

Built-in Oven

User manual

NV31T4551S*



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, and
- 2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

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

FCC STATEMENT:

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

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

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

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

Contents

Important safety instructions	5	Maintaining your appliance	31
Introducing your new oven	17	Cleaning	31
Overview	17	Replacement	34
What's included with your oven	17	Troubleshooting	35
Before you begin	18	Checkpoints	35
Setting the clock	18	Information codes	37
New oven smell	18	Warranty (U.S.A)	37
Racks	18	Warranty (CANADA)	39
Operations	19	Open Source Announcement	40
Control panel	19		
Basic cooking steps	20		
Cooking modes	20		
Recipe guide	22		
How to use the cooking modes	23		
Cook time	23		
Delay Start	24		
Keep Warm	24		
Bread Proof	24		
Slow cook	25		
Frozen Food	25		
Steam Clean	25		
Smart Control	26		
Timer	27		
Light	27		
Lock	27		
Options	28		
Sabbath mode	30		

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**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☒ • 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ★ • 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.
 - Remote Operation - This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

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 the possibility of 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ★ • **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
- ☐ • Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.
- **During use, the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions


CAUTION

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

SELF-CLEANING OVENS

-  **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
-  **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.



VENTILATING HOOD

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




SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
-  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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS


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

SAVE THESE INSTRUCTIONS




Important safety instructions

CRITICAL USAGE WARNING

CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
 - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
 - Failing to do so may result in burns.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  • 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.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
 - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
-  • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
 - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
-  • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☒ • 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.
 - Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
 - Failing to do so may result in burns.
 - Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
 - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ☒ • 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

- ★ Do not use the appliance 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.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
 - Especially when feeding a child, make sure the food or beverage has cooled sufficiently.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ☐ Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
 - This may result in fire.
- Do not 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.
- The door reveals wires at the bottom for connecting LED lights. So use caution not to pull or cut the wires when handling the door.

CRITICAL CLEANING WARNINGS

⚠ CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

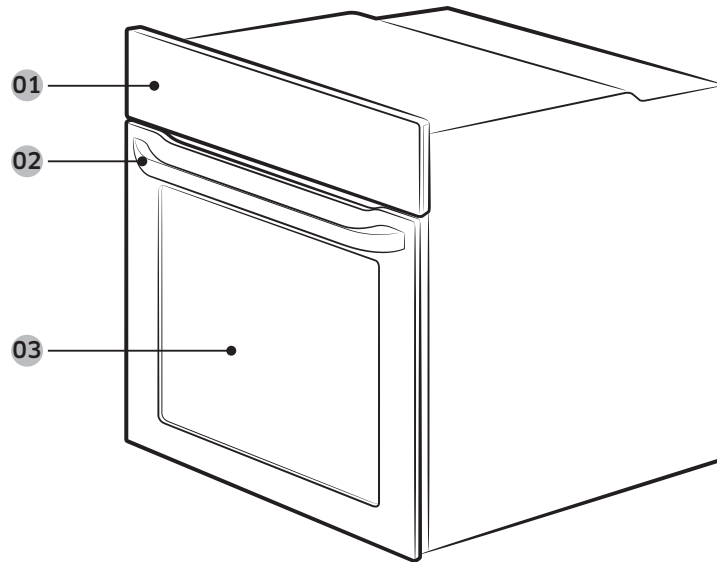
Introducing your new oven

⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

Overview

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer center or the retailer.



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

What's included with your oven



Wire rack (3)

Before you begin

Setting the clock

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

- The time of day cannot be changed during timed cooking, delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.

1. Touch Clock.

- The hour element blinks.

2. Touch \wedge or \vee to set the hour, and then touch **START/SET**.

- The minute element blinks.

3. Touch \wedge or \vee to set the minute, and then touch **START/SET**.

NOTE

When the time format is set to 12-hour format, you cannot manually change the AM/PM. It will change automatically when you toggle through the hour element.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

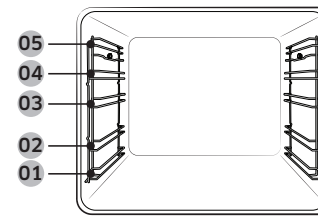
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Bake mode at 550 °F for 40 minutes. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Racks

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth. The racks may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Position

The oven comes with 3 oven racks and 2 side racks (one on each side). The side racks serve as rack guides and support the oven racks in 5 different oven rack positions. Insert the racks to the correct position inside of the oven. Each rack guide has a stop that prevents you from accidentally pulling an oven rack out completely.



01 Level 1

02 Level 2

03 Level 3

04 Level 4

05 Level 5

Rack position	Food type
5	Hamburgers, Steak, Toasts
4	Toasts, Fish fillets, Chicken pieces, Steak
3	Cakes, Muffins, Brownies, Cookies, Pound cake, Lasagna
2	Angel food cake, Pies, Most roasts, Homemade pizza
1	Large roast

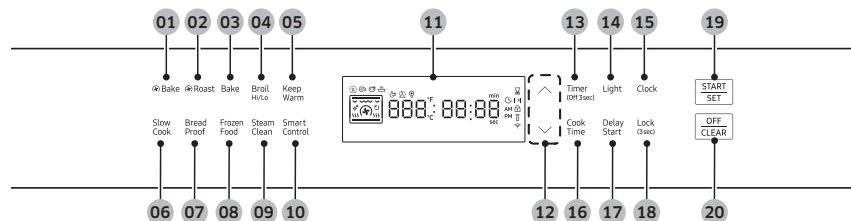
CAUTION

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- Take caution in removing cookware and/or racks out of the oven. Hot meals or racks can cause burns.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 5) on the ladder racks, make sure the oven rack is situated stably on the embossed stop.

Operations

Control panel

For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



- 01** **Bake (Convection Bake)**: Activates Convection Bake mode.
- 02** **Roast (Convection Roast)**: Activates Convection Roast mode.
- 03** **Bake**: Activates Bake mode.
- 04** **Broil**: Activates Broil mode.
- 05** **Keep Warm**: Activates Keep Warm mode.
- 06** **Slow Cook**: Activates one of the four Slow Cook modes. You can touch this button repeatedly to cycle through meat (🍖), poultry (🍗), stew (🍲), or dehydrate (🍃).
- 07** **Bread Proof**: Activates Bread Proof mode.
- 08** **Frozen Food**: Activates Frozen Food mode.
- 09** **Steam Clean**: Activates steam clean function.
- 10** **Smart Control**: Activates the Smart Control function. You must connect the product to Wi-fi through the SmartThings app. Touch and hold for 3 seconds to connect the product to the SmartThings app.
- 11** **Display**: Shows necessary information of selected mode or settings.
- 12** **Up / Down**: Use to adjust the setting value for your selection.
- 13** **Timer**: Touch to set the timer.
- 14** **Light**: Touch to turn the internal light on or off.
- 15** **Clock**: Touch to set the time.

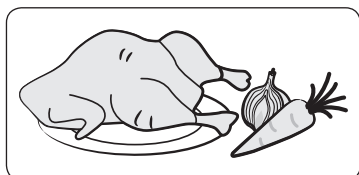
- 16** **Cook Time**: Touch to set the cooking time.
- 17** **Delay Start**: Touch to set the desired time to start cooking.
- 18** **Lock**: Touch and hold for 3 seconds to activate or deactivate the Lock function. The Lock function disables all controls to prevent accidents.
- 19** **START/SET**: Touch to confirm your setting or start cook modes and functions.
- 20** **OFF/CLEAR**: Touch to end current process or cancel your setting.

NOTE

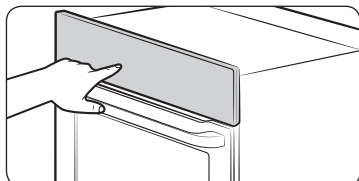
Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Operations

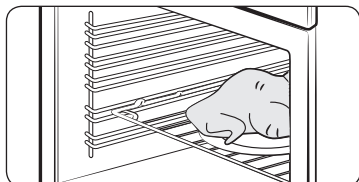
Basic cooking steps



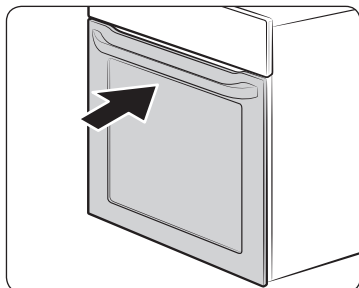
STEP 1
Put all ingredients in a heat-safe container.



STEP 2
Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3
Place the container on a rack.

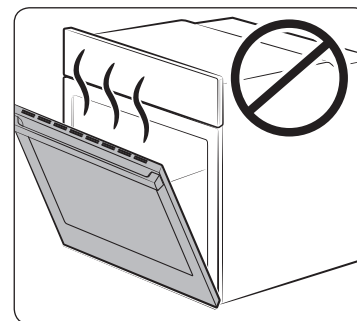


STEP 4
Close the door and start cooking.

NOTE

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

Cooking modes



- Make sure to close the door before you start cooking
- If you leave the door open for 20-30 seconds while the oven is in convection baking/roasting, baking, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

Temperature settings

All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings.

Feature		Temperature range
Convection Bake		175 - 550 °F (285 °C)
Convection Roast		175 - 550 °F (285 °C)
Bake		175 - 550 °F (285 °C)
Broil		LO - HI
Keep Warm		175 °F (80 °C)
Slow Cook	Meat	160 - 250 °F (120 °C)
	Poultry	160 - 250 °F (120 °C)
	Stew	160 - 250 °F (120 °C)
	Dehydrate	100 - 225 °F (105 °C)
Bread Proof		95 °F (35 °C)
Frozen Food		175 - 550 °F (285 °C)

Baking

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

NOTE

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it.
- Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep 3 times.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature on the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

Convection cooking

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

Convection baking	<ul style="list-style-type: none">• Ideal for foods being cooked using multiple racks.• Good for large quantities of food.• Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.• Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.• When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3.• When convection baking on two racks, place the racks in positions 1 and 4 for cake and cookies.• When convection baking on three racks, place the racks in positions 1, 3 and 5 for cookies. For the best results, we recommend you use commercial half-sheets or a 12" cookie sheet.
Convection roasting	<ul style="list-style-type: none">• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.• For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.• Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

NOTE

- 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.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

Operations

Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.

NOTE

- Use the Broil LO for poultry or thick cuts of meat to prevent over-broiling.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- This oven is designed for closed door broiling. While broiling, keep the door closed. Only open the door to put food in, turn food over, or take food out.

Recipe guide

Broiling guide

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meat at refrigerator temperature.
- If you cover meat with aluminum foil and you let it stand covered for 5-10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.





Food	Doneness	Size	Thickness (inch)	Broil	Rack Position	Cooking time (min.)	
						1st	2nd
Hamburgers	Medium	9 patties	1	HI	5	4-5	3-4
Beef steak	Rare	1 lb.	1	HI	5	4-5	3-4
	Medium	1 lb.	1	HI	4	6-7	4-5
	Well-done	1 lb.	1	Lo	4	7-8	5-5
Pork steak	Well-done	1-2 pcs	1/2-1	Lo	4	12-14	10-12
Lamb chops	Well-done	1.5-2 lbs.	1	HI	4	7-9	6-8
Chicken pieces	Well-done	1.5 lbs.	1/2-1	Lo	4	10-12	8-10
	Well-done	3 lbs.	1/2-1	Lo	4	12-15	11-13
Chicken breast	Well-done	3-5 pcs	1/2-1	HI	4	10-12	6-8
Salmon steak	Well-done	3-5 pcs	1/2-1	HI	4	6-8	4-6
Fish fillets	Well-done	3-5 pcs	1/4-1/2	HI	4	7-9	6-8

CAUTION

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





How to use the cooking modes

It is recommended to insert food in the oven after preheating is complete. This will help obtain best result.

1. Touch the desired cooking mode.
 - You can select from  Bake (Convection Bake),  Roast (Convection Roast), Bake, or Broil.
 - For detailed information of each mode, see “Cooking modes” section on page 20.
2. Touch  or  to set the desired temperature.
 - You cannot set the temperature for the Broil mode. Select a desired power level instead.
3. Set additional options (Cook Time, Delay Start) if necessary.
 - You cannot set an additional option for the Broil mode.
 - Refer to the corresponding section for detailed instructions.
4. Touch **START/SET**.

Cook time

You can set the cook time to cook food for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

1. Set the desired cooking mode and temperature.
 - The Cook Time setting is available on  Bake (Convection Bake),  Roast (Convection Roast), Bake, Slow Cook, Frozen Food mode.
 - Refer to **How to use the cooking modes** section for detailed instructions.
2. Touch **Cook Time**.
3. Touch  or  to set the cooking time.
 - You can set the cook time up to 9 hours and 59 minutes.
4. Touch **START/SET**.

NOTE

- You can cancel a cook time at any time by setting the cook time to 0 minutes. (Touch **Cook Time** -> set cook time to 0 min -> touch **START/SET**)
- If you have set the cook time, you can set the Keep Warm function to activate at the end of the cook time. (For detailed information on Keep Warm function, see the “Keep Warm” section on page 24.)



Operations

Delay Start

With the Delay Start function, you can start cooking at the desired time.

- The clock must be set to the current time.
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.

1. Set the desired cooking mode and temperature.
 - The Delay Start function is available on Bake (Convection Bake), Roast (Convection Roast), Bake, Slow Cook, Frozen Food mode.
 - Refer to **How to use the cooking modes** section for detailed instructions.
2. Touch **Delay Start**.
3. Set the time.
 - Set hour, minute, and AM/PM in order.
 - Touch **▲** or **▼** to adjust value, and then touch **START/SET** to save the setting and move to next element.
4. Touch **START/SET**.
 - At the set time, a short beep will sound, and the oven will begin heating to the set temperature.

