



User Manual

Induction Pro Range

DOP30*940I*



To find out if your model is ENERGY STAR Certified
go to www.energystar.gov/productfinder

Anti-tip device

WARNING

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

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



WARNING

-  **Do not step, lean, or sit on the doors of the range.** You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.
-  Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit, or lean on the open door.

Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the Anti-Tip device properly.



To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor products! Our unique combination of features, style, and performance make us a great addition to your home.

To familiarize yourself with the controls, functions, and full potential of your new Dacor range, read this manual thoroughly, starting with **Important safety instructions page**.

Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company values. Should you ever have an issue with your range, first consult **Troubleshooting and information code Page**, where you will find suggestions and remedies that may pre-empt a service call.

Valuable customer input helps us continually improve our products and services, so feel free to contact our Customer Assurance Team for assistance with all your product-support needs.

Dacor Customer Assurance

- **USA**
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
- **Canada**
Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Telephone: 833-353-5483 (USA), 844-509-4659 (Canada)

Hours of Operation: Mon – Fri, 8:00 a.m. to 8:00 p.m. Pacific Time

Website: www.dacor.com

Thanks for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families, and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor range will deliver top-level performance and enjoyment for decades to come.

Sincerely,

The Dacor Customer Assurance Team

Contents

Important safety instructions	6
What you need to know about safety instructions	6
For your safety	7
Induction cooktop elements	9
Electrical safety	11
Child safety	12
Oven	12
Remote Operation	13
Self-cleaning ovens	14
Ventilating hood	14
Glass/Ceramic cooking surfaces	15
Critical installation warnings	15
Critical usage warning	16
Usage cautions	19
Critical cleaning warnings	21
Battery usage (7 inch LCD Display models only)	22
California Proposition 65 Warning	22
Before you begin	25
Energy saving tips	25
Introducing your new range	26
Overview	26
Control panels and displays	26
What's included	27
Surface cooking	28
About induction cooktop cooking	28
How to set the appliance for cooktop cooking	31
Before using the cooktop	34
Cookware for induction cooking zones	36
Using the correct size cookware	36
Pot and pan sizes	37
Induction cookware test	38
Operating noises	39
Using suitable induction cookware	39
Temperature detection	41
Suggested settings for cooking specific foods	42
Protecting the cooktop	43

Using the oven	44
Oven control panel	44
Child Lock	45
Basic settings – Clock, Time format	46
Kitchen timer	47
Timed cooking	48
Oven functions	49
Basic function instructions	52
Using the oven racks	53
Using the gliding rack	56
Air Fry mode	59
Stone bake mode	63
Using the special function feature	64
Air sous vide mode	66
Temperature probe	70
Clean feature	73
Green cleaning	77
Using the Sabbath feature	79
Using the Smart Control feature	81
Settings	83
Using the hood control feature	86
Care and maintenance - Cooktop	87
Care and cleaning of the glass cooktop	87
Control knobs	90
Care and maintenance - Oven	91
Care and cleaning of the oven	91
Ladder racks	96
Replacing the Ladder racks	97
Removing the oven doors	99
Reinstalling the oven doors	101
Oven light	103
Troubleshooting and information code	104
Troubleshooting	104
Information codes	112
Warranty and Service	116
Warranty	116
Open Source Announcement	119

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

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

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

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

FOR YOUR SAFETY

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

CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, the oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
-  Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Important safety instructions



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



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



- **Do not enter the oven.**
- **Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the back guard of the range.**
Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone.** Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use.
They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires.** Turn off the oven to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- Avoid scratching or striking the glass doors, the cooktop, or the control panel. Doing so may lead to glass breakage.
Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow these instructions may result in severe burns.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.
- Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
- ★ **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.

- ★ • **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the range.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.

INDUCTION COOKTOP ELEMENTS

- ★ • **Be sure you know which touch control operates each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use proper pan sizes** - This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.
- **Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements** - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, cookware handles should be positioned so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware** - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Important safety instructions

- ★ • **Never leave surface elements unattended at high heat settings** - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. A pan that has boiled dry may melt.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the Induction Cooktop surface since they can get hot.
- **When preparing flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**
- **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- ☐ • **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not operate the cooktop without cookware.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

ELECTRICAL SAFETY

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

WARNING

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

WARNING

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

Important safety instructions

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

OVEN



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

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

⚠ CAUTION

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

REMOTE OPERATION

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

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

Important safety instructions

SELF-CLEANING OVENS

- ❑ **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- ★
 - **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
 - **Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
 - Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
 - Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless Certified for use in a self-cleaning oven.
 - Remove broiler pan, other utensils and excess spillage from the oven before you begin the self-cleaning cycle, or they may discolor.
 - In the event the self-cleaning mode error signal, turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician.
 - Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.
 - Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended during and after self-cleaning.

VENTILATING HOOD

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

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

⚠ WARNING

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

Important safety instructions



- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.



- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
 - This may result in electric shock or fire.



If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

CRITICAL USAGE WARNING

CAUTION



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

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

Important safety instructions

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

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

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

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

Important safety instructions

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

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

CRITICAL CLEANING WARNINGS

⚠ CAUTION

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

Important safety instructions

BATTERY USAGE (7 inch LCD Display models only)

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

⚠ WARNING

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



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

1. FCC NOTICE

FCC STATEMENT :

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause 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:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

This equipment has been tested and found to comply with 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:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Important safety instructions

⚠ WARNING

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

FCC RF Exposure Requirements

This device complies with FCC RF radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The antenna(s) used for this transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter and must be installed to provide a separation distance of at least 20cm from all persons.

2. IC Notice

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This device may not cause interference.
 - 2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- CAN ICES(B)/NMB(B)

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.

Before you begin

Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal.

Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

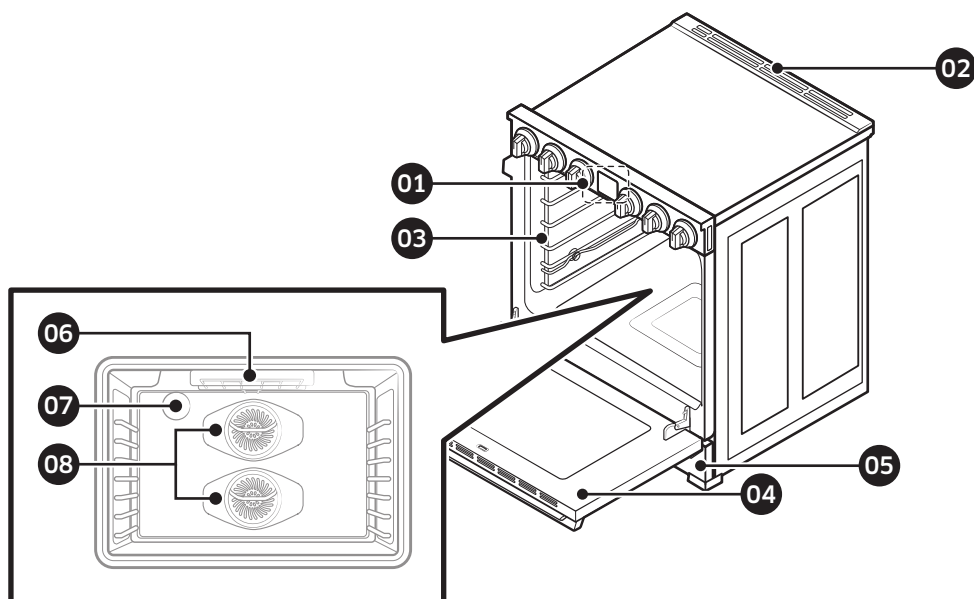
Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over.
- Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- To save energy and reduce the time needed for reheating the oven, plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next.
- Whenever possible, cook more than one item at a time.

