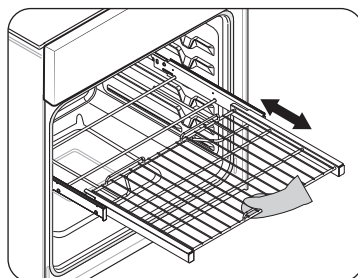
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de 2 glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante

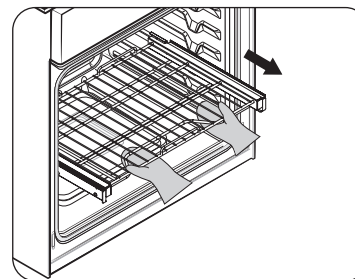


Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

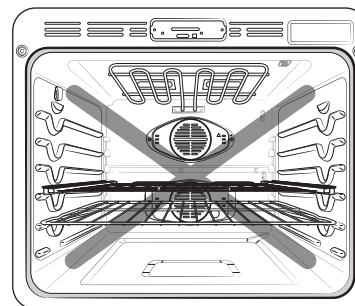


Lorsque vous utilisez la grille coulissante du four, assurez-vous de tirer sur la poignée de la grille uniquement pour la faire rentrer ou sortir. Si vous saisissez le cadre pendant que vous utilisez la grille, toute la grille coulissante sera retirée. Veillez à utiliser les gants de cuisine pour manipuler la grille coulissante pendant la cuisson.

Retrait de la grille coulissante



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



⚠ ATTENTION

Évitez d'installer la grille coulissante directement au-dessus de la grille métallique. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans toutes les positions, sauf à la position la plus basse du four (niveau 1).

Utilisation du four

Utilisation de la fonction de nettoyage

La fonction Clean (Nettoyage) a quatre sélections : Self-Clean (Auto-Nettoyage), Steam-Clean (Nettoyage Vapeur), Descalc (Détartrage), et Draining (Vidange).

Self Clean (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 pour les réduire en une cendre finement pulvérisée que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud 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'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier 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 aluminium fondra et se collera à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **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 encore être **TRÈS CHAUD**.

Avant un cycle d'autonettoyage

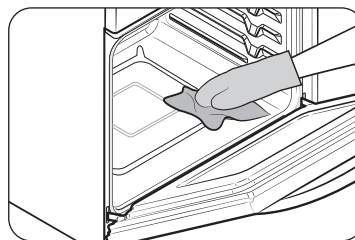


Fig. 1

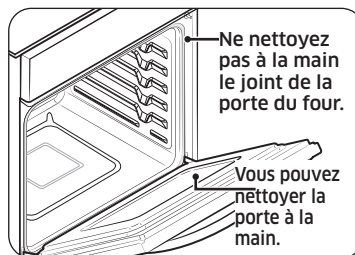


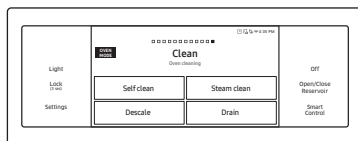
Fig. 2

- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier aluminium.
- Essuyez les débris sur le fond du four. (Fig. 1)
- Les grilles de four de couleur argentée peuvent être autonettoyées, mais elles noirciront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à faire glisser.
- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.
- Ne le nettoyez pas. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est impérieux que le joint reste intact. Si le joint est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Fig. 2)
- Assurez-vous que le couvercle 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



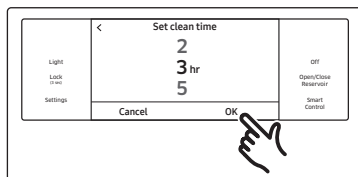
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.



2. Touchez **Self Clean** (Auto-nettoyage).



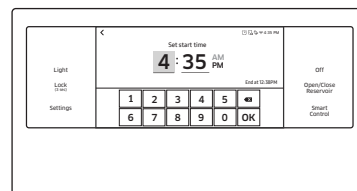
3. Touchez **Clean Time** (Temps de nettoyage).



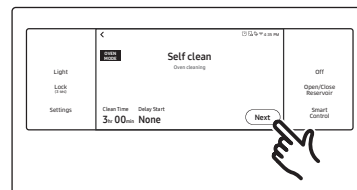
4. Faites défiler l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures, ou 5 heures. (Le réglage par défaut est 3 heures).
5. Appuyez sur **OK**.