Keep Warm

When cooking is finished, Keep Warm will hold the food at a safe serving temperature for up to 3 hours.

After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the Keep Warm feature without setting cooking modes or you can set it to activate at the end of cooking (with the cook time setting). You should not use this feature to reheat cold food.

Using Keep Warm individually

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

Setting the oven to activate Keep Warm at the end of cooking

1. Set the desired mode.
 - The Keep Warm function is available on Bake (Convection Bake), Roast (Convection Roast), Bake, Slow Cook, Frozen Food mode.
 - Refer to **How to use the cooking modes** section for detailed instructions.
2. Touch **Keep Warm** to turn the function on.
 - The Keep Warm icon () appears on the display.
 - To turn the function off, touch **Keep Warm** again. The Keep Warm icon () disappears on the display.

Bread Proof

Bread Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. For the best results, always start the Bread Proof option with a cool oven.

1. Touch **Bread Proof**.
2. Touch **START/SET**.
3. Touch **OFF/CLEAR** at any time to end the Bread Proof function.

NOTE

Use rack position 2 for Bread Proof.



Slow cook

The Slow Cook function may be used to cook food more slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes.

1. Touch **Slow Cook**.
 - The meat icon (🍖) appears on the display.
2. Touch **Slow Cook** repeatedly until you the desired category is selected.
 - You can select from meat (🍖), poultry (🍗), stew (🍲), or dehydrate (🌿).
3. Touch **Λ** or **V** to set the desired temperature.
4. Set additional options (Cook Time, Delay Start) if necessary.
 - Refer to the corresponding section for detailed instructions.
5. Touch **START/SET**.

Frozen Food

The Frozen Food function can be used to cook frozen food conveniently without preheating. Temperature should be set according to the manufacturer's guide on the packaging. Use the highest temperature specified on the guide.

1. Touch **Frozen Food**.
2. Touch **Λ** or **V** to set the desired temperature.
3. Set additional options (Cook Time, Delay Start) if necessary.
 - Refer to the corresponding section for detailed instructions.
4. Touch **START/SET**.

Steam Clean

This is useful for cleaning small messes with steam. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
2. Touch **Steam Clean**.
3. Touch **START/SET**.
 - Steam cleaning runs for 26 minutes.
4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

📖 NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn messes manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door open when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, Steam Clean function may not start. Wait until the oven cools down, and try again.
- When you pour water onto the bottom of the oven, do it gently to prevent water from overflowing to the front.
- The water poured onto the bottom of the oven may not completely evaporate. This is normal.



Operations

Smart Control

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 Wi-Fi icon (📶) appears on your oven display and the app will confirm you are connected.
4. If the connection icon does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

To start the oven remotely

1. Touch Smart Control.
 - Smart Control icon (📶) appears on the display. 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.

⚠ CAUTION

Steam Clean mode cannot be started remotely.

📖 NOTE

- After enabling Smart Control, if you open the door before cooking starts, Smart Control is disabled.
- After enabling Smart Control, if you open the door during cooking, Smart Control remains enabled.
- After enabling Smart Control, if you leave the door closed after cooking is complete, Smart Control remains enabled for 24 hours.
- After enabling Smart Control, if you open the door within 15 minutes after cooking is completed or canceled, Smart Control will not be disabled immediately. It will remain on for 15 from the time the cooking has been completed or canceled.
- If 📶 is not shown on the display, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, 📶 will turn off.



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.

1. Touch **Timer**.
2. Touch **▲** or **▼** to set the time.
 - The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.
3. Touch **START/SET**.
 - After starting the timer, touch and hold **Timer** for 3 seconds to abort the timer.
4. When the set time elapses, touch **Timer** to dismiss the alarm sound.

Light

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

Lock

The Lock function lets you lock the buttons on the control panel so they cannot be activated accidentally. You can only activate this function when the oven is in standby mode.

1. Cancel or turn off all other functions.
2. Touch and hold **Lock** for 3 seconds.
 - The Lock (🔒) icon appears on the display.

NOTE

All other functions must be cancelled before you activate this function.

How to unlock the controls

Touch and hold **Lock** for 3 seconds.

- The Lock (🔒) icon disappears on the display.



Operations

Options

You can change some of the options such as Temp Adjust, Temp Unit, Auto Recipe Conversion, Clock unit, Energy save, Sound On/Off, Demo mode, and Wi-Fi On/Off. You can only change these options when the oven is in standby mode.

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.

1. Touch **Broil** and **Λ** at the same time for 2 seconds.
 - Current setting blinks on the display.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
 - The oven temperature can be adjusted between ± 35 °F (± 19 °C).
3. Touch **START/SET** to save the changes.

NOTE

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

Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

1. Touch **Delay Start** and **Λ** at the same time for 2 seconds.
 - Current setting blinks on the display.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

Auto Recipe Conversion

When you use the auto recipe conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you set a regular recipe temperature of 350 °F and start cooking, the display will show the converted temperature of 325 °F. (Default setting: off)

1. Touch **Bake** and **Λ** at the same time for 2 seconds.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.



Time of Day (12hr/24hr)

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

1. Touch **Bake** and **V** at the same time for 2 seconds.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

12-hour energy saving

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

1. Touch **Delay Start** and **V** at the same time for 2 seconds.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

Sound On/Off

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

1. Touch **Broil** and **V** at the same time for 2 seconds.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.


Demo mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only. (When Demo mode is on, the heating element is disabled and does not operate.)

1. Touch **Bake** and **V** at the same time for 2 seconds.
2. Touch **Λ** or **V** to select the desired setting.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

Wi-Fi On/Off

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

- Touch **Bread Proof** and **Λ** at the same time for 2 seconds to turn the Wi-Fi on or off.
 - The  icon appears or disappears accordingly.

NOTE

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



Operations

Sabbath mode



(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

You can use the Sabbath mode with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you set the Sabbath mode. (The oven temperature adjustment function 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 mode active, the oven will remain on continuously until the Sabbath mode is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving function. If the oven light is needed during the Sabbath, touch before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

How to use the Sabbath mode

1. Touch **Bake**.
 - The default temperature is 350 °F.
2. Touch **Λ** or **V** to set the desired temperature.
3. Touch **START/SET**.
 - The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. Touch and hold **Bake** and **Λ** at the same time for 3 seconds.
 - The display will show **SAb**.
 - Once "SAb" appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.

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

5. You can turn the oven off at any time by touching **OFF/CLEAR**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath mode, hold down **Bake** and **Λ** at the same time for 3 seconds. "SAb" will disappear from the display.

NOTE

- Do not attempt to activate any other cooking modes or functions except Bake while the Sabbath mode is active. ONLY the following buttons will function correctly with the Sabbath mode on: **Λ**, **V**, **Bake**, **START/SET** and **OFF/CLEAR**. All other buttons should not be used once the Sabbath mode is activated.
- You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
- You can set the Cook time function before activating the Sabbath mode.
- Should there be a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. Sab will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance, turn OFF the Sabbath mode. Touch and hold both **Bake** and **Λ** for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven can then be used with all normal functions.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that, for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.



Maintaining your appliance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn messes, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a dry towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 392 °F (200 °C) or above.

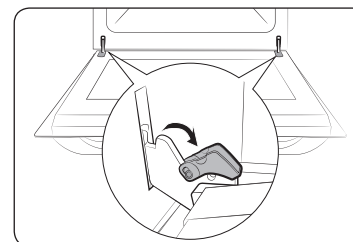
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select the Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

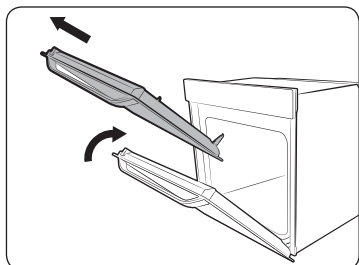
⚠ WARNING

The oven door is heavy.

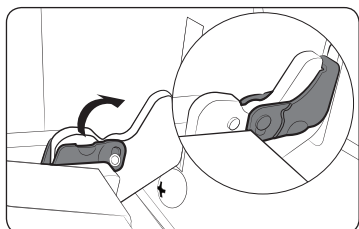


1. Open the door and flip open the clips at both hinges.

Maintaining your appliance



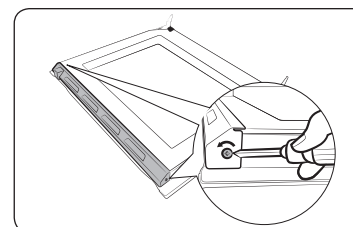
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



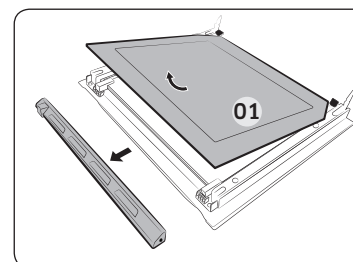
4. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

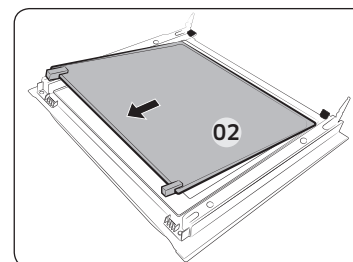
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



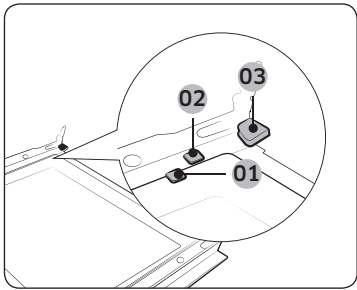
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



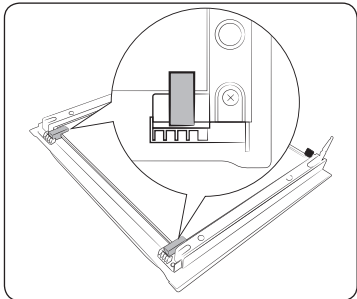
4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3

6. When done, reinsert the sheets as follows:

- Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.



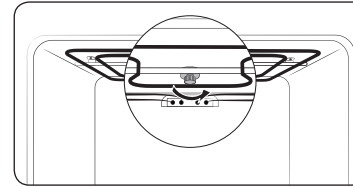
7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.

8. Follow steps 1-2 in the reverse order to reinstall the door.

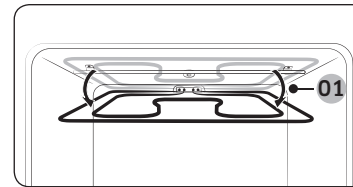
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Ceiling (applicable models only)

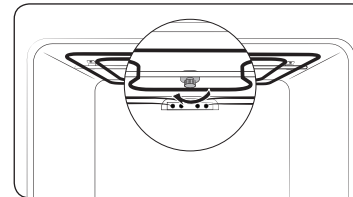


1. Put down the grill heater. For this, turn the circular nut counterclockwise while holding the grill heater. The grill heater is not a removable part. Do not force the grill heater down.



2. Clean the ceiling of the oven with soapy water and a clean cloth.

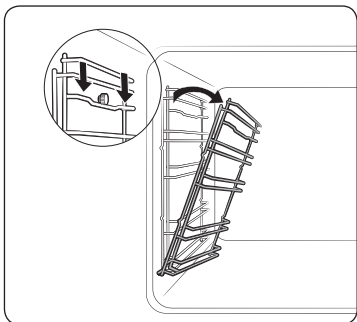
01 Approx. 12 °



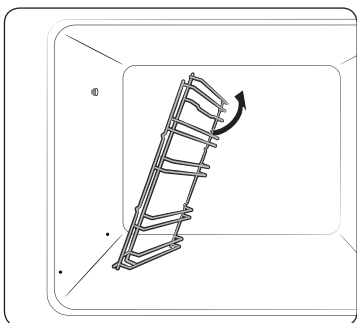
3. When done, put the grill heater back and turn the circular nut clockwise.

Maintaining your appliance

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45 °.



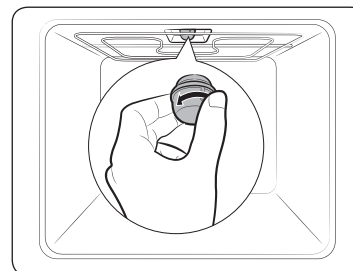
2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning counterclockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 in the reverse order to reinsert the glass cap.

WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 20 W / 120 V, 350 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service center.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the lamp button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power supply is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Cool the oven and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	<ul style="list-style-type: none"> The brightness changes depending on power output changes. 	<ul style="list-style-type: none"> Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is open 	<ul style="list-style-type: none"> Close the door and restart.
	<ul style="list-style-type: none"> If oven controls are not correctly set 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	<ul style="list-style-type: none"> If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> During initial operation 	<ul style="list-style-type: none"> Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	<ul style="list-style-type: none"> If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.

Problem	Cause	Action
There is a burning or plastic smell when using the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-20	Sensor malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write.	If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	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 centre.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	Touch OFF/CLEAR , 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-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
	The PCB sensor is short when the oven is operating.	
C-A2	The cooling motor is operating abnormally.	Call for service.

Warranty (U.S.A)

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 (U.S.A)

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, 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)

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 sending an email to <mailto:oss.request@samsung.com>.