Introducing your new range

Overview

Introducing your new range



01 Control Panel

03 Ladder racks

05 Storage Drawer

07 Oven light

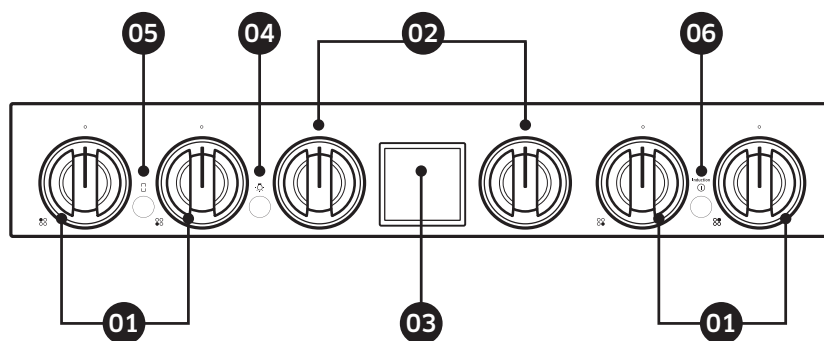
02 Oven vent cover

04 Oven door

06 Broil oven heater

08 Convection fan

Control panels and displays



01 Induction knobs (4 pcs)

03 Oven control panel

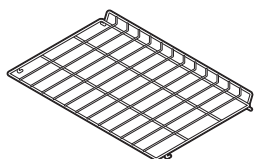
05 Induction Sync control button

02 Oven control knobs (mode, temperature) (2 pcs)

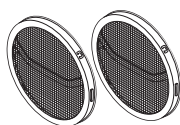
04 Oven light button

06 Induction Power button

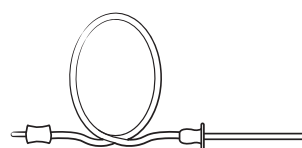
What's included



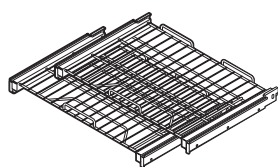
Flat rack (1)



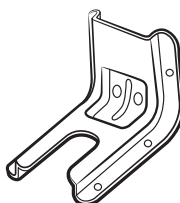
Convection filters (2)



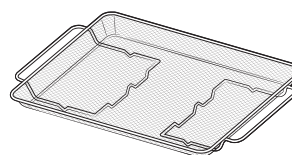
Temperature probe (1)



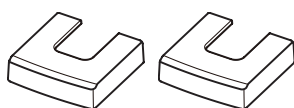
Gliding racks (2)



Anti-tip bracket (1)



Air Fry tray (1)



Front leg covers (2)



NOTE
You need to insert convection filters before using oven.

Surface cooking

About induction cooktop cooking

CAUTION

BEFORE COOKING

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

CAUTION

DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop range to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil, or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction range cooktop.
- Do not use the induction range to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.
- Users with Pacemakers or Active Heart Implants must keep their upper body at least 1 ft. (30 cm) from the induction cooking zones when they are turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

 CAUTION**AFTER COOKING**

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

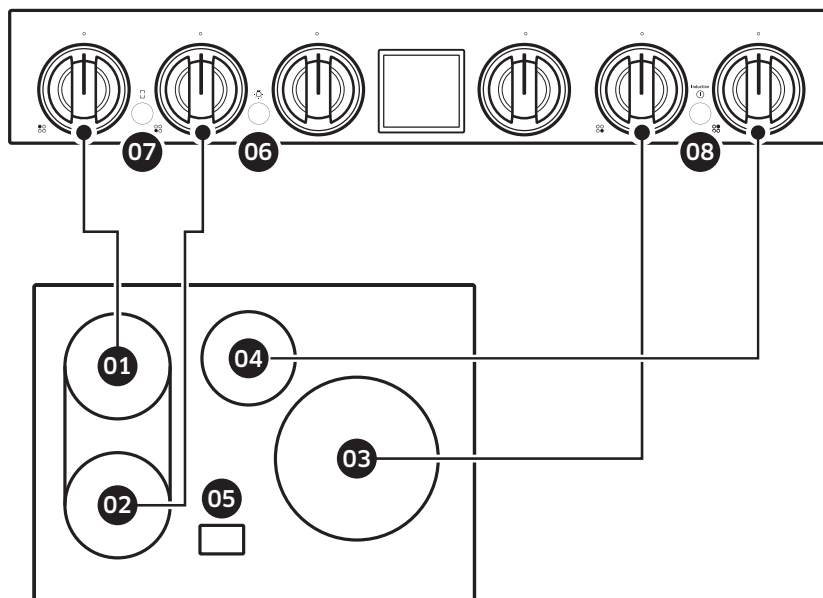
 NOTE

When you operate the knob, you will hear a beep.

Surface cooking

Location of the induction cooktop elements and controls

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



01 Left Rear: 7", 1,800 / 2,300 W	02 Left Front: 7", 1,800 / 2,300 W	03 Right Front: 11", 2,400 / 4,300 W
04 Right Rear: 6", 1,200 / 2,000 W	05 Cooktop display	06 Oven light
07 Induction Sync control	08 Induction Power	

Safety instructions. Residual heat

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

Digital display

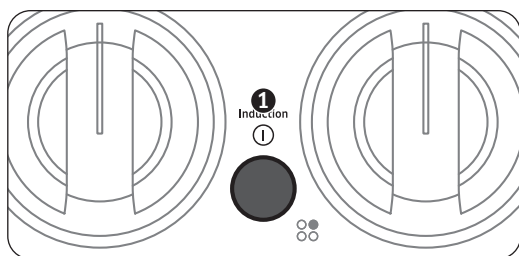
- P** Power Boost : Use this setting to heat up the contents of a pot or pan faster than the maximum power level "**5**" (Hi).
- Displayed if the Induction knob was turned before pressing the **Induction Power** button. To use the cooktop, set the knob to the Off position.
- ⚠** Error message. Displayed if the Induction cooktop has overheated because of abnormal operation. Example : Operating with empty cookware.

-  Error message. Displayed if the cookware on an element is unsuitable, too small, or if no cookware has been placed on the cooking zone.
-  Displayed when the Self-clean mode is operating.
- You should not operate cooktop burners during self-cleaning mode.

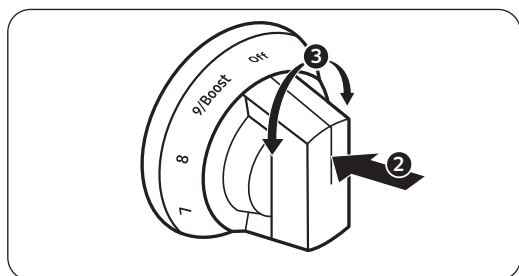
How to set the appliance for cooktop cooking

CAUTION

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

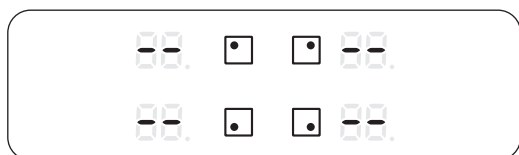


1. To use Induction, press and hold **Induction Power** button.



2. Push down on the knob then turn to desired setting.
3. The digital displays will show "i - 8", "9" or "P".
 - Move the Knob dial until the desired power level setting appears in the digital display: i, 2 to 9 (Hi), P (Boost).

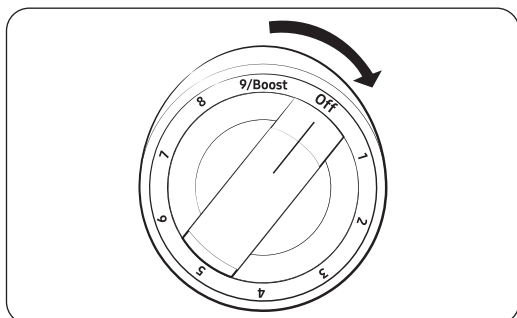
NOTE



 Displayed if the Induction knob was turned before pressing the Induction Power button. To use the cooktop, set the knob to the Off position.

Surface cooking

Induction power boost control

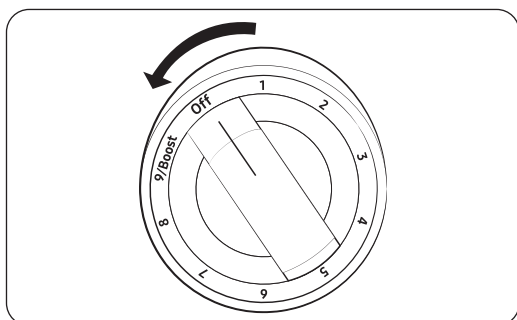


1. To use the Power boost setting, turn the control knob directly to the "9/Boost" setting.
2. The digital display will show "P".
 - The power boost function makes additional power available to the induction cooking zone when you need it.
Example: To bring a large volume of water to a boil.
 - The power boost function is activated for a maximum of 10 minutes for each cooking zone. After Power Boost is finished, the cooking zones automatically return to power level "3".

NOTE

- If you turn the control knob to "9/Boost" from another power level, the Induction cooking zone will operate at power level "3". (You cannot set Boost "P", if you rotate the knob to the left.)
- In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the induction element.

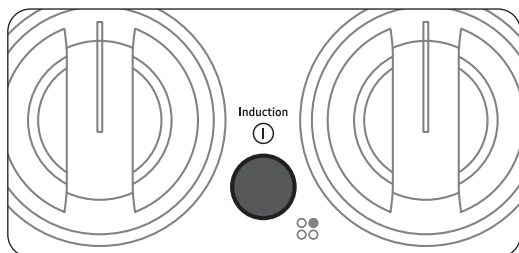
Induction simmer control



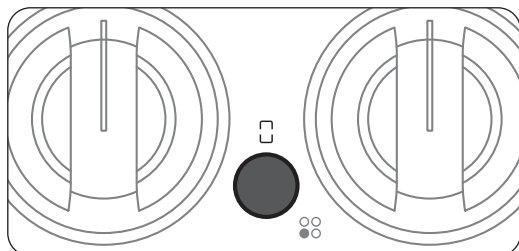
1. To use the Simmer setting, turn the control knob to 1.
2. The digital display will show "i".
 - Use Simmer to simmer and keep large quantities of foods such as stews and soup warm.
 - The simmer setting of the small cooking zone is ideal for delicate foods and melting chocolate.