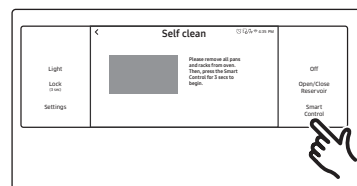
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Delay Start (Départ différé), passez à l'étape 8. Autrement dit, appuyez sur **Delay Start** (Départ différé) et passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.

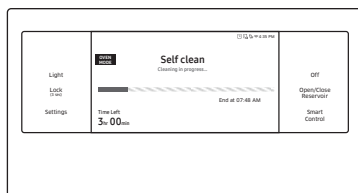


8. Appuyez sur **Next** (Suivant).



9. Appuyez sur **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 3 secondes pour lancer l'auto-nettoyage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.

Utilisation du four



10. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off** (Arrêt).

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indiquera 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 de sécurité/de refroidissement.

Après un cycle d'autonettoyage

- Vous remarquerez peut-être la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide une fois que le four est 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.

Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)

Comment régler le four pour un nettoyage vapeur

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



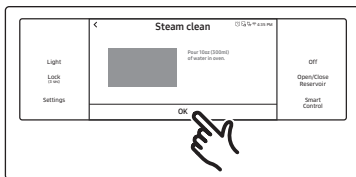
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.



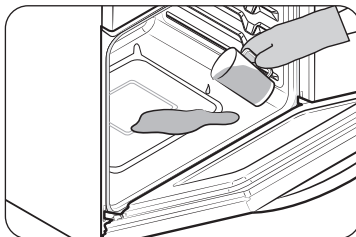
2. Touchez **Steam Clean** (Nettoyage vapeur).



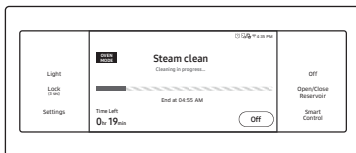
3. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



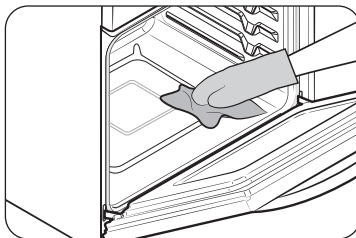
4. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Appuyez sur **OK** pour lancer le nettoyage vapeur. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



- **Important** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle de nettoyage vapeur dans l'un ou l'autre des fours.



5. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle de nettoyage vapeur, appuyez sur **Off** (Arrêt).



6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (p. ex. : la graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Détartrage

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), nous vous recommandons de détartrer régulièrement pour éliminer les minéraux du four qui pourraient affecter le goût ou la qualité de vos aliments cuits. Pendant l'exécution d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

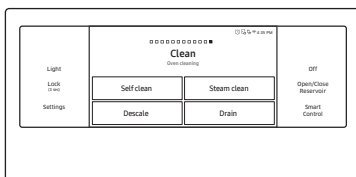
📖 REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant plus de 12 heures,

Utilisation du four

le témoin Descale (Détartrage) s'allume. Vous pouvez toujours activer les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant les deux prochaines heures sans détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) seront désactivées jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartrage.

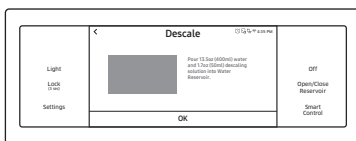
Comment exécuter un cycle de détartrage



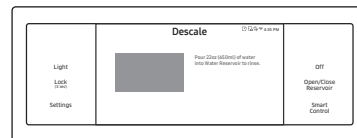
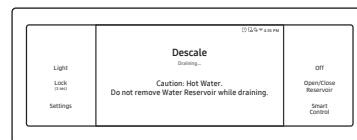
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Descale** (Détartrage).



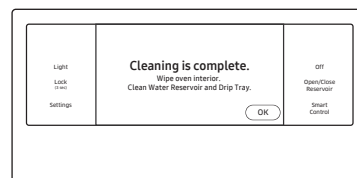
3. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle prend 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.



5. Une fois le détartrage terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
6. Utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet pour le rinçage.
7. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK** pour lancer le rinçage.