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/SMART_AT_051/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Memo

Memo

Memo



Scan this with your smartphone

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

* Requires reader to be installed on your
smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-01265A-00

Horno empotrado

Manual del usuario

NV31T4551S*



SAMSUNG

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo. Este dispositivo cumple con la sección 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

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

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá. En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	5
Introducción a su nuevo horno	17
Descripción general	17
Elementos incluidos con su horno	17
Antes de comenzar	18
Ajuste del reloj	18
Olor a horno nuevo	18
Rejillas	18
Funcionamiento	19
Panel de control	19
Pasos básicos de cocción	20
Modos de cocción	20
Guía de recetas	22
Cómo utilizar los modos de cocción	23
Tiempo de cocción	23
Inicio retardado	24
Mantener temperatura	24
Levantamiento del pan	24
Cocción lenta	25
Alimento congelado	25
Limpieza con vapor	25
Control inteligente	26
Temporizador	27
Luz	27
Bloqueo	27
Opciones	28
Modo sabbat	30

Mantenimiento de su electrodoméstico	31
Limpieza	31
Repuestos	34
Resolución de problemas	35
Puntos de verificación	35
Códigos de información	37
Garantía limitada (Estados Unidos)	37
Garantía (CANADÁ)	39
Anuncio de código abierto	40

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su horno con el fin de evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al utilizar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones que podrían ocurrir. Siempre tome contacto con su agente de servicio o con el fabricante para consultar sobre cualquier problema que usted no comprenda.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno.

Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte.**









PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

-  NO intentar.
-  NO desensamblar.
-  NO tocar.
-  Siga las instrucciones explícitamente.
-  Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
-  Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
-  Comuníquese con un centro de servicio técnico de Samsung para obtener ayuda.
-  Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas.

Sígalas explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov


PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, debe seguir unas precauciones de seguridad básicas, a saber:

PRECAUCIÓN


- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del propietario.
- Las superficies que podrían estar calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a dicha abertura y las hendeduras alrededor de la puerta del horno.

 **Instalación adecuada** - Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

 **Mantenimiento del usuario** - No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.

 Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  **No se introduzca en el horno.**
- **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague el horno para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas cerrando la puerta, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
- Evite rayar o impactar las puertas de vidrio y el panel de control. Hacerlo puede producir la rotura del vidrio. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.
- Si se produce un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No fuerce la apertura de la puerta. La entrada de aire fresco a las temperaturas de auto-limpieza puede avivar las llamas en el horno. No cumplir con estas instrucciones puede dar como resultado quemaduras graves.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ☒ • Si el horno está muy sucio de aceite, realice una auto-limpieza del mismo antes de usarlo nuevamente. Dejar el aceite crea un riesgo de incendio.
- Friegue la suciedad resistente de la parte baja del horno con un trapo o una toalla de papel antes de la autolimpieza. Hacer auto-limpieza del horno cuando hay aceite pesado en el interior requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- ★ • **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.
- **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores cuando están calientes. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con una calificación similar a fin de evitar riesgos.
- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Funcionamiento remoto - En cualquier momento este electrodoméstico puede ser configurado para permitir su funcionamiento remoto. No almacene ningún material inflamable ni elementos sensibles a la temperatura dentro, sobre ni cerca de unidades de superficie del electrodoméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ Utilice solo el cable flexible instalado de fábrica para enchufar el electrodoméstico. No utilice un kit de cable de alimentación de terceros.
- El electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede resultar en daños y anular la garantía.
- Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las normas pertinentes. Esto asegura que los electrodomésticos sean instalados cumpliendo con las normas de seguridad adecuadas.
- Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, rajaduras o grietas:
 - Apague el horno.
 - Desenchufe el horno del tomacorriente CA de la pared.
 - Comuníquese con su centro de servicio local de Samsung.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico no está previsto para ser utilizado por niños o personas enfermas sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
- Durante la auto-limpieza, las superficies pueden calentarse más que lo normal. Mantenga los niños pequeños alejados del horno cuando está en el modo de auto-limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

HORNO

- ☐ • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Entre ellas se encuentran las aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No caliente envases de alimentos que no hayan sido abiertos.** La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.
- **No utilice el horno para secar periódicos.** Si se recalientan, los periódicos pueden arder en llamas.
- **No utilice el horno para almacenar objetos ni alimentos.** Los elementos almacenados en un horno pueden arder.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede producir riesgos de una descarga eléctrica o un incendio.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse la rejilla cuando el horno está caliente, use agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calentador caliente en el horno.
- ☐ • No permita que papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.** Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes


PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el horno durante un corte de energía eléctrica.


Si se produce un corte de energía, siempre apague el horno. Si no se apaga el horno y se restablece el suministro de energía, el horno puede empezar a funcionar nuevamente. Los alimentos que quedaron desatendidos podrían arder en llamas o arruinarse.

HORNOS AUTO-LIMPIANTES

 **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

-  **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- Aplique el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la auto-limpieza del horno, quite la partición, la rejilla, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.
- Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de auto-limpieza.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

-  **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No deje que se acumule grasa en la campana o el filtro.
- Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- ★ • La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
 - Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque el horno, retire todo el material de empaque y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.
- 🔌 • Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
 - No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
 - Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


- 🔌 • No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- ☒ • No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- ✍ • Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES




Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

PRECAUCIÓN

-  • Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el electrodoméstico produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el electrodoméstico.
 - Una chispa puede causar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no entrar en contacto con la puerta del horno, los elementos calentadores o cualquier otra pieza caliente con su cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  • Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas.
- Tenga cuidado al quitar el envoltorio cuando retira comida del electrodoméstico.
 - Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.
-  • No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
 - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
 - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
-  • Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❑ No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
 - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
 - Esto puede provocar chispas y producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
 - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❑ No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la coraza externa del horno.
- No almacene ni utilice el horno al aire libre.
- Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
 - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
- Abra la tapa o el tapón de recipientes sellados (botellas de té tónico de hierbas, mamaderas, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
 - Podría provocar un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ • No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
 - Se podría provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos en el horno se están quemando.
 - Si lo hace, esto provoca una entrada de oxígeno que puede causar que los alimentos se prendan fuego.
- No aplique presión excesiva a la puerta o al interior del electrodoméstico. No golpee la puerta o la parte interior del electrodoméstico.
 - Colgarse de la puerta puede provocar fallas en el producto y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no use el electrodoméstico. Comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung.
- No sostenga alimentos con los manos durante o inmediatamente después de cocinar.
 - Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.
 - Use guantes de cocina para protegerse las manos, ya que la manija y las superficies del horno pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca de un niño.
- Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
 - Especialmente cuando alimenta a un niño, asegúrese de que los alimentos y las bebidas se hayan enfriado lo suficiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
 - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
 - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.
- ☒ • No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
 - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
 - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
 - No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
 - Se puede producir una descarga eléctrica.
 - No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
 - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ☒ • No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.
 - Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.
 - Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No haga funcionar el horno mientras está vacío excepto para auto-limpieza.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Las botellas pueden romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
 - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.
- Tenga cuidado de que los alimentos que está cocinando en el horno no entren en contacto con el elemento calentador.
 - Se podría provocar un incendio.
- No caliente los alimentos en exceso.
 - El sobrecalentamiento podría provocar un incendio.
- Cuando abra o cierre la puerta, hágalo con precaución. Podría atraparse los dedos y lesionarse.
- En la parte inferior de la puerta se ven los cables para conectar las luces LED. Tenga cuidado de no jalar o cortar los cables cuando sujete la puerta.

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
 - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- ★ Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior).
 - Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.
 - No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
 - Esto puede provocar corrosión.
 - Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

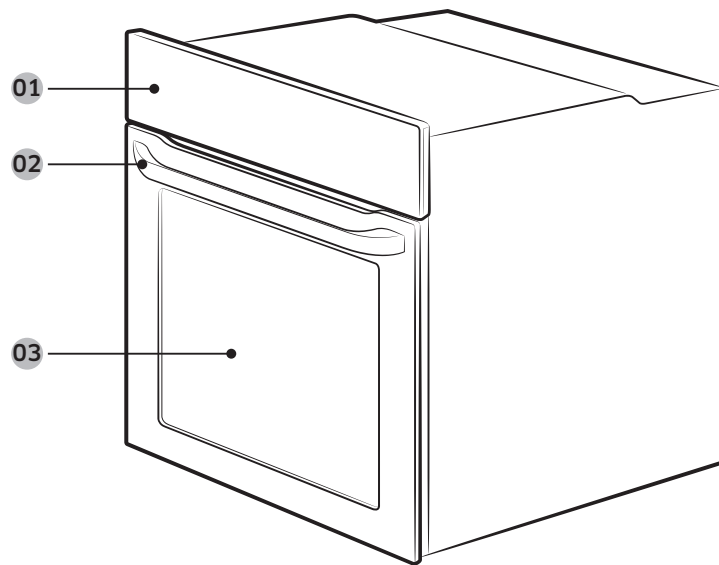
Introducción a su nuevo horno

⚠ ADVERTENCIA

La instalación de este horno debe estar a cargo de un técnico calificado. El instalador es responsable de conectar el horno a la fuente de alimentación principal, observando todas las recomendaciones de seguridad relevantes de su área.

Descripción general

Asegúrese de que todas las piezas y los accesorios estén incluidos en el paquete del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, comuníquese con el centro local de atención al cliente de Samsung o el comercio minorista.



01 Panel de control

02 Manija de la puerta

03 Puerta

Elementos incluidos con su horno



Rejilla de alambre (3)

Antes de comenzar

Ajuste del reloj

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

- La hora del día no se puede cambiar mientras estén en proceso una cocción con temporizador, una cocción diferida o un ciclo de auto-limpieza.

1. Toque **Clock (Reloj)**.
 - El elemento de la hora parpadea.
2. Toque **Λ** o **V** para configurar la hora y luego toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El elemento de los minutos parpadea.
3. Toque **Λ** o **V** para configurar los minutos y luego toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

NOTA

Si el tiempo está configurado en el formato de 12 horas, no se puede cambiar los elementos AM/PM manualmente. Se cambiará automáticamente cuando cambie el elemento de la hora.

Olor a horno nuevo

Al utilizar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

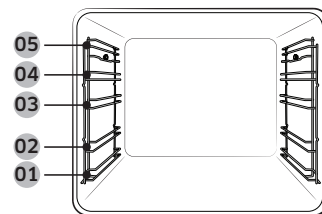
1. Retire del interior del horno todos los accesorios.
2. Utilice el horno en modo Hornear a 550 °F durante 40 minutos. Así se quemará cualquier sustancia que haya dentro del horno.
3. Al finalizar, apague el horno.

Rejillas

Para utilizarlos por primera vez, limpie bien los accesorios con agua tibia, detergente y un paño suave. Las rejillas pueden deformarse al calentarse. Cuando se hayan enfriado, recuperarán su apariencia original y su funcionamiento.

Posición

El horno incluye 3 rejillas de horno y 2 rejillas laterales (una a cada lado). Las rejillas laterales sirven como guías y soportan las rejillas del horno en 5 posiciones diferentes. Inserte las rejillas en la posición correcta en el interior del horno. Cada una de las guías de las rejillas tiene un tope que evita que se las extraiga completamente por accidente.



- 01 Nivel 1
- 02 Nivel 2
- 03 Nivel 3
- 04 Nivel 4
- 05 Nivel 5

Posición de la rejilla	Tipo de alimento
5	Hamburguesas, bistecs, tostadas
4	Tostadas, filetes de pescado, presas de pollo, bistecs
3	Tortas, muffins, brownies, galletitas, panqués, lasaña
2	Pastel de ángel, tartas, la mayoría de las carnes asadas, pizza casera
1	Asado grande

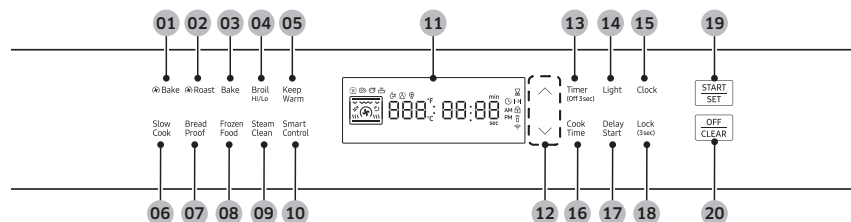
PRECAUCIÓN

- No cubra una rejilla del horno con papel de aluminio. Esto alterará la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las rejillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Tenga cuidado al retirar utensilios y/o rejillas del horno. Los alimentos o rejillas calientes pueden provocar quemaduras.
- Cuando coloque una rejilla en la posición superior (posición 5) de las rejillas escalonadas, asegúrese de que se apoye en forma estable en el tope incorporado.

Funcionamiento

Panel de control

Para mejorar la calidad, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



- 01** Bake (Convection Bake) (Hornear (Horneado por convección)): Activa el modo Horneado por convección.
- 02** Roast (Convection Roast) (Asar (Asar por convección)): Activa el modo Asado por convección.
- 03** Bake (Hornear): Activa el modo Hornear.
- 04** Broil (Asar a la parrilla): Activa el modo Asar a la parrilla.
- 05** Keep Warm (Mantener temperatura): Activa el modo Mantener temperatura.
- 06** Slow Cook (Cocción lenta): Activa uno de los cuatro modos de Cocción lenta. Puede presionar este botón repetidas veces para ver las opciones carne (), ave (), estofado () o deshidratar ().
- 07** Bread Proof (Levantamiento del pan): Activa el modo Levantamiento del pan.
- 08** Frozen Food (Alimento congelado): Activa el modo Alimento congelado.
- 09** Steam Clean (Limpieza con vapor): Activa la función Limpieza con vapor.
- 10** Smart Control (Control inteligente): Activa la función Control inteligente. Debe conectar el producto a la red Wi-Fi a través de la aplicación SmartThings. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el producto a la aplicación SmartThings.
- 11** Pantalla: Muestra la información necesaria del modo o los ajustes seleccionados.
- 12** / (Arriba / Abajo): Se usa para ajustar el valor de la configuración de su selección.
- 13** Timer (Temporizador): Toque para configurar el temporizador.
- 14** Light (Luz): Toque para encender o apagar la luz interna.
- 15** Clock (Reloj): Toque para configurar la hora.