Induction Sync control

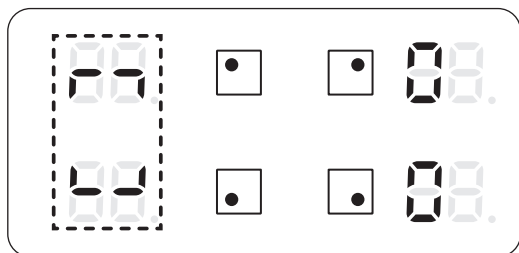
You can use Induction Sync control to operate and control the two elements on the left side simultaneously, as a single cooking zone, and then use the zone for large cookware. (Examples : oval cookware, large spaghetti pots, etc.)



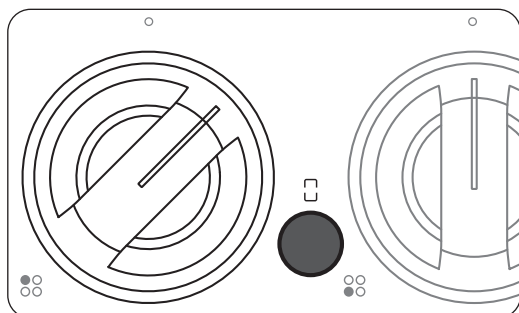
1. To use Induction, press and hold **Induction Power** button.



2. Push **Sync control** (ⓘ).



3. Check LF (Left Front) / LR (Left Rear) burner's ⓘ on the cooktop display. Control using LR knob only.



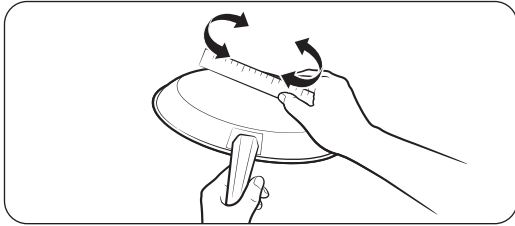
NOTE

- To cancel Induction Sync control, push the Induction Sync control button again, or it will be canceled automatically when the LR Knob is turned off.
- If you use the LF knob while using Induction Sync control, it will be canceled and each burner will operate individually.

Surface cooking

Before using the cooktop

Use quality cookware in good condition



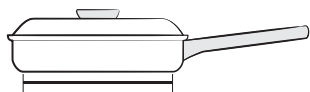
The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Cooking Zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

Also remember to

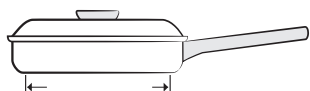
- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See "Cookware for induction cooking zones" on page 36.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution allowing for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

CAUTION

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

CORRECT

Flat pan bottom & straight sides.



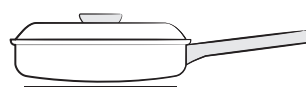
Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See "Using the correct size cookware" on page 36.



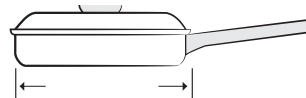
Pan rests completely on the Cooktop surface.



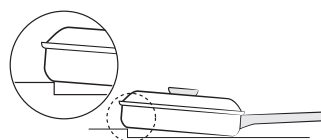
Pan is properly balanced.

INCORRECT

Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See "Using the correct size cookware" on page 36.



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



Heavy handle tilts pan.

 NOTE

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

Surface cooking

Cookware for induction cooking zones

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

Cookware material

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

NOTE

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

Using the correct size cookware

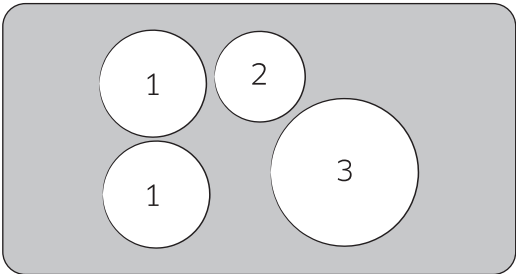
- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring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

 NOTE

- If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.
- If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed. After 30 seconds, the corresponding cooking zone will turn off.

Pot and pan sizes

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

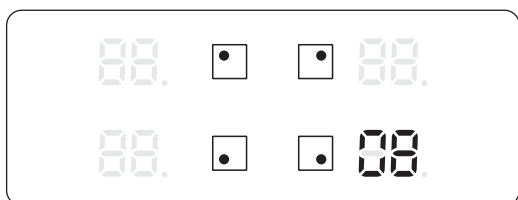
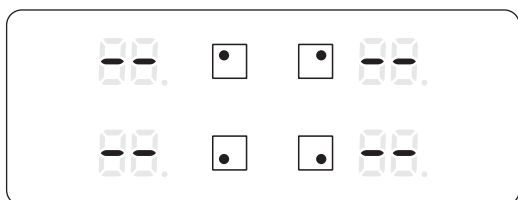
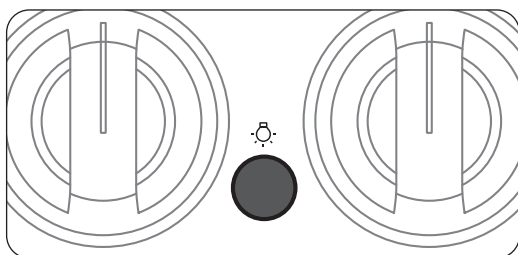


Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1	5.2 inches (130 mm)
2	4.5 inches (110 mm)
3	7.25 inches (180 mm)

Surface cooking

Induction cookware test

You can test whether cookware is most efficient for induction cooktop.



1. Press and hold about 1 sec to turn on the Induction cooktop.
2. Press and hold (3 secs) the  at the same time.
3. If you enter test mode, your cooktop display will appear like the image on the left.
4. Put your cookware on an induction cooking zone, and turn each knob one by one that you want to test to Boost or 1 - 9.
Example: If the cookware you want to test is on the Right Front cooking zone, turn the Right Front knob.
5. After analyzing, the result will be shown on the cooktop display.
 - **00**: That cookware can not be used
 - **01 - 05**: That cookware is usable but less efficient
 - **06 - 10**: That cookware is more efficient
6. After few seconds, you can try again **3 - 5**.
7. To finish this test, Turn all knob to **Off**.

Operating noises

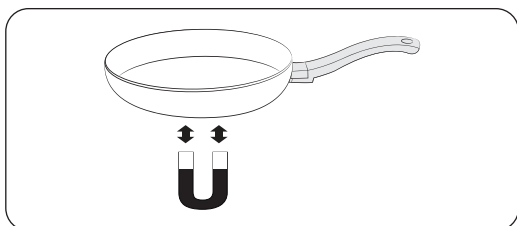
You may hear the following operational noises:

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

These noises are normal and do not indicate any defects.

Using suitable induction cookware

Suitability test



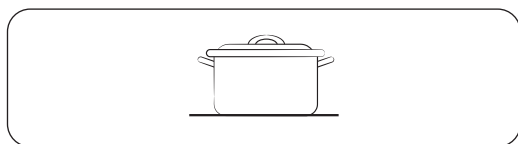
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

Surface cooking

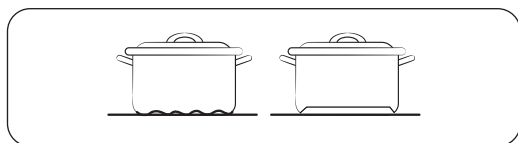
Better pans produce better results

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

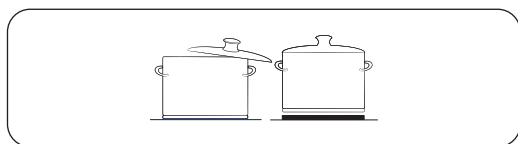
Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:

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

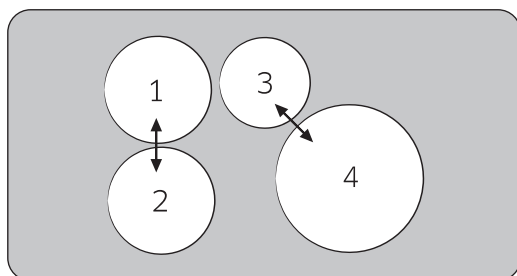
Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level. When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

NOTE

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

Power management



The cooking zones, which consist of paired cooking elements, are restricted to drawing a certain maximum amount of power.

If you cause a cooking zone to exceed its maximum allowed power by switching on the Power Boost function, the Power Management function automatically reduces the power setting of the two elements in the cooking zone and reduces the power draw.