8. Une fois le rinçage effectué, utilisez les gants de four pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ ATTENTION

- La fonction de détartrage désactive la Cuisson vapeur et le Rôtissage vapeur une fois qu'elle est activée. Évitez d'annuler le détartrage pendant que l'opération en cours. Si vous l'interrompez, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'achever dans les trois prochaines heures pour pouvoir activer à nouveau les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour obtenir le dosage approprié de détartrant et d'eau, respectez les consignes du fabricant de la solution détartrante. Si le dosage diffère des consignes indiquées ici (8 à 1), appliquez le dosage indiqué dans les consignes relatives au détartrant.

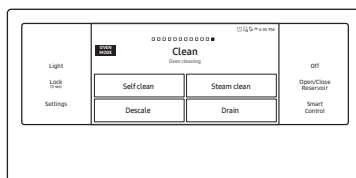
REMARQUE

Bien que le four exécute automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, nous vous conseillons de confirmer votre choix. Cela évite que le détartrage ne soit exécuté par inadvertance.

Vidange

Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez évacuer l'eau restante pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :

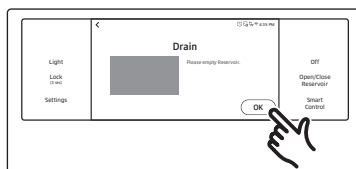
Comment exécuter une vidange



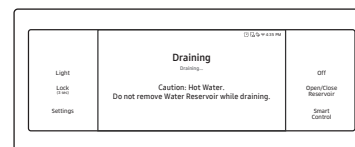
1. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage). L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drain** (Vidange).



3. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



4. Avant la vidange, videz le réservoir d'eau pour éviter tout déversement.



5. Une fois la vidange effectuée, utilisez les gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau.



REMARQUE

Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.

Utilisation du four

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau.



Appuyez sur **Settings** (Réglages). L'écran affiche l'icône Réglages.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi** (Réglages > Connexion > Wi-Fi), puis sur **On** (Activé) sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui s'affiche.
3. Vous serez invité.e à saisir un mot de passe pour sécuriser le réseau. Saisissez le mot de passe.

Pour saisir manuellement une adresse IP

1. Appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi** (Réglages > Connexion > Wi-Fi), puis sur **On** (Activé) sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur **Add Network** (Ajouter un réseau).
3. Saisissez une IP manuelle, puis appuyez sur **Connect** (Se connecter) pour appliquer vos réglages.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **Settings** > **Connections** > **Wi-Fi**, (Réglages > Connexion > Wi-Fi) puis sur **Off** (Désactivé) sur l'écran de droite.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'appli SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.

Affichage

1. Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Brightness** (Réglages > Écran > Luminosité), puis utilisez la barre proche de la luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

2. Économiseur d'écran

Si l'économiseur d'écran est éteint, le thème de l'horloge et le menu du délai d'attente sont désactivés.

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Screen saver** (Réglages > Écran > Économiseur d'écran), puis appuyez sur **Off** (Désactivé) sur l'écran de droite.

3. Thème de l'horloge

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Clock theme** (Réglages > Écran > Thème de l'horloge), puis appuyez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.

4. Délai d'attente

- Appuyez sur **Settings** > **Display** > **Timeout** (Réglages > Écran > Délai d'attente), puis sur l'écran de droite. Vous pouvez régler un temps allant de 5 minutes à 60 minutes ou régler sur Toujours activé.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

1. Activez la connexion Wi-Fi.
2. Appuyez sur **Settings** > **Date & Time** > **Automatic date and time** (Réglages > Date et heure > Date et heure automatiques), puis appuyez sur **On** (Activé) sur l'écran de droite. La date et l'heure se règlent automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

1. Appuyez sur **Settings** > **Date & Time** > **Automatically date and time** (Réglages > Date et heure > Date et heure automatiques), puis appuyez sur **Off** (Désactivé) sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, la date et l'heure sont activés.
2. Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour modifier le format de l'heure

1. Appuyez sur **Settings** > **Date & Time** > **Select time format** (Réglages > Date et heure > Sélectionner le format de l'heure), puis saisissez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 ou 24 heures pour l'horloge.

Langue

Choisissez la langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings > Language** (Réglages > Langue), puis saisissez dans l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English (anglais), Spanish (espagnol), ou French (français).

Volume

Réglez le niveau de volume des signaux sonores et des sonneries.