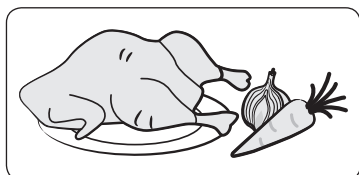
- 16** Cook Time (Tiempo de cocción): Toque para configurar el tiempo de cocción.
- 17** Delay Start (Inicio retardado): Toque para configurar la hora a la que desea iniciar la cocción.
- 18** Lock (Bloqueo): Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar o desactivar la función Bloqueo. La función Bloqueo desactiva todos los controles para evitar accidentes.
- 19** START/SET (INICIO/CONFIGURAR): Toque para confirmar la configuración o comenzar los modos y las funciones de cocción.
- 20** OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR): Toque para finalizar el proceso actual o cancelar la configuración.

NOTA

Si toca el visor con guantes de plástico o de horno, es posible que no funcione correctamente.

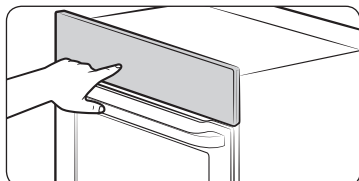
Funcionamiento

Pasos básicos de cocción



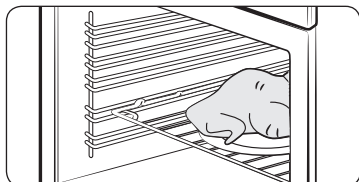
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



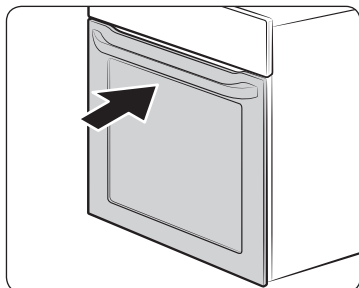
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una rejilla.



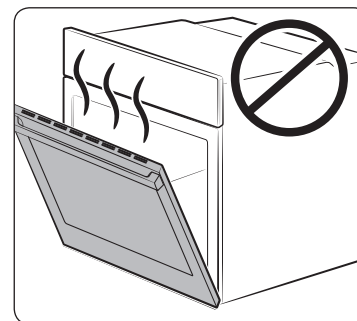
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.

Modos de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar
- Si deja la puerta abierta durante 20-30 segundos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

Ajustes de temperatura

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos.

Función		Rango de temperatura
Horneado por convección		175 - 550 °F (285 °C)
Asar por convección		175 - 550 °F (285 °C)
Hornear		175 - 550 °F (285 °C)
Asar a la parrilla		Baja - Alta
Mantener temperatura		175 °F (80 °C)
Cocción lenta	Carne	160 - 250 °F (120 °C)
	Carne de ave	160 - 250 °F (120 °C)
	Estofado	160 - 250 °F (120 °C)
	Deshidratar	100 - 225 °F (105 °C)
Levantamiento del pan		95 °F (35 °C)
Alimento congelado		175 - 550 °F (285 °C)

Hornear

Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápido y los doran más.

NOTA

- Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta.
- El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora 3 veces.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura en el termómetro puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte trasera del horno hace circular el aire caliente en forma pareja por la cavidad del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.

Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none">• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias rejillas.• Adecuado para grandes cantidades de alimentos.• Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.• Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas.• Al hornear por convección en una sola rejilla, colóquela en la posición 3.• Al hornear por convección en dos rejillas, colóquelas en las posiciones 1 y 4 para pasteles y galletas.• Al hornear por convección en tres rejillas, colóquelas en las posiciones 1, 3 y 5 para galletas. Para obtener los mejores resultados, recomendamos el uso de bandejas comerciales de mitad de tamaño o una bandeja de 12" para galletas.
Asar por convección	<ul style="list-style-type: none">• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados.• Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.• El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.

NOTA

- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- No deje la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque se podría reducir la vida útil del elemento calentador por convección.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

Funcionamiento

Asado a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.

NOTA

- Use el asado a la parrilla a baja temperatura para la carne de ave o los cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Mientras se asan los alimentos, deje la puerta cerrada. Abra la puerta únicamente para colocar o retirar alimentos o para darles la vuelta.

Guía de recetas

Guía para asar a la parrilla

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.
- Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 5-10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.





Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Grosor (pulgadas)	Asar a la parrilla	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)	
						1ro	2do
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	1	Alta	5	4-5	3-4
Bistec	Poco hecho	1 lb.	1	Alta	5	4-5	3-4
	A punto	1 lb.	1	Alta	4	6-7	4-5
	Bien cocido	1 lb.	1	Baja	4	7-8	5-5
Bistec de cerdo	Bien cocido	1-2 uds.	1/2-1	Baja	4	12-14	10-12
Chuletas de cordero	Bien cocido	1.5-2 lbs.	1	Alta	4	7-9	6-8
Presas de pollo	Bien cocido	1.5 lbs.	1/2-1	Baja	4	10-12	8-10
	Bien cocido	3 lbs.	1/2-1	Baja	4	12-15	11-13
Pechuga de pollo	Bien cocido	3-5 uds.	1/2-1	Alta	4	10-12	6-8
Filete de salmón	Bien cocido	3-5 uds.	1/2-1	Alta	4	6-8	4-6
Filetes de pescado	Bien cocido	3-5 uds.	1/4-1/2	Alta	4	7-9	6-8

PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.





Cómo utilizar los modos de cocción

Se recomienda colocar los alimentos en el horno una vez finalizado el precalentamiento. Esto ayudará a obtener el mejor resultado.

1. Seleccione el modo de cocción deseado.
 - Puede seleccionar  Hornear (Horneado por convección),  Asar (Asar por convección), Hornear, o Asar a la parrilla.
 - Para información detallada de cada modo, consulte la sección “Modos de cocción” en la página 20.
2. Toque  o  para configurar la temperatura deseada.
 - En el modo Asar a la parrilla no se puede ajustar la temperatura. En su lugar, seleccione el nivel de potencia deseado.
3. Configure las opciones adicionales (Tiempo de cocción, Inicio retardado) si es necesario.
 - En el modo Asar a la parrilla no se puede configurar una opción adicional.
 - Consulte la sección correspondiente para obtener instrucciones detalladas.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Tiempo de cocción

Puede establecer el tiempo de cocción para cocinar los alimentos durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

1. Configure el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura.
 - El ajuste de Tiempo de cocción está disponible en los modos  Hornear (Horneado por convección),  Asar (Asar por convección), Hornear, Cocción lenta, Alimento congelado.
 - Consulte la sección **Cómo utilizar los modos de cocción** para obtener instrucciones detalladas.
2. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
3. Toque  o  para configurar el tiempo de cocción.
 - El tiempo de cocción se puede fijar hasta 9 horas y 59 minutos.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

NOTA

- Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento ajustando el tiempo de cocción en 0 minutos. (Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** -> ajuste el tiempo de cocción en 0 minutos -> toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**)
- Si ha configurado el tiempo de cocción, puede configurar la función Mantener temperatura para que se active una vez completado el tiempo de cocción. (Para información detallada de la función Mantener temperatura, consulte la sección “Mantener temperatura” en la página 24.)



Funcionamiento

Inicio retardado

Con la función Inicio retardado puede comenzar la cocción a la hora deseada.

- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.
 - Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
1. Configure el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura.
 - La función Inicio retardado está disponible en los modos Hornear (Horneado por convección), Asar (Asar por convección), Hornear, Cocción lenta, Alimento congelado.
 - Consulte la sección **Cómo utilizar los modos de cocción** para obtener instrucciones detalladas.
 2. Toque **Delay Start (Inicio retardado)**.
 3. Configure la hora.
 - Ajuste la hora, los minutos y AM/PM en orden.
 - Toque **▲** o **▼** ajustar el valor y luego toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** guardar los ajustes y continuar al siguiente elemento.
 4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - A la hora fijada, se emitirá una breve señal sonora y el horno comenzará a calentar a la temperatura fijada.

Mantener temperatura

Cuando la cocción finaliza, Mantener temperatura mantendrá los elementos a una temperatura segura para servirlos hasta 3 horas.

Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puede usar la función Mantener temperatura sin configurar los modos de cocción o puede configurarla para que se active cuando finalice la cocción (con el ajuste de tiempo de cocción). No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Uso individual de Mantener temperatura

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

Configurar el horno para activar Mantener temperatura al finalizar la cocción

1. Configure el modo deseado.
 - La función Mantener temperatura está disponible en los modos Hornear (Horneado por convección), Asar (Asar por convección), Hornear, Cocción lenta, Alimento congelado.
 - Consulte la sección **Cómo utilizar los modos de cocción** para obtener instrucciones detalladas.
2. Toque **Keep Warm (Mantener temperatura)** para encender la función.
 - En la pantalla aparece el icono de Mantener temperatura ().
 - Para apagar la función, toque **Keep Warm (Mantener temperatura)** de nuevo. En la pantalla desaparece el icono de Mantener temperatura ().

Levantamiento del pan

Genera automáticamente una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción Levantamiento del pan con el horno frío.

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

NOTA

Utilice la posición 2 de la rejilla para Levantamiento del pan.



Cocción lenta

Se puede utilizar la función de cocción lenta para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas del horno más bajas. Los tiempos de cocción prolongados permiten una mejor distribución de sabores en muchas recetas.

1. Toque **Slow Cook (Cocción lenta)**.
 - En la pantalla aparece el icono de carne (🍖).
2. Toque **Slow Cook (Cocción lenta)** repetidas veces hasta que aparezca la categoría deseada.
 - Puede seleccionar carne (🍖), carne de ave (🍗), estofado (🍲) o deshidratar (🍃).
3. Toque **Λ** o **V** para configurar la temperatura deseada.
4. Configure las opciones adicionales (Tiempo de cocción, Inicio retardado) si es necesario.
 - Consulte la sección correspondiente para obtener instrucciones detalladas.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Alimento congelado

La función Alimento congelado se puede usar para cocinar alimentos congelados cómodamente sin precalentamiento.

Debe ajustar la temperatura de acuerdo con la guía del fabricante en el paquete. Use la temperatura más alta indicada en la guía.

1. Toque **Frozen Food (Alimento congelado)**.
2. Toque **Λ** o **V** para configurar la temperatura deseada.
3. Configure las opciones adicionales (Tiempo de cocción, Inicio retardado) si es necesario.
 - Consulte la sección correspondiente para obtener instrucciones detalladas.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Limpieza con vapor

Esto es útil para limpiar suciedades leves con vapor. Esta función ahorra tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual y habitual.

1. Vierta 400 ml (3/4 de pinta) de agua en el fondo del horno y cierre la puerta del horno.
2. Toque **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - La limpieza con vapor se ejecuta durante 26 minutos.
4. Utilice un paño seco para limpiar el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que se complete el ciclo. El agua dentro del horno está muy caliente y puede provocar quemaduras.

📖 NOTA

- Si el horno está muy sucio con grasa, por ejemplo, tras rostizar o asar a la parrilla, es recomendable eliminar manualmente la suciedad rebelde con un agente de limpieza antes de activar la limpieza con vapor.
- Deje abierta la puerta del horno cuando el ciclo haya finalizado. Esto es para permitir que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el horno está caliente en el interior, la limpieza con vapor podría no activarse. Espere hasta que el horno se enfríe y vuelva a intentarlo.
- Cuando vierta agua en el fondo del horno, hágalo suavemente para evitar que el agua se desborde por la parte frontal.
- Puede que el agua vertida en el fondo del horno no se evapore completamente. Esto es normal.



Funcionamiento

Control inteligente

Para usar la función Control inteligente del horno, debe descargar la aplicación SmartThings a un dispositivo móvil. Las funciones disponibles con la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si las condiciones de comunicación son deficientes o el horno está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

Consulte la tabla siguiente para conocer las funciones principales disponibles desde la aplicación.

Cuando el Control inteligente del horno está desactivado	Supervisión (horno, sonda), apagar horno
Cuando Control inteligente del horno está activado.	Supervisión (horno, sonda), encender horno, apagar horno, detección de errores

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar el horno.
3. Una vez completado el proceso, se muestra el icono de Wi-Fi (📶) en la pantalla del horno y la aplicación confirma que está conectado.
4. Si el icono de conexión no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

Para iniciar el horno de manera remota

1. Toque Smart Control (Control inteligente).
 - En la pantalla aparece el icono Control inteligente (🔗). El horno ahora puede encenderse y controlarse de manera remota mediante un dispositivo móvil conectado.

Cuando Control inteligente está activado se puede:

- Cambiar los ajustes del horno de manera remota (modo, tiempo, temperatura) mediante el dispositivo móvil.
- Encender el horno de manera remota.
- Apagar el horno de manera remota.
- Una vez iniciada la cocción, puede cambiar de manera remota el tiempo de cocción y la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

El modo de limpieza con vapor no se puede iniciar de manera remota.

📌 NOTA

- Luego de activar Control inteligente, si abre la puerta antes de que comience la cocción, Control inteligente se desactiva.
- Luego de activar Control inteligente, si abre la puerta durante la cocción, Control inteligente permanece activo.
- Luego de activar Control inteligente, si deja la puerta cerrada después de finalizar la cocción, Control inteligente permanece activo 24 horas.
- Luego de activar Control inteligente, si abre la puerta dentro de los 15 minutos después de finalizar o cancelar la cocción, Control inteligente no se desactiva inmediatamente. Permanecerá encendido 15 minutos después del momento en que se finalizó o canceló la cocción.
- Si 🔗 no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción en el horno finaliza o se cancela, 🔗 se apaga.