Surface cooking

Suggested settings for cooking specific foods

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

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

NOTE

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

Protecting the cooktop

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

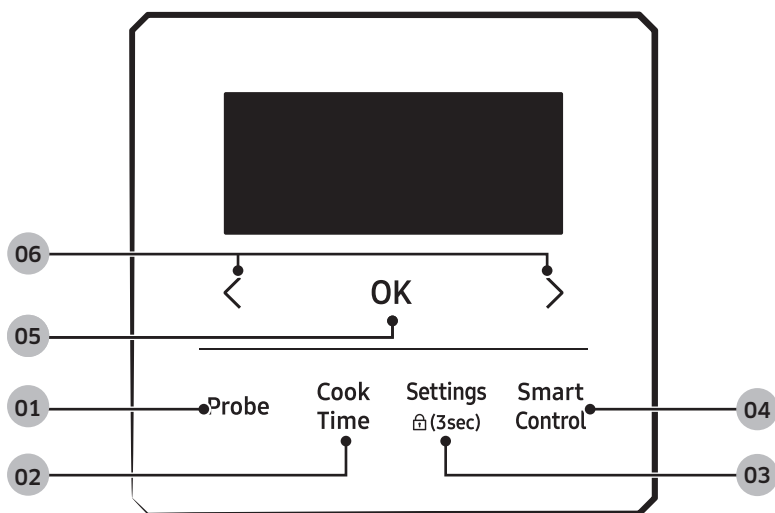
- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

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

Using the oven

Oven control panel

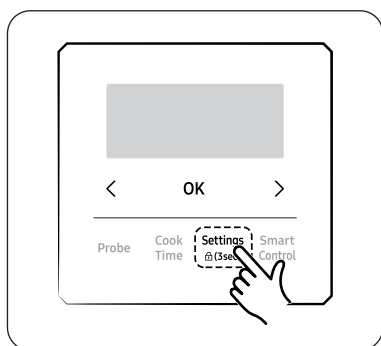


- 01 Probe : Activate the temperature probe mode.
- 02 Cook Time : Set the cooking time.
- 03 Settings : Display the user options available.
- 04 Smart control : Set Smart control function On / Off.
- 05 OK : Start a function or set the time.
- 06 <, > : Select a function or set time.

Child Lock

This feature renders the touchpad inoperable and locks the oven door. You can only activate Child Lock when the oven is in standby mode.

How to activate the Child Lock feature

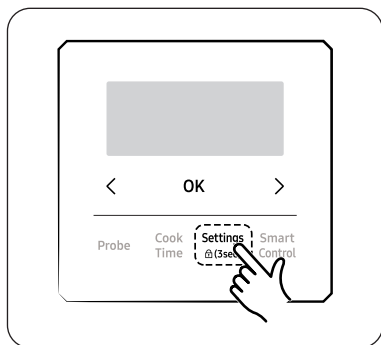


1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch **Settings** for 3 seconds.
3. The oven will display 'Child Lock On' and the lock icon along with the current time.

NOTE

- Child Lock is available only when the oven temperature is under 400 °F.
- All other functions must be canceled before you activate Child Lock.

How to unlock the controls



Touch **Settings** for 3 seconds. 'Child Lock off' and the lock icon will disappear from the display.

NOTE

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

Using the oven

Basic settings – Clock, Time format

Sleep

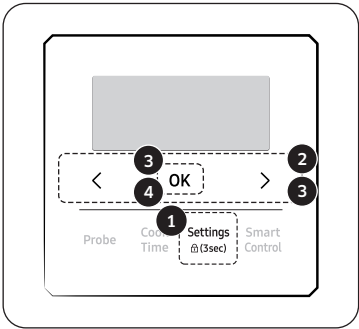
If Range is not used for a certain period of time, it enters sleep mode.
Sleep mode is maintained until reactivated by the user.

When Screen saver is on (default)	Display brightness decreases
When Screen saver is off	Display screen off

Wake up

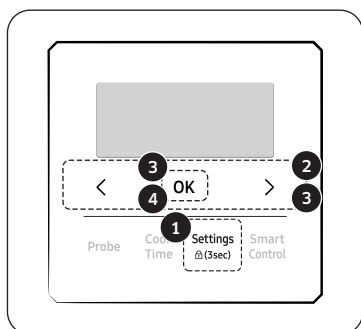
To wake up the Range, operate **Oven mode knob** or **Oven light** button or **Induction Power** button.

Clock theme



1. Tap the **Settings** button.
2. Tap **<**, **>** to select Set Time.
3. Tap **OK**. Tap **<**, **>** to set the current time and tap **OK**. Display the AM/PM option, and then choose by tapping **<**, **>**.
4. Tap **OK** to confirm the settings.

Time format

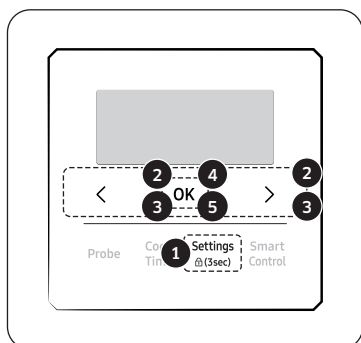


1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select Time Format.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select 24 hr / 12 hr format.
4. Tap **OK**.

Kitchen timer

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

How to set the timer



1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select Timer and the tap **OK**.
3. Tap <, > key to adjust 'hr' timer. Press **OK** to move to 'min' setting. (Long press to increase or decrease time rapidly)
4. Tap **OK**.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the 'Time is up' message and show how much time has passed. Tap the **OK** button to delete the message and stop the timer.

Using the oven

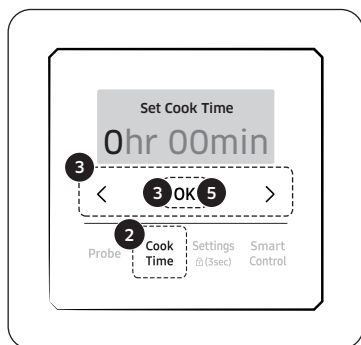
Timed cooking

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

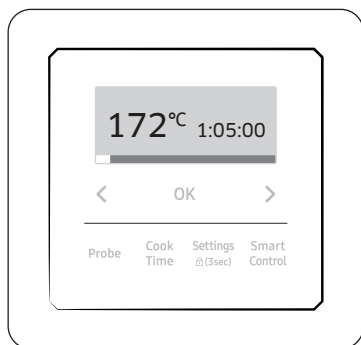
At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

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

How to set the oven for timed cooking



1. Select the cooking mode you want.
2. Tap the **Cook Time** button.
3. Tap <, > key to adjust 'hr' cook time. Press **OK** to move to 'min' setting. (Long press to increase or decrease time rapidly)
4. You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes. (Only Air-Sous Vide mode available 99 hr 59 min)
5. Tap **OK**.



6. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
7. When time is up, the oven turns off and 'Cooking completed' message will be displayed.
8. Tap **OK** to close the message.

NOTE

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

CAUTION

Use caution with the timed cooking features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables.

Food that can easily spoil (milk, eggs, and thawed or fresh fish, meat, or poultry) should be chilled in the refrigerator first.

Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Oven functions

Oven	Oven functions
Basic oven	Bake, Convection Bake (Pure), Convection Roast (Pure), Broil, Air Fry, Stone Bake, Keep warm, Clean, Special Function.

Cooking mode

Select the cooking mode you want. Set the temperature you want.
See **Basic function instructions** on page 52.

Mode	Temperature range	Temp Probe
Bake	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Convection Bake (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Convection Roast (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Broil	Lo / Med / Hi	✗
Air Fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Stone Bake Mode	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Keep warm	175 °F (80 °C)	✗

✓ = Available / ✗ = Not Available

Using the oven

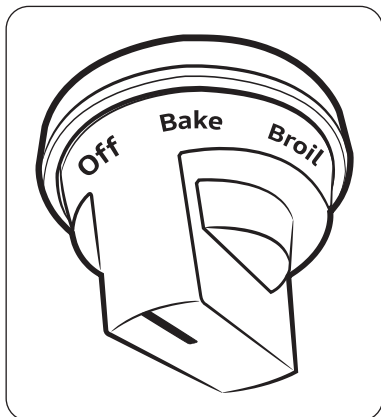
Using the oven

Mode	Instruction
Bake	- Bake mode is used for baking cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven. - Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. - Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.
Convection Bake (Pure)	- Convection Bake (Pure) uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. - This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks. - Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread. - When convection baking with one rack, place the rack at Level 3 or 5. - When convection baking with two racks, place them at Levels 3 and 5 for cake and cookies. - The oven temperature must be manually reduced by 25 °F while using Convection Bake (Pure) mode. - In this mode, 4-part pure convection is applied.
Convection Roast (Pure)	- Convection Roast (Pure) is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. - Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. - The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, creating a rich, golden-brown exterior. - In this mode, 4-part pure convection is applied.