- Appuyez sur **Settings > Volume** (Réglages > Volume), puis utilisez la barre à côté de Volume pour régler le volume.

Température

1. Unité de température

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en Fahrenheit ou en Celsius. Le four a été préréglé en usine pour afficher en Fahrenheit.

- Appuyez sur **Settings > Temp > Temperature unit** (Réglages > Température > Unité de température), puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner °C ou °F.

2. Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes.

Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée.

Les résultats de cuisson devraient vous aider à déterminer la marge de réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à $\pm 19^\circ\text{C}$ ($\pm 35^\circ\text{F}$).

- Appuyez sur **Settings > Temp > Temperature Adjust** (Réglages > Température > Réglage de la température), puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température jusqu'à 35°F (19°C).

REMARQUE

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

Économie d'énergie de 12 heures

Si vous laissez le four allumé par inadvertance, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de gril.

1. Appuyez sur **Settings > 12 hour energy Saving** (Réglages > Économie d'énergie de 12 heures), puis sur **On** (Activé) sur l'écran de droite.
2. L'icône d'économie d'énergie de 12 heures s'affiche dans la zone indicatrice.

Connexion aisée

La fonction Connexion aisée vous permet de configurer facilement les réglages réseau y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings > Connections > Easy connection** (Réglages > Connexion > Connexion aisée), puis sur **Connect** (Se connecter).

Aide

La rubrique Aide donne des conseils utiles et des explications sur un élément spécifique sélectionné.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement sur l'écran, et essayez les suggestions.
2. Guide de la première utilisation
 - Fournit des instructions simples sur l'utilisation de base du four.

À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations sur le four et effectuer une mise à jour du logiciel.

Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Settings > About device > SW Update** (Réglages > À propos de l'appareil > Mise à jour de SW), puis appuyez sur **Update** (Mettre à jour) dans l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Install** (Installer). Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Utilisation du four

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbath. Consulter la section **Using the sabbath feature** (Utilisation de la fonction Sabbath) à la page suivante.

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. Réglez l'heure sur 12 h 34.
2. Appuyez simultanément sur **Settings** (Réglages) et **Smart Control** (Commande intelligente) pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Réinitialisation d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur **Settings > Factory reset** (Réglages > Réinitialisation d'usine), puis sur **Reset** (Réinitialiser) à l'écran.
2. Le logo SAMSUNG s'affiche à l'écran et le four est réinitialisé.

⚠ ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, désactivez toutes les fonctions du four.

Gestion à distance

Le centre d'appel accèdera à votre appareil à distance pour inspecter l'intérieur lorsque vous aurez quelques soucis.

- Appuyez sur **Settings > Connections > Remote management** (Réglages > Connexion > Gestion à distance) puis appuyez sur **Activate** (Activer).

Utilisation de la fonction Sabbath

(Pour une utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)



Pour obtenir une assistance supplémentaire, des directives sur l'utilisation correcte et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visitez le site <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbath pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbath. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. 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 préréglée en usine. Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbath, appuyez sur la touche d'éclairage du four 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 l'éclairage du four doit être éteint, veillez à l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.

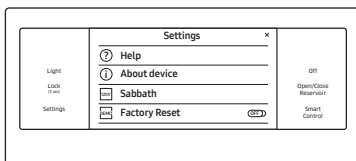
Comment utiliser la fonction Sabbath (sabbat)



1. Balayez l'écran vers le mode **Bake** (Cuisson).

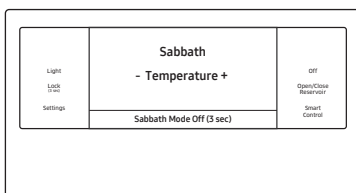


2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Start** (Démarrer).



4. Appuyez sur **Settings > Sabbath** (Réglages > Sabbath), puis sur **Sabbath** (Sabbat) pour activer la fonction mode Sabbath.

Le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson lancée. N'oubliez pas que le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications une fois la fonction Sabbath activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off** (Arrêt). Notez que cette action ne désactive pas le mode Sabbath.
6. Pour désactiver le mode Sabbath, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Sabbath Mode off** (Désactivation du mode Sabbath) pendant 3 secondes.