Temporizador

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

1. Toque **Timer (Temporizador)**.
2. Toque **Λ** o **V** para configurar la hora.
 - El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - Luego de iniciar el temporizador, mantenga presionado Temporizador durante 3 segundos para cancelar el temporizador.
4. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, toque Temporizador desestimar la alarma.

Luz

- La luz del horno se enciende cuando se abre la puerta.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- La luz del horno y de la puerta se pueden encender y apagar manualmente tocando **Light (Luz)**.

Bloqueo

La función Bloqueo permite trabar los botones del panel de control de modo que no puedan activarse accidentalmente. Solo puede activar esta función cuando el horno está en modo de espera.

1. Cancele o desactive todas las demás funciones.
2. Mantenga presionado **Lock (Bloqueo)** durante 3 segundos.
 - En la pantalla aparece el icono Bloqueo (🔒).

NOTA

Todas las demás funciones deben cancelarse antes de activar esta función.

Cómo destrabar los controles

- Mantenga presionado **Lock (Bloqueo)** durante 3 segundos.
- En la pantalla desaparece el icono Bloqueo (🔒).



Funcionamiento

Opciones

Puede cambiar algunas de las opciones, como Ajuste de temperatura, Autoconversión de receta, Unidad de reloj, Ahorro de energía, Activar/Desactivar sonido, Modo demostración y Activar/Desactivar Wi-Fi. Solo puede activar estas opciones cuando el horno está en modo de espera.

Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido.

1. Toque **Broil (Asar a la parrilla)** y **Λ** a la vez durante 2 segundos.
 - El ajuste actual parpadea en la pantalla.
2. Toque **Λ** o **∇** para configurar el ajuste deseado.
 - La temperatura del horno puede ajustarse entre ± 35 °F (± 19 °C).
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar a la plancha ni la de auto-limpieza. El ajuste se mantendrá en la memoria incluso después de un corte de electricidad.

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

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

1. Toque **Delay Start (Inicio retardado)** y **Λ** a la vez durante 2 segundos.
 - El ajuste actual parpadea en la pantalla.
2. Toque **Λ** o **∇** para configurar el ajuste deseado.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Autoconversión de receta

Cuando se utiliza la función de autoconversión de receta, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección.





Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted configura una temperatura de receta normal de 350 °F y comienza la cocción, la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F. (Ajuste predeterminado: apagado)

1. Toque **Bake (Hornear (Horneado por convección))** y **Λ** a la vez durante 2 segundos.
2. Toque **Λ** o **∇** para configurar el ajuste deseado.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.






Hora del día (12hr/24hr)

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

1. Toque  Bake (Hornear (Horneado por convección)) y  a la vez durante 2 segundos.
2. Toque  o  para seleccionar el ajuste deseado.
3. Toque START/SET (INICIO/CONFIGURAR) para guardar los cambios.




Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

1. Toque Delay Start (Inicio retardado) y  a la vez durante 2 segundos.
2. Toque  o  para seleccionar el ajuste deseado.
3. Toque START/SET (INICIO/CONFIGURAR) para guardar los cambios.




Activar/Desactivar sonido

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

1. Toque Broil (Asar a la parrilla) y  a la vez durante 2 segundos.
2. Toque  o  para seleccionar el ajuste deseado.
3. Toque START/SET (INICIO/CONFIGURAR) para guardar los cambios.



Modo demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (Cuando el modo demostración está activado, el elemento calentador está desactivado y no funciona.)

1. Toque Bake (Hornear) y  a la vez durante 2 segundos.
2. Toque  o  para seleccionar el ajuste deseado.
3. Toque START/SET (INICIO/CONFIGURAR) para guardar los cambios.

Activar/Desactivar Wi-Fi

Puede activar o desactivar la conexión Wi-Fi del horno.

- Toque Bread Proof (Levantamiento del pan) y  a la vez durante 2 segundos para activar o desactivar el Wi-Fi.
 - El icono  aparece o desaparece en consecuencia.

NOTA

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



Funcionamiento

Modo sabbat



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

Use esta opción solo para hornear en el Sabbat y otras fechas sagradas judías. Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

Solo puede usar la función Sabbat con el horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Sabbat. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente durante fechas sagradas judías.)

Sin embargo, la pantalla no cambiará ni se producirán sonidos cuando se produzca un cambio. Una vez que el horno se encuentre correctamente configurado para hornear con el modo Sabbat activado, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele el modo Sabbat.

Esto anulará la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas que viene configurada de fábrica. Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbat, toque antes de activar la función Sabbat.

Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Sabbat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Sabbat sea desactivada. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbat.

Cómo utilizar la función Sabbat

1. Toque **Bake (Hornear)**.
 - La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Toque **Λ** o **V** para configurar la temperatura deseada.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Λ** a la vez durante 3 segundos.
 - En la pantalla se verá **SAb**.
 - Una vez que "SAb" haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.

Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Sabbat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.

5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Esto apagará solamente el horno. Si quiere desactivar el modo Sabbat, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Λ** al mismo tiempo durante 3 segundos. La palabra "Sab" desaparecerá de la pantalla.

NOTA

- No intente activar ninguna otra función o modo de cocción excepto Hornear mientras el modo Sabbat está activo. ÚNICAMENTE los siguientes botones funcionarán correctamente con el modo Sabbat activado: **Λ**, **V**, **Bake (Hornear)**, **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** y **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Ninguno de los demás botones deben utilizarse una vez que se haya activado el modo Sabbat.
- Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Sabbat, hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede programar la función Tiempo de cocción antes de activar el modo Sabbat.
- Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá Sab en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en la función Sabbat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Sabbat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Sabbat apague el modo Sabbat. Mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear)** y **Λ** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Sabbat. El horno puede entonces usarse con todas las funciones normales.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Sabbat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.



Mantenimiento de su electrodoméstico

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y los accesorios estén fríos antes de limpiar.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos, cepillos de mano, almohadillas o paños de pulir, lana de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno, utilice un paño suave y un agente limpiador mediano o agua jabonosa tibia.
- No limpie la junta selladora de la puerta a mano.
- Para evitar dañar las superficies esmaltadas del horno, utilice solo limpiadores para horno estándar.
- Para eliminar la suciedad rebelde, utilice un limpiador especial para hornos.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, la manija y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente suave o agua tibia jabonosa y seque con papel de cocina o una toalla seca.

Puede quedar grasa y suciedad, especialmente alrededor de la manija debido al aire caliente que proviene del interior. Se recomienda limpiar la manija después de cada uso.

Accesorios

Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla seca. Para eliminar las impurezas rebeldes, remoje los accesorios utilizados en agua tibia jabonosa durante unos 30 minutos antes del lavado.

Superficie esmaltada catalítica (solo para los modelos correspondientes)

Las partes desmontables están recubiertas con un esmalte catalítico gris oscuro. Puede estar manchada de aceite y grasa salpicada por el aire en circulación durante el calentamiento por convección. Sin embargo, estas impurezas se queman a temperaturas de 392 °F (200 °C) o superiores.

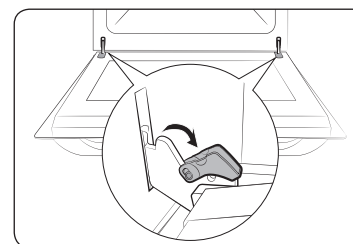
1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo de convección con la temperatura máxima y ejecute el ciclo durante una hora.

Puerta

No retire la puerta del horno excepto para la limpieza. Para retirarla, siga estas instrucciones.

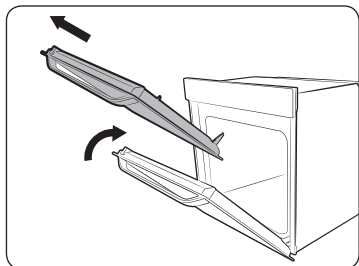
⚠ ADVERTENCIA

La puerta del horno es pesada.



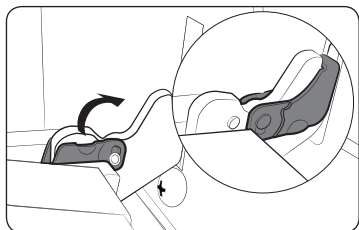
1. Abra la puerta y abra los sujetadores en ambas bisagras.

Mantenimiento de su electrodoméstico



2. Cierre la puerta aproximadamente 70°. Sostenga la puerta por los lados con ambas manos, levántela y tire hacia arriba hasta que salga de las bisagras.

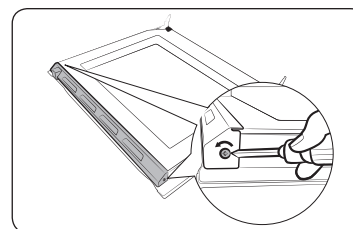
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.



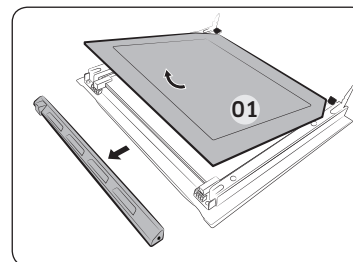
4. Al finalizar, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que los sujetadores queden en las bisagras de ambos lados.

Vidrio de la puerta

Dependiendo del modelo, la puerta del horno está equipada con 3-4 paneles de vidrio colocados uno contra otro. No retire la puerta de vidrio excepto para la limpieza. Para retirarla, siga estas instrucciones.

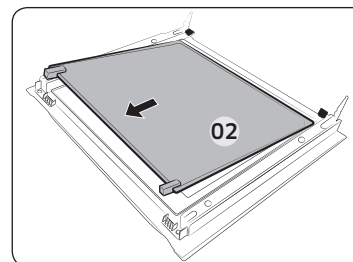


1. Retire los tornillos del lado izquierdo y derecho con un destornillador.



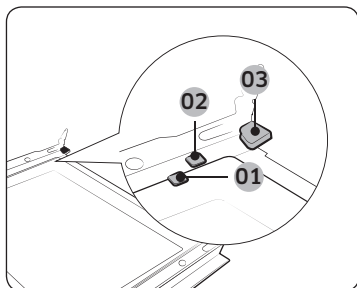
2. Extraiga las cubiertas en las direcciones indicadas por las flechas

3. Retire el primer panel de la puerta.

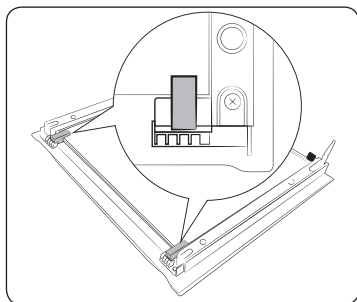


4. Retire el segundo panel de la puerta en la dirección de la flecha.

5. Limpie el vidrio con agua jabonosa y un paño limpio.



- 01 Clip de soporte 1
- 02 Clip de soporte 2
- 03 Clip de soporte 3



6. Al finalizar, vuelva a insertar los paneles de la siguiente manera:

- Inserte el panel 2 entre los clips de soporte 1 y 2, y el panel 1 en el clip de soporte 3 en este orden.

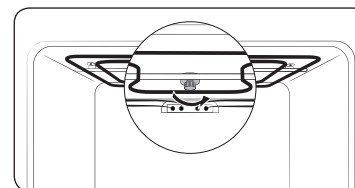
7. Compruebe que los retenes de goma encajen y asegure el panel de vidrio correctamente.

8. Siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para volver a instalar la puerta.

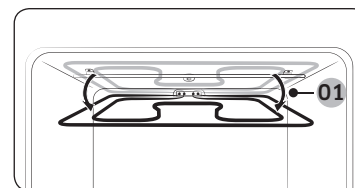
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de insertar correctamente los paneles de vidrio.

Techo (solo para los modelos correspondientes)

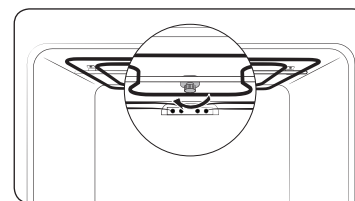


1. Baje el calentador por grill. Para ello, gire la tuerca circular en sentido contrario a las agujas del reloj mientras sostiene el calentador por grill. El calentador por grill no es una pieza desmontable. Tenga cuidado de no forzarlo hacia abajo.



2. Limpie el techo del horno con agua jabonosa y un paño limpio.

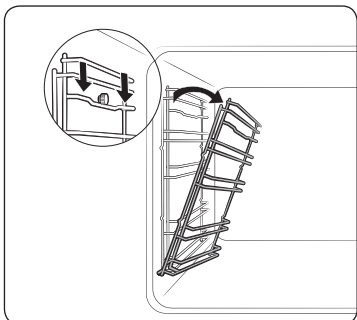
01 Aprox. 12°



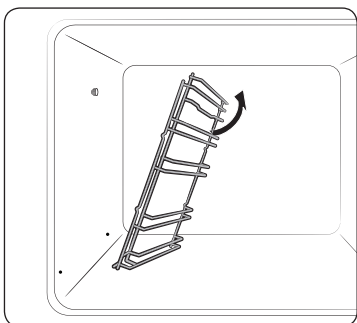
3. Al finalizar, vuelva a colocar el calentador por grill y gire la tuerca circular en sentido de las agujas del reloj.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Rejillas laterales (solo para los modelos correspondientes)



1. Presione la parte superior de la rejilla lateral izquierda y bájela aproximadamente 45°.



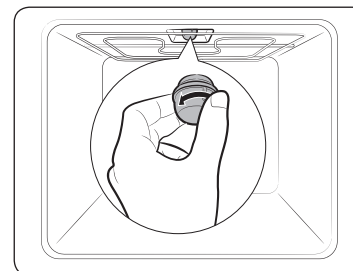
2. Jale y retire la parte inferior de la rejilla lateral izquierda.
3. Retire la rejilla lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas rejillas.
5. Al finalizar, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para volver a insertar las rejillas laterales.