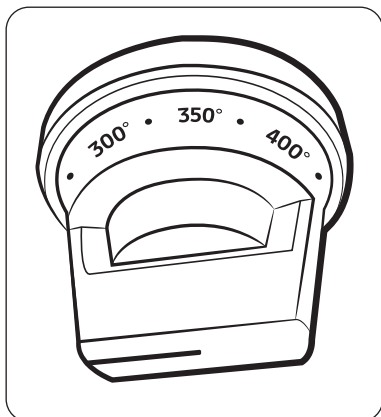
Mode	Instruction
Broil	- Broiling cooks tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. - The high heat cooks quickly, creating a rich, golden-brown exterior. Broil mode is best for cuts of meat, fish, and poultry up to 1 inch in thickness. - Always preheat the oven for 5 minutes before broiling. - See the Broiling guide section starting on page 58.
Air Fry	- Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection mode. - For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. - Preheating is not necessary for this mode. - The temperature can be set between 350 °F - 500 °F.
stone bake mode	- Stone accessory required. - Bake on a baking or pizza stone for pizza and bread. - Always do preheat with a stone for the best results. Preheating will take about 20 - 30 mins. - When the beep sounds, put pizza or bread on the rack position 2 or 3.
Keep Warm	- The keep warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. - You can use the keep warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed cooking operation. - You should not use this mode to reheat cold food.

Using the oven

Basic function instructions



1. Select the cooking mode you want.



2. Set the temperature you want.

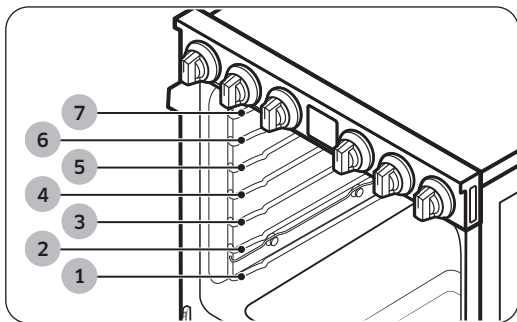
- Broil mode can be set only Hi, Med or Lo.
- Keep Warm temperatures cannot be changed.
- After selecting Keep Warm mode, press the **OK**.

⚠ CAUTION

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep.
- 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.
- Be sure you turn the oven control knobs to **Off** when you finish cooking.

NOTE

- If you leave the oven door open for more than 20 seconds when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off while the oven is cooking.
- This oven is designed for CLOSED DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.

Using the oven racks

Recommended rack positions for cooking

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

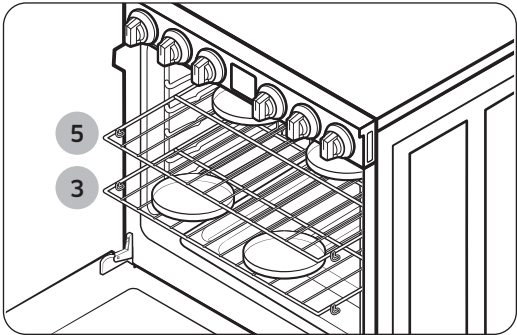
- This table is an example list for reference only.

CAUTION

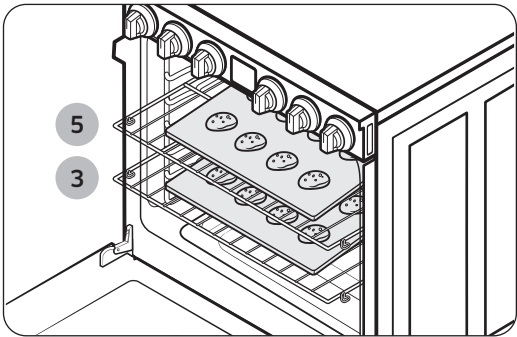
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost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

Using the oven

Multi-rack baking



Cakes pans position

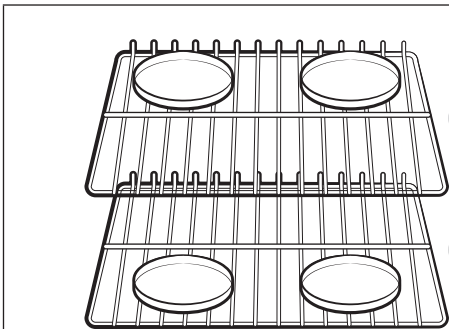


Cookie sheets position

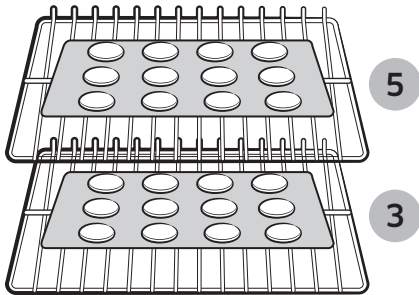
- For dual-rack baking of cakes or cookies, place the racks at Levels 3 and 5.
- For 4 baking pans on two racks: Place two pans in the rear of the upper rack and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.
- When using the gliding rack, place it below the flat rack.

Using Multiple Oven Racks

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



Cake



Cookie

Before using the racks

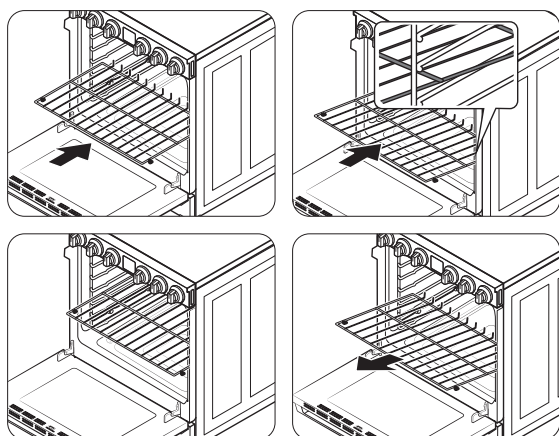
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Installing the racks

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

Removing the racks

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



⚠ CAUTION

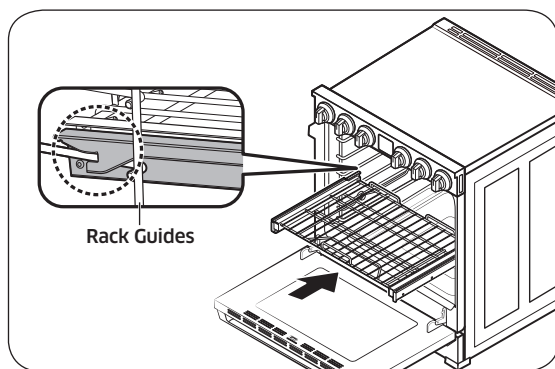
- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Using the oven

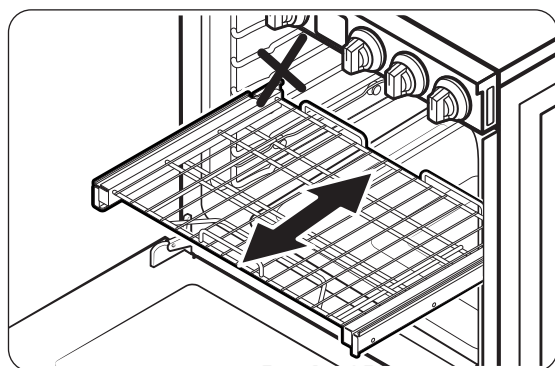
Using the gliding rack

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

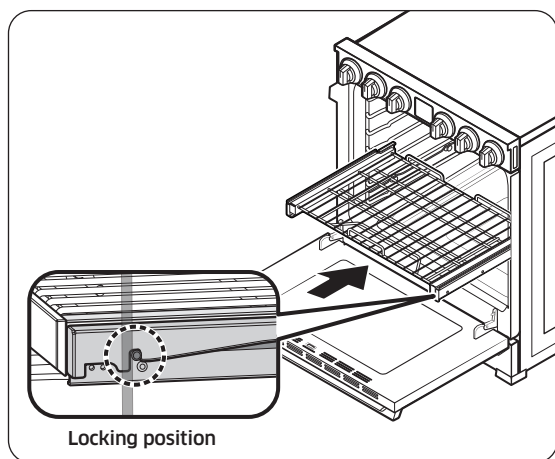
Installing the gliding rack



- With the gliding rack in the closed position and the oven off, carefully insert the gliding rack between the guides until the rack reaches the back. See picture on the bottom left for closed position.



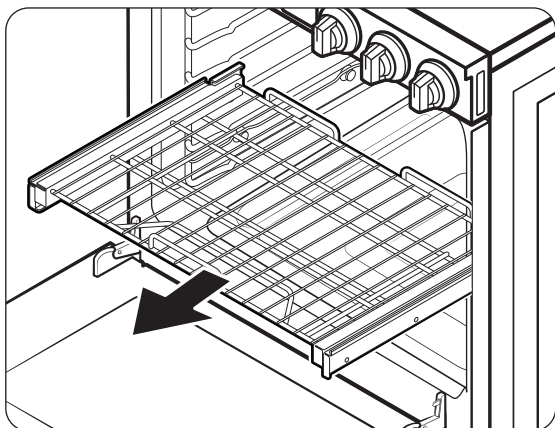
- Always grasp the gliding rack by its handle at the center-front of the rack. Pulling by the rack frame can cause the rack to come loose, resulting in spills and possible personal injury.