⚠ ATTENTION

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'écran ne changera pas et aucune tonalité ne retentira en cas de changement. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbath, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Sabbath.
- En cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteint. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche automatiquement. **Sabbath** (Sabbat) s'affichera sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne se remettra pas en marche. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité pendant qu'il est réglé sur le mode Sabbath (Sabbat), cependant le four ne peut être mis en marche qu'après les fêtes juives. Après les fêtes Juives, désactivez le mode Sabbath (Sabbat). Appuyez et maintenez la touche **Sabbath Mode Off** (Désactivation du mode Sabbath) pendant 3 secondes.

📖 REMARQUE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction du programme, 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 le mode Sabbath pour permettre au four d'atteindre la température réglée. Sachez que pour une performance optimale, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

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 nettoyeurs abrasifs sur la surface du four. Elles risquent d'être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

1. Secouez bien une bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
2. 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.
3. Nettoyez une petite surface, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
5. 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.

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

Le plateau de friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'air fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

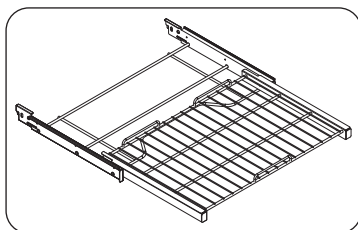
Grilles du four

- 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.

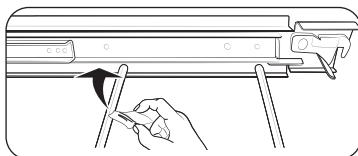
REMARQUE

- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essayez légèrement les glissières 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.
- Pour commander un lubrifiant à base de graphite, appelez le service clientèle Samsung aux coordonnées 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, visitez le site Web <http://www.samsungparts.com>.

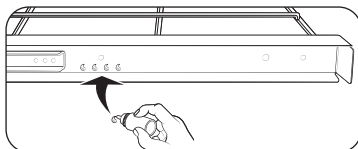
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



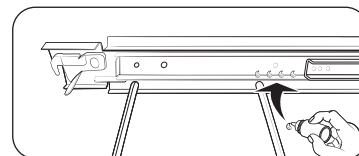
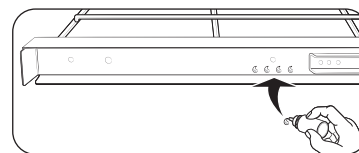
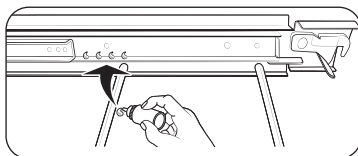
1. Retirez la grille du four.
Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Using the gliding rack** à la page 43.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé – voir les étapes 4 à 7).



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière, près des supports de roulement.

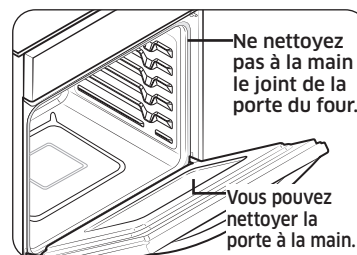


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Voir **Installing the Gliding rack** à la page 43.

REMARQUE

Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un spray de cuisson ou tout autre spray lubrifiant.

Porte du four



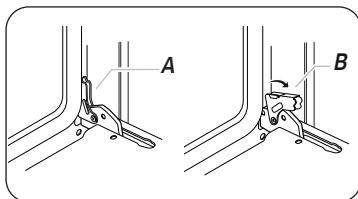
- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne **PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les 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.

Entretien de votre appareil

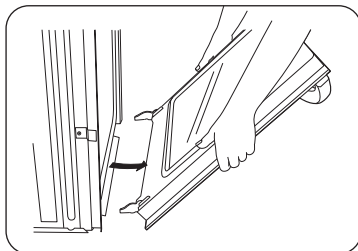
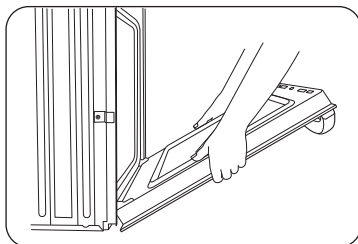
Retrait des portes du four

⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, répétez l'opération pour chaque porte.