NOTA

El horno funciona sin las rejillas laterales y parrillas en su posición.

Repuestos

Bombillas



1. Retire la tapa de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Reemplace la luz del horno.
3. Limpie la tapa de vidrio.
4. Al finalizar, siga el paso 1 en orden inverso para volver a insertar la tapa de vidrio.

ADVERTENCIA

- Antes de reemplazar la bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice solamente bombillas de 20 W / 120 V, resistentes a temperaturas de 350 °C. Puede adquirir bombillas aprobadas en un centro de servicio local de Samsung.
- Siempre utilice un paño seco al manipular bombillas halógenas. Esto es para evitar alterar la bombilla con huellas dactilares o sudor, lo que provocaría una reducción de la vida útil.

Resolución de problemas

Puntos de verificación

Si encuentra algún problema con el horno, verifique primero la siguiente tabla e intente poner en práctica las sugerencias. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	• Si hay alguna sustancia extraña entre los botones.	• Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior	• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.
	• Si la función de traba está activada	• Revise si la función de traba está activada.
No se muestra la hora.	• Si no hay suministro de energía	• Verifique si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	• Si no hay suministro de energía	• Verifique si hay suministro de energía.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	• Si está desenchufado del tomacorriente	• Vuelva a conectar el suministro eléctrico.
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	• Si se cocina de manera continua durante un tiempo prolongado	• Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	• Si el ventilador de enfriamiento no funciona	• Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	• Si se utilizan varios enchufes en la misma toma	• Utilice un solo enchufe.

Problema	Causa	Acción
El horno no recibe corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Verifique si hay suministro de energía.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	• Si hay residuos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y vuelva a abrir la puerta.
La luz interior es débil o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y, luego, se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente después de un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla nuevamente presionando el botón de la lámpara.
	• Si la lámpara está cubierta por sustancias extrañas durante la cocción	• Limpie el interior del horno y, luego, verifique.
Se produce una descarga eléctrica en el horno.	• Si la alimentación no está correctamente conectada a tierra • Si está utilizando una toma sin conexión a tierra	• Verifique si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua.	• En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del producto.	• Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de una grieta de la puerta.		
Queda agua en el horno.		

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	<ul style="list-style-type: none"> El brillo cambia en función de los cambios en la salida de potencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Los cambios en la salida de potencia durante la cocción no son defectos de funcionamiento, por lo que no hay necesidad de preocuparse.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador funciona automáticamente durante un tiempo para ventilar la parte interna del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> No debe preocuparse, no es un defecto del producto.
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta está abierta 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta y reinicie.
	<ul style="list-style-type: none"> Si los controles del horno no están configurados correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	<ul style="list-style-type: none"> Si el fusible de la casa se ha quemado o el disyuntor se ha disparado 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Si esto sucede con frecuencia, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Durante el funcionamiento inicial 	<ul style="list-style-type: none"> Puede salir humo del calentador cuando se usa el horno por primera vez. No es un defecto de funcionamiento y, después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	<ul style="list-style-type: none"> Si hay alimentos en el calentador 	<ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno lo suficiente y retire los restos de alimentos del calentador.

Problema	Causa	Acción
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Si se utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno no cocina adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Si la puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción 	<ul style="list-style-type: none"> No abra la puerta con frecuencia a menos que necesite dar vuelta a los alimentos. Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.

Resolución de problemas

Códigos de información

Si el horno no funciona, puede aparecer un código de información en el visor. Consulte la siguiente tabla e intente poner en práctica las sugerencias.

Código	Significado	Acción
C-20	Falla del sensor	Apague el horno y enciéndalo nuevamente. Si el problema persiste, desconecte la alimentación durante 30 segundos o más y, luego, vuelva a conectarla. Si el problema no se resuelve, comuníquese con un centro de servicio.
C-21		
C-22		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de EEPROM.	
C-d0	Problema con los botones Se produce cuando un botón queda presionado por un tiempo prolongado.	Limpie los botones y asegúrese de que no quede agua sobre ellos ni alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
C-F0	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario.	Toque OFF/CLEAR (APAGAR/ BORRAR) y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-F2	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el principal y el táctil.	
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.	Solicite servicio técnico.

Garantía limitada (Estados Unidos)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su caja de cartón original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, a partir de la fecha original de compra, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.

Garantía limitada (Estados Unidos)

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

Esta garantía limitada tampoco cubre los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas o (ii) derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no se hubiesen limpiado de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados.

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

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ningún aval o garantía otorgados por otra persona, compañía o corporación con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

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

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

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su empaque de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en CANADÁ. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de CANADÁ. El servicio técnico a domicilio no se encuentra disponible en todas las áreas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado. La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

Garantía (CANADÁ)

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCTAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA INCLUIDAS, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADAS, TODA GARANTÍA TÁCTA DE COMERCIALIZACIÓN, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

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

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente completo por un período de tres años a partir del último envío de este producto mandando un correo electrónico a <mailto:oss.request@samsung.com>.

También es posible obtener el código fuente correspondiente completo en un medio físico, tal como un CD-ROM; se exigirá un cargo mínimo.

El siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 lleva a la página de descarga del código fuente puesto a disposición del usuario y la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



Notas

Notas

Notas



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)



DG68-01265A-00

Four encastrable

Manuel d'utilisation

NV31T4551S*



SAMSUNG

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les appareils vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision
- Demande d'aide auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

2. Avis d'IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Concernant les appareils vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	5	Entretien de votre appareil	31
Présentation de votre nouveau four	17	Nettoyage	31
Présentation	17	Remplacement	34
Accessoires fournis	17	Dépannage	35
Avant de commencer	18	Points à contrôler	35
Réglage de l'horloge	18	Codes d'information	37
Odeur du four neuf	18	Garantie (États-Unis)	37
Grilles	18	Garantie (CANADA)	39
Opérations	19	Annonce de contenu libre	40
Panneau de commande	19		
Étapes de cuisson de base	20		
Modes de cuisson	20		
Guide des recettes	22		
Utilisation des modes de cuisson	23		
Temps de cuisson	23		
Départ différé	24		
Maintien au chaud	24		
Pain précuit	24		
Cuisson lente	25		
Aliments surgelés	25		
Nettoyage vapeur	25		
Commande intelligente	26		
Minuterie	27		
Éclairage	27		
Verrouillage	27		
Options	28		
Mode Sabbath	30		

Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation du four. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT

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









ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Contactez un centre de maintenance Samsung.
-  Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ;

veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT


Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov


POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

ATTENTION


- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture et les rainures situées autour de la porte du four.

 **Bonne installation** - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

 **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

 Eteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

-  • **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre et le panneau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four avec une serviette en papier ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.**
N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Commande à distance - Cet appareil peut être configuré pour pouvoir le commander à distance à tout moment. Ne placez pas de matières inflammables ou de produits thermosensibles à l'intérieur, par-dessus ou près d'éléments de surface de l'appareil.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ✪ Utilisez uniquement le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. N'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation fourni par un tiers.
- L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
 - éteignez le four ;
 - débranchez le four de la prise murale CA ;
 - prenez contact avec le centre de dépannage Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FOUR

- ☐ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- ☐ • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
- **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

⚠ ATTENTION

N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas arrêté et que l'alimentation est rétablie, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Les aliments laissés sans surveillance peuvent s'enflammer ou s'altérer.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☐ **Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- ★ • **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
- Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • **Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four** disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
- Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
- Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.
- Déballez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- ⚡ Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
 - Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ⚡ Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
 - Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.
- ☒ N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
- ☐ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
- ✍ • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
 - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
 - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
 - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
 - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de maintenance Samsung.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
 - Utilisez des maniques, les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
 - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- ☒ • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
 - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
 - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☒ • N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
 - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
 - Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les objets chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
 - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.
- Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous coincer les doigts et de vous blesser.
- En bas de la porte se trouvent des fils pour brancher les éclairages DEL. Par conséquent, faites attention à ne pas tirer sur les fils ou à ne pas les couper lors de la manipulation de la porte.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ★ • Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
 - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
 - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

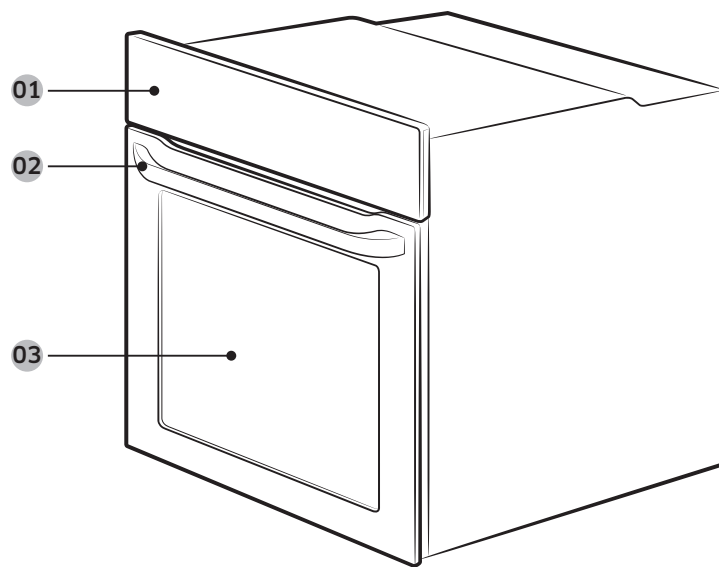
Présentation de votre nouveau four

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé de brancher le four à l'alimentation principale, conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Présentation

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente Samsung local ou le revendeur.



01 Panneau de commande **02** Poignée de la porte **03** Porte

Accessoires fournis



Grille de cuisson (3)

Avant de commencer

Réglage de l'horloge

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

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.

1. Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
 - Le côté des heures clignote.
2. Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler les heures, puis sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le côté des minutes clignote.
3. Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler les minutes, puis sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

Lorsque le format de l'heure est réglé sur le format 12 heures, vous ne pouvez pas modifier manuellement le réglage AM (matin) / PM (après-midi). Il changera automatiquement lorsque vous modifierez le côté des heures.

Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour éliminer l'odeur du four neuf.

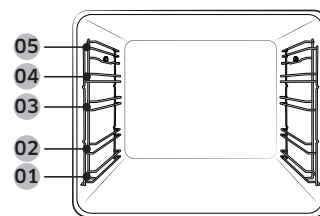
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Mettez le four en marche en mode Cuisson traditionnelle à 550 °F pendant 40 minutes. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois l'opération terminée, éteignez le four.

Grilles

Lors de la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du nettoyant et un chiffon propre et doux. Les grilles risquent de se déformer lorsqu'elles montent en température. Une fois qu'elles ont refroidi, elles retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Position

Le four est fourni avec 3 grilles de four et 2 grilles latérales (une de chaque côté). Les grilles latérales servent de guides et de supports aux grilles du four dans les 5 positions différentes des grilles. Insérez les grilles dans leur position correcte à l'intérieur du four. Chaque guide de grille comporte une butée pour éviter que vous ne tiriez entièrement une grille hors du four par accident.



- 01** Niveau 1 **02** Niveau 2
- 03** Niveau 3 **04** Niveau 4
- 05** Niveau 5

Hauteur de grille	Type d'aliment
5	Hamburgers, steak, toasts
4	Toasts, filets de poisson, morceaux de poulet, steak
3	Gâteaux, muffins, brownies, cookies, quatre-quarts, lasagnes
2	Gâteau des anges, tartes, la plupart des rôtis, pizza maison
1	Grand rôti

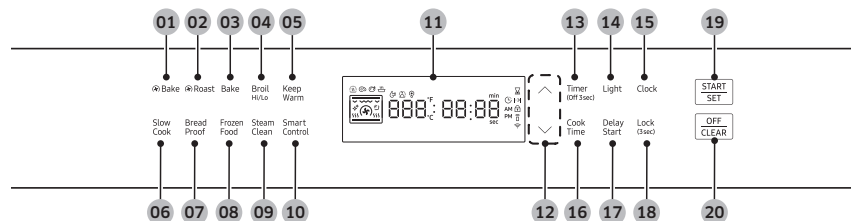
ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut entraver la circulation de la chaleur, entraînant de mauvais résultats de cuisson.
- Ne placez pas de papier aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les récipients et/ou grilles du four. Du fait qu'ils sont chauds, vous risquez de vous brûler.
- Lorsque vous placez l'une des grilles sur la position de grille la plus haute (position 5) du porte-grille, veillez à ce qu'elle soit stable sur la butée en relief.

Opérations

Panneau de commande

À des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



- 01** Bake (Convection Bake) (Cuisson (Cuisson par convection)) : Active le mode Cuisson par convection.
- 02** Roast (Convection Roast) (Rôtissage (Rôtissage par convection)) : Active le mode Rôtissage par convection.
- 03** Bake (Cuisson traditionnelle) : Active le mode Cuisson traditionnelle.
- 04** Broil (Cuisson au gril) : Active le mode Cuisson au gril.
- 05** Keep Warm (Maintien au chaud) : Active le mode Maintien au chaud.
- 06** Slow Cook (Cuisson lente) : Active l'un des quatre modes Cuisson lente. Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur ce bouton pour alterner entre la viande () , la volaille () , le mijotage () ou la déshydratation d'aliments () .
- 07** Bread Proof (Pain précuit) : Active le mode Pain précuit.
- 08** Frozen Food (Aliments surgelés) : Active le mode Aliments surgelés.
- 09** Steam Clean (Nettoyage vapeur) : Active la fonction Nettoyage vapeur.
- 10** Smart Control (Commande intelligente) : Active la fonction Commande intelligente. Vous devez connecter l'appareil au réseau Wi-Fi via l'application SmartThings. Laissez le doigt appuyé dessus pendant 3 secondes pour connecter l'appareil à l'application SmartThings.
- 11** Écran : Affiche les informations nécessaires concernant le mode ou les réglages sélectionnés.
- 12** (Haut / Bas) : Permet de régler la valeur de réglage de votre sélection.
- 13** Timer (Minuterie) : Appuyez dessus pour régler la minuterie.
- 14** Light (Éclairage) : Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'éclairage interne.
- 15** Clock (Horloge) : Appuyez dessus pour régler l'heure.