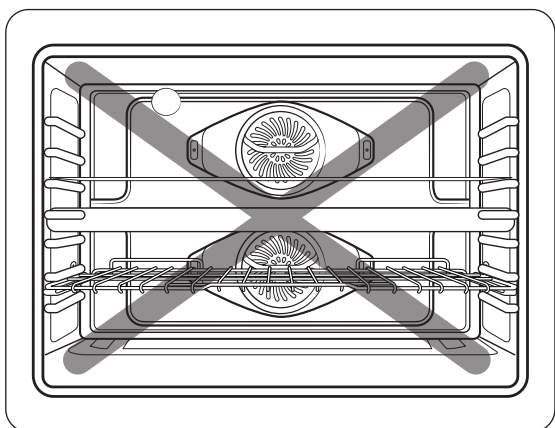
NOTE

Be sure to lock the gliding rack onto the rack support. Otherwise, the rack may come loose and cause personal injury.

Removing the gliding rack



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



⚠ CAUTION

- Do not attempt to place a gliding rack one level above a wire rack.
- You will not be able to install it properly and the rack could fall.
- Keep at least one open rack level between a glide rack and a flat rack.

📄 NOTE

You may place a gliding rack at any but the lowest level (Level 1).

Using the oven

Broiling guide

 NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of how well done you like your food will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.

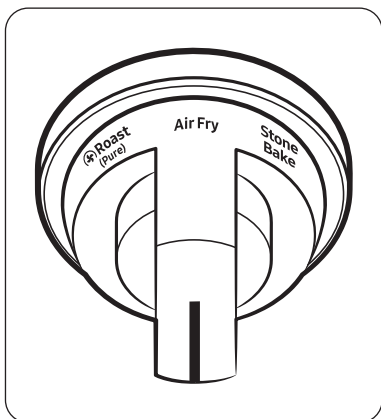
Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position	Cooking time	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	Hi	7	3:20 - 3:40	2:20 - 2:40
Beef Steak	Medium	-	1"	Hi	5	7:00 - 8:00	6:00 - 7:00
	Medium	-	3/4"	Hi	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Chicken Pieces	Well done	2 - 2 1/2 lb.	3/4" - 1"	Hi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

 CAUTION

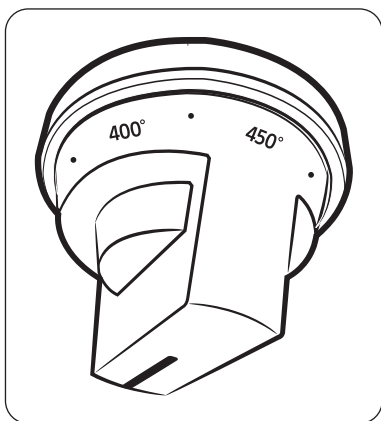
Make sure to close the door after turning over the food.

Air Fry mode

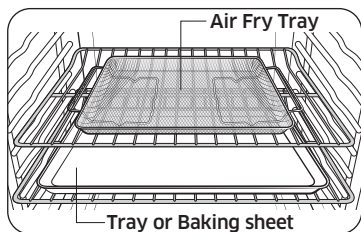
This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without oil or less oil than normal convection modes. For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. The temperature can be set between 350 °F and 500 °F. Preheating is not necessary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



1. Place the Air Fry tray on rack position 3, and place a baking sheet or tray on rack position 2 or 1.
2. Rotate the mode selector knob from **Off** to the **Air Fry** position, and then turn the temperature selector knob to set the baking temperature. You can set the temperature from 350 °F (175 °C) to 500 °F (260 °C)
3. When baking is complete, turn both knobs to the **Off** position.



Using the oven



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

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

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

CAUTION

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

Air Fry mode guide

NOTE

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

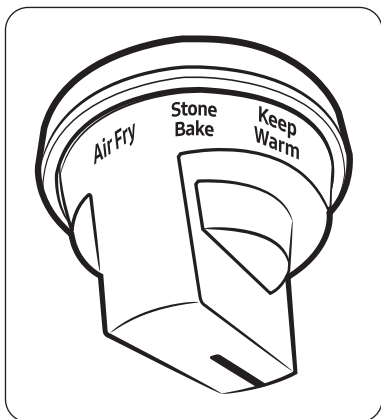
Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	450	20 - 25	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Homemade French Fries	25 - 30	425	25 - 30	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of $\frac{1}{3}$ inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30	450	25 - 30	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425	20 - 30	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	425	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	-

Using the oven

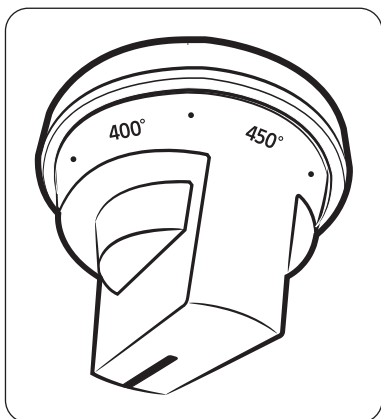
Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	20 - 30	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	-
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45	425 - 450	30 - 35	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	25 - 30	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	400 - 425	25 - 30	Dip chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Vegetables				
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	20 - 25	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25	425	20 - 25	
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Onions, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Cauliflowers, Breaded	30 - 35	400 - 425	20 - 25	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	400 - 425	20 - 25	

Stone bake mode

This feature bake on a baking or pizza stone for pizza and bread. So stone accessory required. Always preheat with a stone for the best results. Preheating will take about 20 - 30 mins. When the beep sounds, put pizza or bread on the rack position 2 or 3.



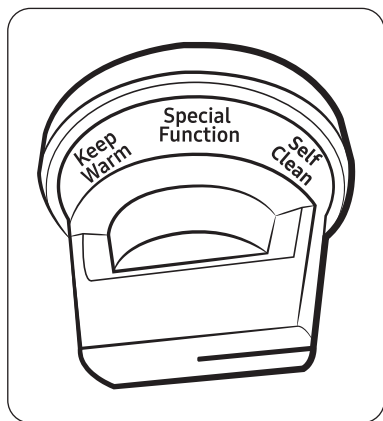
1. Rotate the mode selector knob from **Off** to the **Stone bake** mode position, and then turn the temperature selector knob from **Off** to set the temperature. You can set the temperature from 350 °F (175 °C) to 500 °F (260 °C)



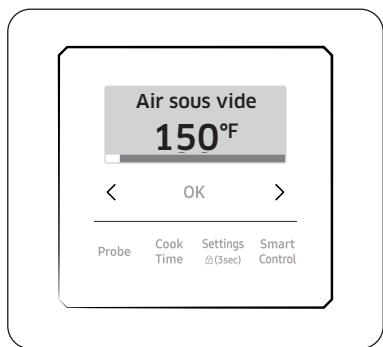
2. Let the oven preheat. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.
3. When preheating is complete, Place the food on the desired rack. Close the oven door.
4. When cooking is complete, turn both knobs to the **Off** position.

Using the oven

Using the special function feature



1. Set the temperature knob to the **Off** position.
2. Turn the mode selector knob from **Off** to the **Special Function** position.



3. Find cooking menu you want through < or > keys and press **OK**.

Special function provides 3 different specialized cooking options.

Mode	Temperature range
Proof	95 °F (35 °C)
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)
Dehydrate	150 °F (65 °C)

** A factory set temperature is applied for the best performance. You cannot adjust this temperature.

NOTE

You can Adjust 1°F unit by tapping < or > key of the Air sous vide mode.
(Long press < or > key to decrease or increase rapidly at constant speed).

Mode	Instruction
Proof	• Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process (95 °F). • For the best results, always start the Proof option with a cool oven. • Proof mode functions properly only if oven temperature is below 125 °F. • The proofing temperature is not hot enough to keep food warm. • Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 or 3 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven fan does not blow the plastic wrap off the dough. • To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.
Air Sous Vide	• Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. • In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture. • You can Adjust 1 °F unit by tapping < or > key of the Air sous vide mode. (Long press < or > key to decrease or increase rapidly at constant speed).
Dehydrate	• Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. • After drying the food, keep it in a cool and dry place. • For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.

NOTE

Preheating is not necessary on special function feature.

Rack position chart for special cooking options

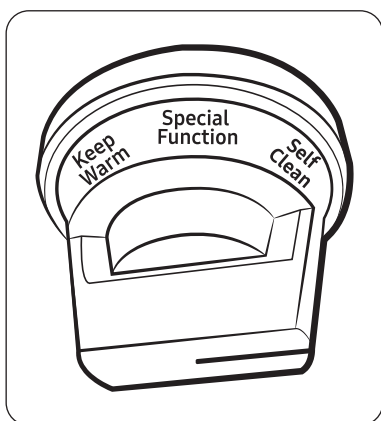
Mode	Rack position
Proof	2 or 3
Air Sous Vide	3 or 4
Dehydrate	2 or 3

For some common features, refer to **Using the oven** page.