- A. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

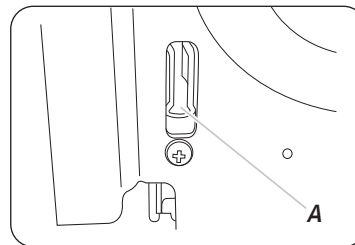


1. Ouvrez la porte du four.
2. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la porte du four en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tourné complètement (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
3. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.
4. À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Levez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez. Il peut être nécessaire que vous basculiez délicatement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous tirez.
5. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

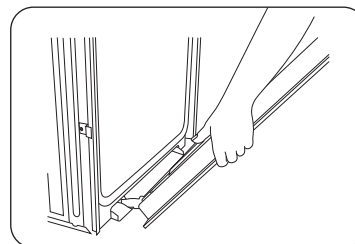
Réinstallation des portes du four

⚠ ATTENTION

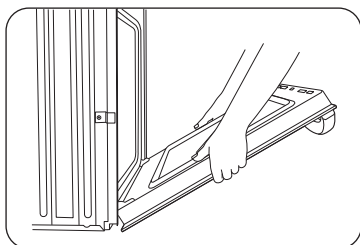
La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



- A. Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



1. À deux mains, saisissez les bords latéraux de la porte au milieu. Faites face à la cavité du four.
2. Repérez les fentes de chaque côté de la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.
3. Tenez la porte à un angle de 45 °, puis alignez les charnières de la porte avec les fentes situées dans la partie inférieure avant de la cavité du four. Insérez lentement la porte en veillant à maintenir l'angle de 45 °. Vous saurez que la porte est engagée dans la fente lorsque vous sentirez une légère chute.



4. Abaissez la porte du four en position d'ouverture complètement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90 °, répétez les étapes 1 à 3.
5. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la cavité du four en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (illustration A) de la section **Retrait des portes du four** pour connaître la position de verrouillage correcte.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il doit y avoir un espace régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four pend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté n'est pas correctement installée.

⚠ ATTENTION

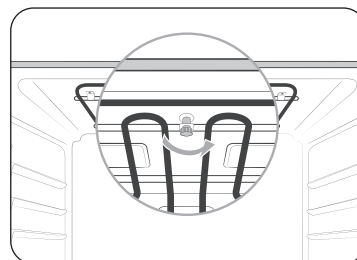
Une fois les portes replacées, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour qu'ils occupent leur position initiale avant le retrait de la porte. Les câbles non connectés ou mal installés peuvent être coincés dans la porte ou endommagés par la chaleur.

Changement de l'éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule halogène standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, touchez **Light** (Éclairage) pour allumer ou éteindre la lumière. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage ou pendant le cycle de nettoyage Steam (Vapeur).

⚠ ATTENTION

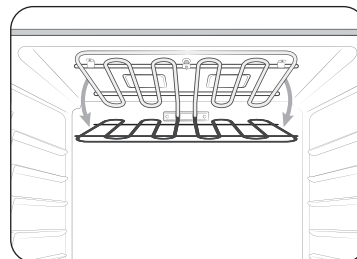
Avant de changer l'éclairage du four, veillez à porter des gants de protection.



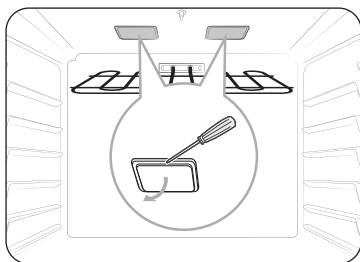
1. Pour changer l'ampoule, vous devez incliner le grill vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire du support dans le sens antihoraire, tout en tenant le grill. Le grill doit se desserrer et s'incliner vers le bas.

⚠ ATTENTION

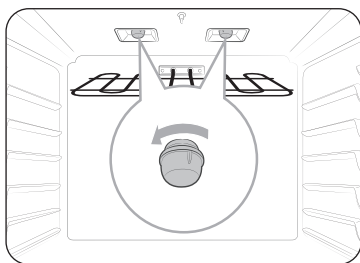
Le grill n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison du grill. Ne le laissez pas tomber.



Entretien de votre appareil



2. Pendant que vous tenez le couvercle de la vitre d'une main, introduisez un outil plat et pointu tel qu'un couteau de table entre la vitre et le cadre pour retirer le couvercle de la vitre.



3. Tournez dans le sens antihoraire le culot de l'ampoule.

REMARQUE

Retirez les anneaux métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule, si nécessaire.