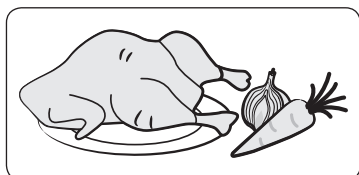
- 16** Cook Time (Temps de cuisson) : Appuyez dessus pour régler le temps de cuisson.
- 17** Delay Start (Départ différé) : Appuyez dessus pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson commence.
- 18** Lock (Verrouillage) : Laissez le doigt appuyé dessus pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction Verrouillage.
La fonction Verrouillage désactive toutes les commandes afin d'éviter tout accident.
- 19** START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) : Appuyez dessus pour confirmer votre réglage ou pour démarrer des modes et fonctions de cuisson.
- 20** OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) : Appuyez dessus pour arrêter le processus en cours ou pour annuler votre réglage.

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'écran peut ne pas se faire correctement.

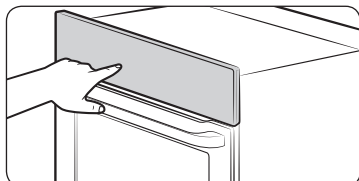
Opérations

Étapes de cuisson de base



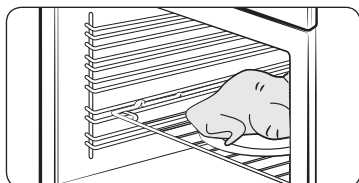
ÉTAPE 1

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



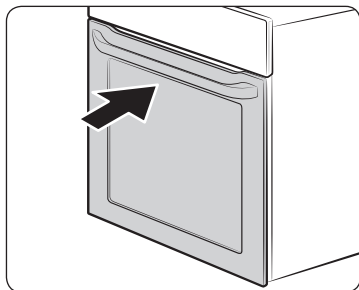
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



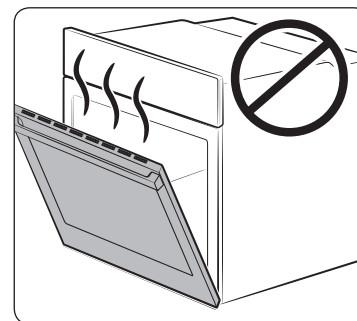
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

Modes de cuisson



- Assurez-vous de fermer la porte avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

Réglages de température

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température.

Fonction		Plage de températures
Cuisson par convection		175 à 550 °F (285 °C)
Rôtissage par convection		175 à 550 °F (285 °C)
Cuisson traditionnelle		175 à 550 °F (285 °C)
Cuisson au gril		Faible à Élevée
Maintenance au chaud		175 °F (80 °C)
Cuisson lente	Viande	160 à 250 °F (120 °C)
	Volaille	160 à 250 °F (120 °C)
	Mijotage	160 à 250 °F (120 °C)
	Déshydratation d'aliments	100 à 225 °F (105 °C)
Pain précuit		95 °F (35 °C)
Aliments surgelés		175 à 550 °F (285 °C)

Cuisson traditionnelle

La fonction Cuisson traditionnelle est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement et de les faire dorer davantage.

REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 3 fois.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée sur le thermomètre peut être différente de la température actuellement réglée pour le four.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure une circulation homogène de l'air chaud dans la cavité du four pour que les aliments soient cuits et dorés de manière homogène et en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none">• Idéale pour faire cuire des aliments sur différentes grilles.• Pratique pour des grosses quantités d'aliments.• Offre des performances optimales avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain.• Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates.• Lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson par convection, placez-la sur la position 3.• Lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson par convection, placez-les sur les positions 1 et 4 pour les gâteaux et les cookies.• Lorsque vous utilisez trois grilles pour la cuisson par convection, placez-les sur les positions 1, 3 et 5 pour les cookies. Pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons d'utiliser des demi-plaques vendues dans le commerce ou une plaque à cookies de 12 pouces.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none">• Pratique pour les gros morceaux de viande tendres et non couverts.• Pour obtenir des performances optimales, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter.• L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.

REMARQUE

- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- Évitez de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous risquez de réduire la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.
- Pour des raisons de performances, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut être différente de la température actuellement réglée pour le four.



Opérations

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande et le poisson doivent être placés sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant une cuisson au grill.

REMARQUE

- Utilisez le réglage Broil LO (Cuisson au grill à faible température) pour la volaille ou les gros morceaux de viande pour éviter une cuisson au grill excessive.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Ce four est conçu pour la cuisson au grill avec porte fermée. Lors d'une cuisson au grill, maintenez la porte fermée. Ouvrez la porte uniquement pour ajouter, retourner ou sortir des aliments.

Guide des recettes

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant une cuisson au grill.
- Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur de la viande sortant du réfrigérateur.
- Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 5 à 10 minutes une fois la cuisson terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur (pouces)	Cuisson au grill	Position de grille	Temps de cuisson (min)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1	Élevée	5	4 à 5	3 à 4
Bifteck	Saignant	1 lb	1	Élevée	5	4 à 5	3 à 4
	À point	1 lb	1	Élevée	4	6 à 7	4 à 5
	Bien cuit	1 lb	1	Faible	4	7 à 8	5
Escalopes de porc	Bien cuit	1 à 2 escalopes	1/2 à 1	Faible	4	12 à 14	10 à 12
Côtelettes d'agneau	Bien cuit	1,5 à 2 lb	1	Élevée	4	7 à 9	6 à 8
Morceaux de poulet	Bien cuit	1,5 lb	1/2 à 1	Faible	4	10 à 12	8 à 10
	Bien cuit	3 lb	1/2 à 1	Faible	4	12 à 15	11 à 13
Escalopes de poulet	Bien cuit	3 à 5 escalopes	1/2 à 1	Élevée	4	10 à 12	6 à 8
Steak de saumon	Bien cuit	3 à 5 steaks	1/2 à 1	Élevée	4	6 à 8	4 à 6
Filets de poisson	Bien cuit	3 à 5 filets	1/4 à 1/2	Élevée	4	7 à 9	6 à 8



ATTENTION

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





Utilisation des modes de cuisson

Il est recommandé d'insérer les aliments dans le four lorsque le préchauffage est terminé. Cela vous permettra d'obtenir un résultat optimal.

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
 - Vous avez le choix entre  Cuisson (Cuisson par convection),  Rôtissage (Rôtissage par convection), Cuisson traditionnelle et Cuisson au gril.
 - Pour en savoir plus sur chaque mode, reportez-vous à la section « **Modes de cuisson** » en page 20.
2. Appuyez sur \wedge ou sur \vee pour régler la température souhaitée.
 - La température n'est pas réglable pour le mode Cuisson au gril. Au lieu de cela, sélectionnez la puissance de votre choix.
3. Réglez des options supplémentaires (par exemple Temps de cuisson et Départ différé), si nécessaire.
 - Vous ne pouvez pas régler d'option supplémentaire pour le mode Cuisson au gril.
 - Reportez-vous à la section correspondante pour consulter les instructions détaillées.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson afin de faire cuire vos aliments pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

1. Réglez le mode et la température de cuisson souhaités.
 - Le réglage Temps de cuisson est disponible en mode  Cuisson (Cuisson par convection),  Rôtissage (Rôtissage par convection), Cuisson traditionnelle, Cuisson lente et Aliments surgelés.
 - Reportez-vous à la section **Utilisation des modes de cuisson** pour consulter les instructions détaillées.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
3. Appuyez sur \wedge ou sur \vee pour régler le temps de cuisson.
 - Le temps de cuisson maximal disponible est 9 heures et 59 minutes.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 minute -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)
- Si vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez régler la fonction Maintien au chaud de façon à ce qu'elle s'active à la fin du temps de cuisson. (Pour en savoir plus sur la fonction Maintien au chaud, reportez-vous à la section « **Maintien au chaud** » en page 24.)



Opérations

Départ différé

Avec la fonction Départ différé, vous pouvez démarrer la cuisson à l'heure de votre choix.

- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.

1. Réglez le mode et la température de cuisson souhaités.
 - La fonction Départ différé est disponible en mode Cuisson (Cuisson par convection), Rôtissage (Rôtissage par convection), Cuisson traditionnelle, Cuisson lente et Aliments surgelés.
 - Reportez-vous à la section **Utilisation des modes de cuisson** pour consulter les instructions détaillées.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Réglez l'heure.
 - Commencez par régler les heures, puis les minutes et enfin indiquez si c'est le matin (AM) ou l'après-midi (PM).
 - Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour ajuster la valeur, puis sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer le réglage et passer à l'élément suivant.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - À l'heure réglée, un court signal sonore retentit et le four commence à chauffer jusqu'à la température réglée.

Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, la fonction Maintien au chaud maintient les aliments à une température idéale pour le service pendant une durée de 3 heures maximum.

Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez soit utiliser la fonction Maintien au chaud sans régler de mode de cuisson, soit la régler pour qu'elle s'active à la fin de la cuisson (avec le réglage Temps de cuisson). N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud seule

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

Réglage du four pour activer la fonction Maintien au chaud à la fin de la cuisson

1. Réglez le mode souhaité.
 - La fonction Maintien au chaud est disponible en mode Cuisson (Cuisson par convection), Rôtissage (Rôtissage par convection), Cuisson traditionnelle, Cuisson lente et Aliments surgelés.
 - Reportez-vous à la section **Utilisation des modes de cuisson** pour consulter les instructions détaillées.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour activer la fonction.
 - L'icône de la fonction Maintien au chaud () apparaît à l'écran.
 - Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**. L'icône de la fonction Maintien au chaud () disparaît de l'écran.

Pain précuit

Le mode Pain précuit procure une température optimale pour le procédé de précuisson du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour un résultat optimal, démarrez toujours la fonction Pain précuit avec un four froid.

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

REMARQUE

Placez la grille en position 2 pour la fonction Pain précuit.



Cuisson lente

La fonction Cuisson lente peut être utilisée pour cuire les aliments plus lentement à une température plus basse. Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes.

1. Appuyez sur **Slow Cook (Cuisson lente)**.
 - L'icône de viande (🍖) apparaît à l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur **Slow Cook (Cuisson lente)** jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.
 - Vous pouvez sélectionner de la viande (🍖), de la volaille (🐔), le mijotage (🍲) ou la déshydratation d'aliments (🌿).
3. Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler la température souhaitée.
4. Réglez des options supplémentaires (par exemple Temps de cuisson et Départ différé), si nécessaire.
 - Reportez-vous à la section correspondante pour consulter les instructions détaillées.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Aliments surgelés

La fonction Aliments surgelés peut être utilisée pour faire cuire de manière pratique des aliments surgelés sans préchauffage.

La température doit être réglée conformément au guide du fabricant figurant sur l'emballage. Utilisez la température la plus élevée spécifiée sur le guide.

1. Appuyez sur **Frozen Food (Aliments surgelés)**.
2. Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler la température souhaitée.
3. Réglez des options supplémentaires (par exemple Temps de cuisson et Départ différé), si nécessaire.
 - Reportez-vous à la section correspondante pour consulter les instructions détaillées.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage à la vapeur de salissures légères. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder au nettoyage manuel classique.

1. Versez 400 ml (3/4 de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.
2. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le nettoyage à la vapeur dure 26 minutes.
4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et peut causer des brûlures.

📖 REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments) dans le four, il est recommandé d'éliminer les salissures incrustées à l'aide de nettoyant avant d'activer la fonction Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four ouverte une fois le cycle terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Si le four est chaud à l'intérieur, la fonction Nettoyage vapeur peut ne pas démarrer. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Lorsque vous versez de l'eau dans le fond du four, procédez doucement afin d'éviter que l'eau déborde vers l'avant.
- Il est possible que l'eau versée dans le fond du four ne s'évapore pas complètement. Ceci est tout à fait normal.



Opérations

Commande intelligente

Pour utiliser la fonction Commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions pouvant être actionnées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

Lorsque la fonction Commande intelligente du four est désactivée	Surveillance (four, sonde), arrêt du four
Lorsque la fonction Commande intelligente du four est activée	Surveillance (four, sonde), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs

Connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône de connexion Wi-Fi (📶) apparaît sur l'écran de votre four et l'application vous confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

Démarrage du four à distance

1. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**.
 - L'icône de la fonction Commande intelligente (📶) apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction Commande intelligente est activée, vous pouvez :

- modifier à distance les réglages du four (mode, temps, température) à l'aide de votre appareil mobile ;
- démarrer le four à distance ;
- éteindre le four à distance.
- Une fois que la cuisson commence, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température à distance.

⚠ ATTENTION

Le mode Nettoyage vapeur ne peut pas être activé à distance.