Using the oven

Air sous vide mode

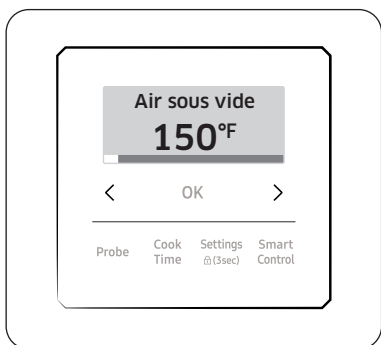
Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide method without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.



1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 3 or 4 and then close the door.
2. Set the temperature knob to the **Off** position.
3. Turn the mode selector knob from **Off** to the **Special Function** position.
4. Find Air sous vide menu through < or > keys and press **OK**.
5. Adjust 1 °F unit by tapping < or > key and press **OK**. (Long press < or > key to decrease or increase rapidly at constant speed.)

NOTE

For cook time setting, see the **Timed cooking** section on page 48.





NOTE

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous-Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 3 or 4 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous-Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed eaten raw.

Using the oven

Tips

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

Air Sous-Vide recommendation guide

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

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Vegetables			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	200	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	200	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 4
Fruit			
Apple, sliced	-	180	1 - 2
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	1 - 2

Using the oven

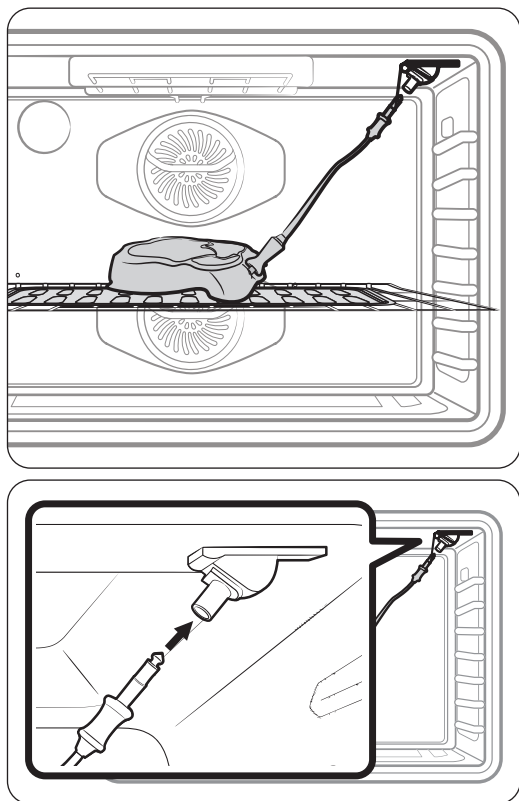
Using the oven

Temperature probe

For many meats, especially roasts and poultry, measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked. The temperature probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want. This function can be used with Bake, Convection Bake (Pure), Convection Roast (Pure). After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown on the display.

How to use the temperature probe

1. Push the probe into the meat, so that the tip is in the center of the meat.



- Insert the probe completely into the meat as shown in the illustrations. It should not touch bone, fat, or gristle. If you do not fully insert the probe into the meat, the temperature probe function will not work correctly because the probe will sense the oven temperature, not the temperature of the meat.
- For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
- For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
- If you activate the Keep Warm function to keep the meat warm after you have cooked it using the temperature probe function, the meat may be overcooked.

2. Plug the temperature probe fully into the socket on the upper-side wall of the oven.
3. Select the cooking operation (Bake, Convection Bake (Pure), Convection Roast (Pure) you want. Select the cooking mode you want. Set the cooking temperature.
(See page 52.)
4. Tap **Temp Probe** to set the desired internal temperature.

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

5. Tap **START**. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

 CAUTION

Do not let the probe tip protrude from the meat. Ensure the tip is in or near the thickest part of the meat.

- To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely.
- To avoid damaging the probe, do not leave it in the oven for any reason other than its intended use. Tongs can damage the probe.
- Use the temperature probe for Temp Probe function cooking only.

 NOTE

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

Using the oven

Temperature table

Type of food		Internal temperature (°F)
Beef / Lamb	Rare	140 - 150
	Medium	160 - 170
	Well done	175 - 185
Pork		175 - 185
Poultry		185 - 195

NOTE

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

Removing the temperature probe

Unplug the temperature probe, then remove it from the meat. Store the meat probe in a separate place, do not leave it attached to the socket.

CAUTION

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

Clean feature

Self Clean

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

CAUTION

- Do not leave small children unattended near the oven during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the oven can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the oven.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is completed or cancelled and the oven temperature is below 400 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The Electric oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.
- Both knobs must be in the **Off** position initially before you set the mode selector knob to the **Self Clean** position.

Using the oven

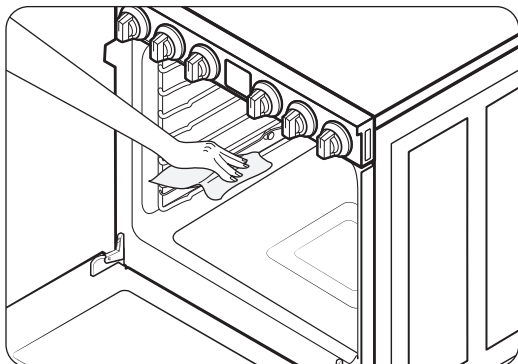


Fig. 1

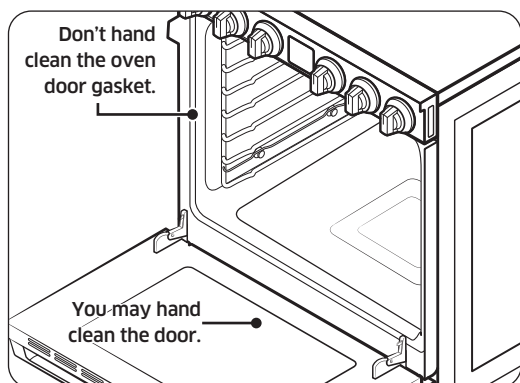


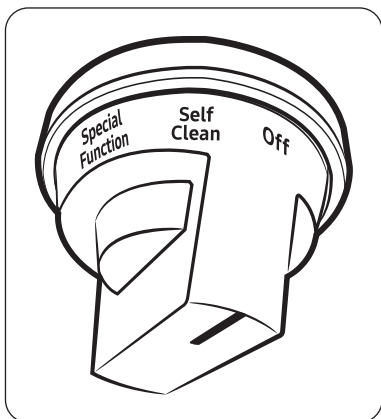
Fig. 2

- Keep the kitchen well ventilated during a self-cleaning cycle.
- Remove the racks, rack supports, and all foreign/loose items from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- Clean the oven door and front frame around the gasket with hot water and soap-filled steel-wool pads or non-abrasive cleansers. Rinse with clean water and wipe dry.
- The oven-door gasket is fragile and cannot withstand hand-cleaning. Do not clean the gasket. If the gasket becomes worn or frayed, have it replaced.
- Make sure the oven light cover is in place and the oven light is off.

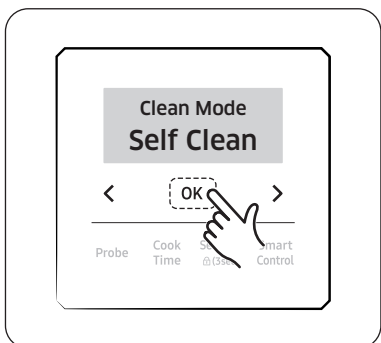
NOTE

- For details about removing the racks, see pages 55 and 57.
- For details about removing the rack supports, see page 96.

How to run a self cleaning cycle



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Turn the mode and temperature selector knobs to the **Off** position.
3. Turn the mode selector knob from **Off** to the **Self Clean** position.



4. Tap <, > to select Self Clean mode. Press **OK** to start Self clean.
5. Set the self cleaning time. 3 hr is the default. Tap <, > to select another time set. Press **OK** to start Self Cleaning.
6. The oven door is locked and the oven begins to heat up. When the cycle is complete, an alert beep sounds. The door will remain locked until the oven temperature falls below 400 °F (205 °C).
7. When the Self-Cleaning cycle is complete, turn the mode selector knob to the **Off** position.

NOTE

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

Using the oven

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, turn the mode selector knobs to the **Off** position. The cycle turns off, but the door remains locked until the oven temperature falls below 400 °F (205 °C).

After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 400 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the self-cleaning cycle.
- The oven will not let you repeat a self cleaning cycle immediately You must wait 2 hours before running self-cleaning again.
- Fine lines generated inside the cavity may occur during repeated cooling and heating of the product after long-term use. This phenomenon is normal, does not affect product performance, and is harmless to the human body.

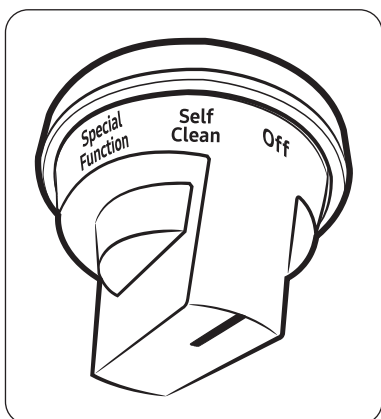
CAUTION

Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air or steam could burn you.