4. Remettez l'ampoule.
5. Remettez le culot de l'ampoule et le couvercle de la vitre.
6. Remettez le gril en suivant l'étape 1 suivante dans l'ordre inverse.

ATTENTION

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

Dépannage

Dépannage

Chez Samsung, nous voulons nous assurer que vous ne rencontrez aucun problème avec votre tout nouveau four électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

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.
Les boutons ne peuvent pas être appuyés correctement.	• Des corps étrangers sont coincés entre les boutons • Modèle de touche : Il y a de l'humidité à l'extérieur • La fonction de verrouillage est activée	• Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.

FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les éclairages de la maison vont s'allumer. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est mal fixé ou défectueux.	- Serrez ou remplacez l'ampoule. - Appelez le service après-vente si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour laisser suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	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 sont mal réglées.	Consulter la section Operating the oven commençant à la page 20.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consulter la section Using the oven racks à la page 41.
	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 51.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous à Broiling recommendation guide pour les tailles de portions à la page 30, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consulter la Broiling recommendation guide à la page 30.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté au gril.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée.
	Dans certains cas, la puissance (tension) peut être basse.	- Préchauffez l'élément gril pendant 10 minutes. - Consulter la Broiling recommendation guide à la page 30.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consulter Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 51.
De l'eau goutte.	Vous pouvez apercevoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction des aliments que vous préparez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la fissure entre le four et la porte.		
L'eau reste dans le four.		
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	L'eau est en train d'être chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean à la page 44.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage du four (confère page 21).
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop sale.	Appuyez sur Off (Arrêt). Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Patientez jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer à nouveau le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira 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 sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean à la page 44.
	Le four était très sale.	Essayez tout déversement important excessif avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter d'être auto-nettoyés de nouveau ou pendant une plus longue période.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur s'échappe de la bouche d'aération.	Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de la bouche d'aération du four.	Ceci est tout à fait normal et n'est en aucun cas une panne du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente également.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Ceci est normal pour un nouveau four et l'odeur se dissipera avec le temps.	- Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. - Consulter la section Self Clean à la page 44.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four sous vide au mode de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, argentées ont été nettoyées pendant le 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.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou une panne de courant est survenue pendant que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes, puis déverrouillez les commandes. Consultez la rubrique Control Lockout (Verrouillage des commandes) à la page 21.

Codes d'information

FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuité pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
C-d1	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Dépannage

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Appeler le service après-vente
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four fonctionne	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez le technicien.
	Le capteur de vapeur est en court-circuit lorsque le four fonctionne	
C-72	Il y a des problèmes liés au système de vidange.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appelez le service après-vente.

Garantie (États-Unis)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À 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 main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de l'achat initial, 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'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

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

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

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés 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 rencontrés 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'usine d'origine ont été retirés, altérés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement déterminés; les dommages esthétiques, y compris les rayures, les bosses, les éclats et autres dommages à l'aspect du produit; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, la surchauffe due à un plat trop cuit, un plateau en verre ou une table tournante, des infestations de parasites, des accidents, un incendie, des inondations ou d'autres catastrophes naturelles; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de systèmes, 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 et des surtensions incorrects sur la ligne électrique; les dommages causés par le non-respect du fonctionnement et de l'entretien du produit conformément aux instructions; les instructions domestiques sur la manière d'utiliser votre produit; et les services visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou la correction de l'infrastructure électrique ou de la plomberie de la maison (c'est-à-dire, câblage de la maison, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyants autres que les nettoyants et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions du produit son entretien ou son installation ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENU 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 LA RÉCLAMATION EST FONDÉE, MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas les exclusions ou les limitations 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 LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR D'ORIGINE

Ce produit de la marque SAMSUNG, 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 tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

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 le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité sous réserve de 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, l'appareil 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 relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné; tout numéro de produit ou de série effacé; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte; tout réglage effectué par l'acheteur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. Cette garantie limitée ne couvre pas 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. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Annexe

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, ENTREPRISE OU UNE 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 LIMITER CE QUI SUIV, L'ACHETEUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACHETEUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT 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 spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

Annnonce du 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 support via <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

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_TZ6_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.





Scannez-le à l'aide de votre téléphone intelligent.

Scannez le code QR* ou visitez www.samsung.com/spsn pour consulter nos vidéos explicatives et programmes en direct utiles

* Exige l'installation du 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 ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