📖 REMARQUE

- Si vous avez activé la fonction Commande intelligente et que vous ouvrez la porte avant le début de la cuisson, la fonction Commande intelligente se désactive.
- Si vous avez activé la fonction Commande intelligente et que vous ouvrez la porte pendant la cuisson, la fonction Commande intelligente reste activée.
- Si vous avez activé la fonction Commande intelligente et que vous laissez la porte fermée une fois la cuisson terminée, la fonction Commande intelligente reste activée pendant 24 heures.
- Si vous avez activé la fonction Commande intelligente et que vous ouvrez la porte dans les 15 minutes suivant la fin ou l'annulation de la cuisson, la fonction Commande intelligente ne se désactive pas immédiatement. Elle reste activée pendant 15 minutes à compter de la fin ou de l'annulation de la cuisson.
- Si 📶 n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, 📶 disparaît.



Minuterie

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

1. Appuyez sur **Timer (Minuterie)**.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **∇** pour régler le temps.
 - Vous pouvez régler la minuterie pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Après avoir démarré la minuterie, laissez le doigt appuyé sur Minuterie pendant 3 secondes pour annuler la minuterie.
4. Une fois le temps réglé écoulé, appuyez sur Minuterie pour couper le son de l'alarme.

Éclairage

- L'éclairage du four s'allume à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement l'éclairage du four et de la porte en appuyant **Light (Éclairage)**.

Verrouillage

La fonction Verrouillage vous permet de verrouiller les boutons du panneau de commande afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque le four est en mode veille.

1. Annulez ou désactivez toutes les autres fonctions.
2. Laissez le doigt appuyé sur **Lock (Verrouillage)** pendant 3 secondes.
 - L'icône de la fonction Verrouillage (🔒) apparaît à l'écran.

REMARQUE

Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer cette fonction.

Déverrouillage des commandes

- Laissez le doigt appuyé sur **Lock (Verrouillage)** pendant 3 secondes.
- L'icône de la fonction Verrouillage (🔒) disparaît de l'écran.



Opérations

Options

Vous pouvez modifier certaines options telles que Réglage de la température, Unité de température, Conversion automatique de recettes, Unité de l'horloge, Économie d'énergie, Activation/Désactivation du son, Mode Démo et Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi. Vous ne pouvez modifier ces options que lorsque le four est en mode veille.

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

1. Appuyez simultanément sur **Broil (Cuisson au gril)** et sur **Λ** pendant 2 secondes.
 - Le réglage actuel clignote alors à l'écran.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
 - La température du four peut être réglée à ± 35 °F (± 19 °C).
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Unité de température (sélection de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius)

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

1. Appuyez simultanément sur **Delay Start (Départ différé)** et sur **Λ** pendant 2 secondes.
 - Le réglage actuel clignote alors à l'écran.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique de recettes

Lorsque vous utilisez la fonction Conversion automatique de recettes, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection.


Si cette fonction est activée, l'écran indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous réglez une température de recette classique de 350 °F et que vous lancez la cuisson, l'écran indique la température convertie, à savoir 325 °F. (Réglage par défaut : désactivée)

1. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson (Cuisson par convection))** et sur **Λ** pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.



Heure actuelle (12 heures/24 heures)

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

1. Appuyez simultanément sur  Bake (Cuisson (Cuisson par convection)) et sur **V** pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

1. Appuyez simultanément sur **Delay Start (Départ différé)** et sur **V** pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation du son

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

1. Appuyez simultanément sur **Broil (Cuisson au gril)** et sur **V** pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.


Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail uniquement à des fins d'exposition. (Lorsque Mode Démo est activé, l'élément chauffant est désactivé et ne fonctionne pas.)

1. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **V** pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur **Λ** ou sur **V** pour sélectionner le réglage souhaité.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi du four.

- Appuyez simultanément sur **Bread Proof (Pain précuit)** et sur **Λ** pendant 2 secondes pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.
 - L'icône  apparaît ou disparaît en conséquence.

REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi du four, l'utilisateur ne peut pas effectuer de réglage en configuration facile.



Opérations

Mode Sabbat



(À utiliser pour les fêtes juives et le sabbat)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes juives et du sabbat. Pour en savoir plus, consultez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>.

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

Utilisation du mode Sabbat

- Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
 - La température par défaut est de 350 °F.
- Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler la température souhaitée.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - La température affichée commence à changer dès que le four atteint 175° F.
- Laissez le doigt appuyé simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **▲** pendant 3 secondes.
 - L'écran affiche alors **SAb**.
 - Une fois que le message « SAb » (Sabbat) s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.

Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois le mode Sabbat activé.

- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Si vous souhaitez désactiver le mode Sabbat, laissez le doigt appuyé simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **▲** pendant 3 secondes. Le message « SAb » (Sabbat) disparaît de l'écran.

REMARQUE

- N'essayez pas d'activer un mode ou une fonction de cuisson autre que Cuisson traditionnelle pendant que le mode Sabbat est activé. SEULS les boutons suivants fonctionnent correctement avec le mode Sabbat activé : **▲**, **▼**, **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Tous les autres boutons ne doivent pas être utilisés tant que le mode Sabbat est activé.
- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, le four ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes.
- Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer le mode Sabbat.
- En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message « SAb » (Sabbat) apparaît à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbat. Cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de sabbat/de fêtes. Lorsque le sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbat. Laissez le doigt appuyé simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **▲** pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbat. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbat, afin que le four atteigne la température réglée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.



Entretien de votre appareil

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres matériaux abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau savonneuse tiède.
- Ne nettoyez jamais le joint d'étanchéité de la porte à la main.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées du four, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter les salissures incrustées, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four notamment la porte, la poignée et l'écran, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau savonneuse tiède et séchez à l'aide d'un chiffon sec.

De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Lavez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse tiède pendant environ 30 minutes avant de les laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par les éclaboussures d'huile et de graisse du fait de l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 392 °F (200 °C).

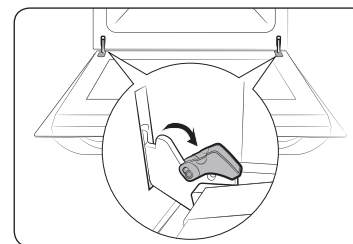
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Convection (Convection) et le réglage de température maximal, puis lancez le cycle pendant une heure.

Porte

Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

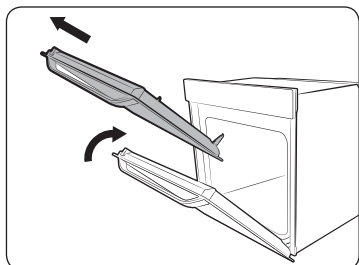
⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.



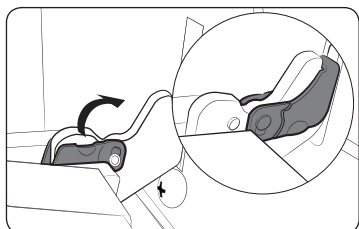
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

Entretien de votre appareil



2. Remontez la porte à une position d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.

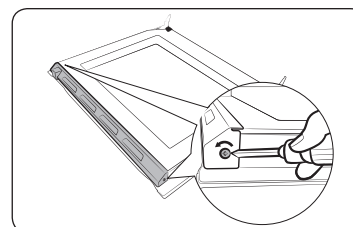
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



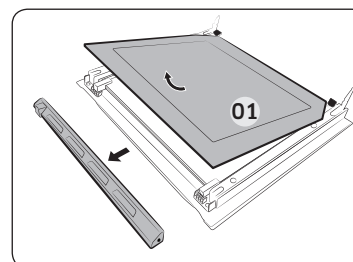
4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les charnières, des deux côtés.

Vitre de la porte

Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

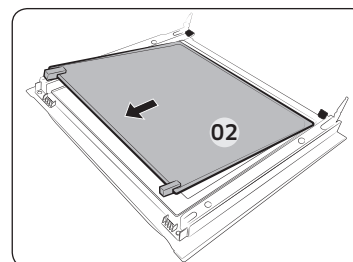


1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche.



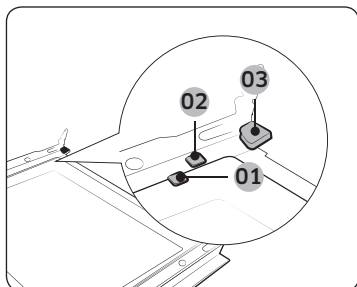
2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche.

3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.

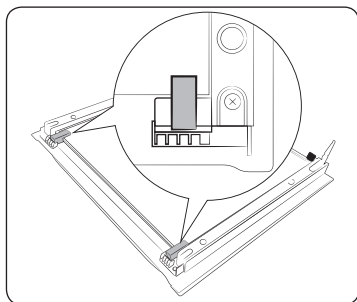


4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.

5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



- 01 Fixation de soutien 1
- 02 Fixation de soutien 2
- 03 Fixation de soutien 3



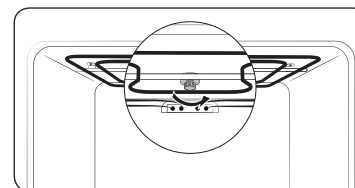
6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
- Insérez la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre.

7. Vérifiez si les caoutchoucs des vitres s'insèrent correctement et fixez correctement la vitre juxtaposée.
8. Suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

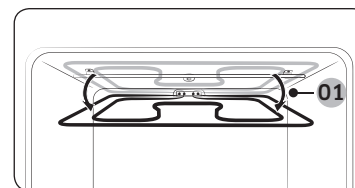
⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)

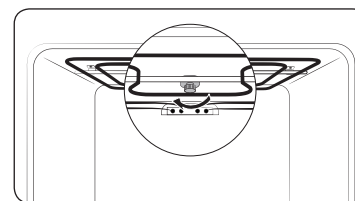


1. Abaissez la résistance du grill. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens antihoraire tout en maintenant la résistance du grill en place. La résistance du grill n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas sur la résistance du grill pour l'abaisser.



- 01 Environ 12°

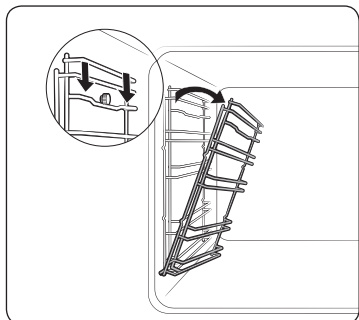
2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



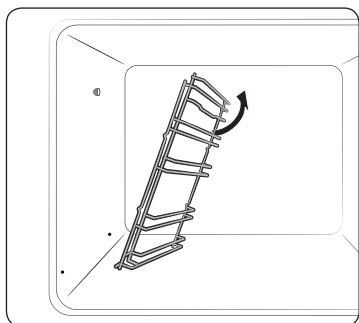
3. Une fois l'opération terminée, remettez la résistance du grill en place et tournez l'écrou circulaire dans le sens horaire.

Entretien de votre appareil

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale gauche, puis abaissez-la d'environ 45°.



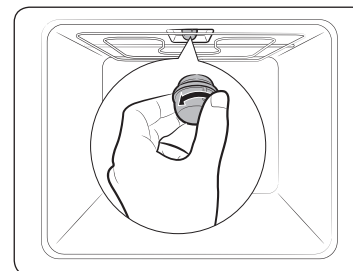
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale gauche.
3. Retirez la grille latérale droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois l'opération terminée, suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

REMARQUE

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles classiques ne soient installées.

Remplacement

Ampoules



1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
2. Remplacez l'ampoule du four.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois l'opération terminée, suivez l'étape 1 dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 20 W / 120 V, résistant à une chaleur de 350 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées auprès de votre centre de dépannage Samsung local.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers coincés entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Modèle à écran tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction Verrouillage est activée	• Vérifiez si la fonction Verrouillage est activée.
L'heure ne s'affiche pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez si l'appareil est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez si l'appareil est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint en cours de fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation de l'appareil.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez si l'appareil est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation de l'appareil.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil	• Nettoyez soigneusement le four puis ouvrez à nouveau la porte.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit au contact du four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre • Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation est correctement mise à la terre.
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur produite selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	• Faites refroidir le four puis essuyez avec un chiffon sec.
Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte.		
Il reste de l'eau dans votre four.		

Dépannage

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement est toujours en marche.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur se met automatiquement en marche pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte et redémarrez.
	<ul style="list-style-type: none"> Si les commandes du four n'ont pas été correctement réglées 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section relative à l'utilisation du four et réinitialisez le four.
	<ul style="list-style-type: none"> Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.

Problème	Cause	Action
De la fumée s'échappe en cours de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Lors du fonctionnement initial 	<ul style="list-style-type: none"> De la fumée peut être produite par la résistance lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement et, si vous mettez le four en marche 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver.
	<ul style="list-style-type: none"> S'il y a des aliments sur la résistance 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments présents sur la résistance.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	<ul style="list-style-type: none"> En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est souvent ouverte, la température intérieure baisse et cela affecte les résultats de votre cuisson.

Dépannage

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Signification	Action
C-20	Dysfonctionnements du capteur	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, débranchez le four pendant au moins 30 secondes puis rebranchez-le.
C-21		
C-22		
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture de la mémoire EEPROM.	Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-d0	Problème du bouton Se produit lorsqu'un bouton est maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	Appuyez sur OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER) puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé. Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez un centre de dépannage.

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée, commençant à la date d'achat initial, de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant 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 à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un service technique agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au service technique agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une surchauffe due à une cuisson excessive, tout problème relatif au plateau en verre ou au plateau tournant, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccords électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; 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 spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'une juridiction à une autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varient d'une juridiction à une autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement 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 vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés 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'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Garantie (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA 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 LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. 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 et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

Samsung Electronics Canada Inc.

2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada

1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (English)

www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



Notes

Notes

Notes



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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)



DG68-01265A-00