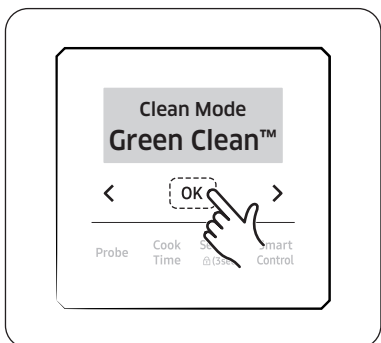
Green cleaning

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

How to run a green cleaning cycle



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Pour approximately 10 oz (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water.
3. Turn the mode and temperature selector knobs to the **Off** position.
4. Turn the mode selector knob from **Off** to the **Self Clean** position.



5. Tap <,> to select Green cleaning mode. Press **OK** to start **Green Cleaning**.
6. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound. And then turn the mode knob to the **Off** position.
7. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a green-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

You can cancel Green Cleaning at any time by setting the mode selector knob to the **Off** position.

Using the oven

NOTE

- When green-cleaning, use exactly 10 oz of water since this produces the best results.
- If you press **Green Clean** when the oven temperature is above 125 °F, Hot will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

After a green-cleaning cycle

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

Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

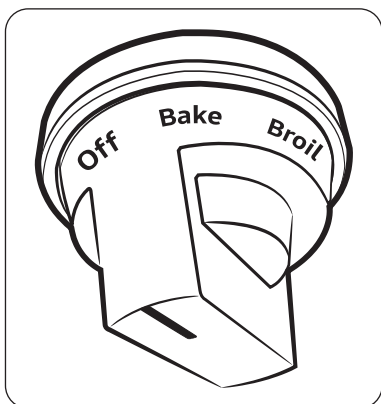


For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, visit :

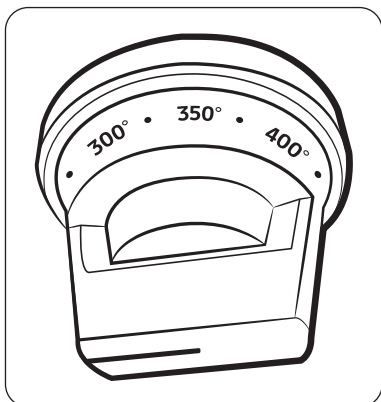
<http://www.star-k.org>.

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

How to use the Sabbath feature

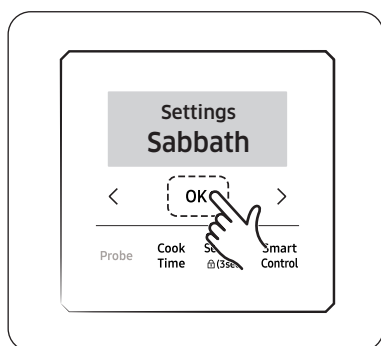


1. Turn the mode selector knob from **Off** to **Bake**.

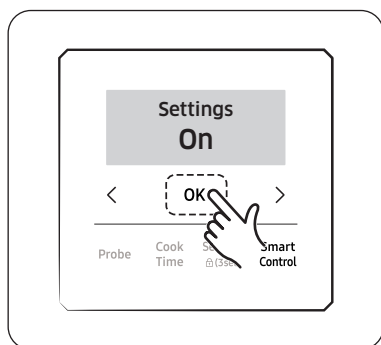


2. Rotate the temperature selector knob from the **Off** position to set the temperature. You can set the oven to any temperature from Lo to 550 °F.

Using the oven



3. Tap the **Settings** button, and then tap <, > to select **Sabbath** mode.



4. Tap **OK** and then tap <, > to select **On / Off**.
5. Tap **OK** to Sabbath mode on.

⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

- After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
- You can set the Cook Time function before activating the Sabbath feature.
- Should the power fail, the oven shuts itself off. When power is restored, the oven does not turn itself on. **Sabbath** appears on the control panel, but the oven is not on. Food may be safely removed from the oven during Sabbath mode, but the oven is inoperable until after the Sabbath holidays, at which time you can tap-hold **OK** for 3 seconds to turn off Sabbath mode.

Using the Smart Control feature

To use the oven's Smart Control feature, 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.

A Wi-Fi Booster may be necessary. Wi-Fi Booster is not supplied by Dacor.

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

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

Installation

Visit the Google Play Store, Galaxy Apps, or Apple App Store and search for "SmartThings". Download and install the SmartThings app provided by Samsung Electronics to your smart device.

NOTE

- The supporting software version of the SmartThings app is subject to change according to the OS supporting policy the manufacturer provides. In addition, as for the SmartThings app or the functions that the app supports, the new application update policy on the existing OS version can be suspended due to usability or security reasons.
- The SmartThings app is subject to change without notice to improve usability or performance. As the mobile phone OS version is updated every year, the SmartThings is also updated continually according to the latest OS.
- If you have enquiries regarding the items mentioned above, please contact us on st.service@samsung.com
- Recommended encryption systems include WPA/TKIP and WPA2/AES. Any newer or non-standard Wi-Fi authentication protocols are not supported.
- Wireless networks may be affected by the surrounding wireless communication environment.
- If your Internet service provider has registered the MAC address of your PC or modem for identification, your device may fail to connect to the Internet. If this happens, contact your Internet service provider for technical assistance.
- The firewall settings of your network system may prevent your device from accessing the Internet. Contact your Internet service provider for technical assistance. If this symptom continues, contact a local Samsung service center or retailer.

Using the oven

- To configure the wireless access point (AP) settings, see the user manual of the AP (router).
- Device support both Wi-Fi 2.4 GHz with IEEE 802.11 b/g/n and Soft-AP protocols. (IEEE 802.11 n is recommended.)
- Unauthorized Wi-Fi wireless routers may fail to connect to applicable device.

Samsung account

You are required to register your Samsung account to use the app. If you don't have a Samsung account, follow the app's onscreen instructions to create a free Samsung account.

Getting started

Turn on the range, open the SmartThings app on your phone, then follow the instructions below. If a pop-up appears saying that a new device has been found, tap ADD NOW. If a pop-up doesn't appear, tap the + button, then select the device you want to connect from the list of available devices.

If your device isn't in the list of available devices, add the device manually by selecting the device type, and then selecting the specific device model. Follow the instructions for setting up your device.

1. Sign in to your Samsung account (if not already signed in).
2. Add the device.
3. Check the connection.
4. Find and connect to a Wi-Fi network.
5. Register the device.
6. Setup is complete. Your device will now appear as a card on the My devices screen.

When Smart Control is on you can:

- Remotely change oven settings (mode, time, temperature) using your mobile device.
- Remotely turn on/off the oven.

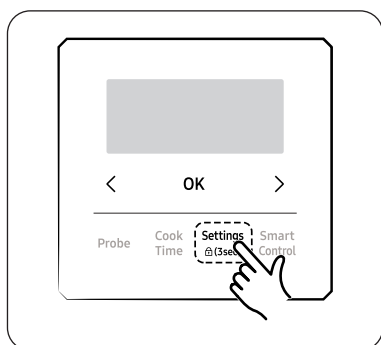
NOTE

Important: Self Clean mode cannot be started remotely.

- If Smart Control is deactivated, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- The range continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- The **SmartThings Application** will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app web manual for detailed information at www.dacor.com

Settings

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



Tap the **Settings** button.

Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Wi-Fi**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select **On** or **Off** then Tap **OK**.

NOTE

For details about the Wi-Fi connection and using the SmartThings app, see the SmartThings user manual.

Welcome Lighting

When you operate the oven control knob and oven light button in sleep mode, the knob lightings turns on sequentially.

You can turn the welcome lighting **On / Off**.

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Welcome Lighting**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select **On** or **Off** then tap **OK**.

Using the oven

Screen Saver

You can turn the screen saver on/off.

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Screen Saver**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select the **On / Off**.
4. Tap **OK**.

Temp

Temp unit

You can program the oven control to display the temperature in Fahrenheit (default) or Celsius.

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Temp. Unit**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select the temperature unit.
4. Tap **OK**.

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 determine the proper adjustment. The oven temperature can be adjusted $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Temp. Adjust**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select the adjustment you want to make.
4. Tap **OK**.

NOTE

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

Sound

Using Sound setting, you can set the oven controls to operate silently.

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Sound**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select **Sound On** / **Alerts Only On** / **Sound Off**.
4. Tap **OK**.

12 hour energy saving

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

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **12hr Energy Saving**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select **On** or **Off**.
4. Tap **OK**.

Demo Mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only. (When Demo Mode is on, the heating elements are disabled and do not operate.)

1. Tap the **Settings** button.
2. Tap <, > to select **Demo Mode**.
3. Tap **OK** and then tap <, > to select **On** or **Off**.
4. Tap **OK**.

Using the oven

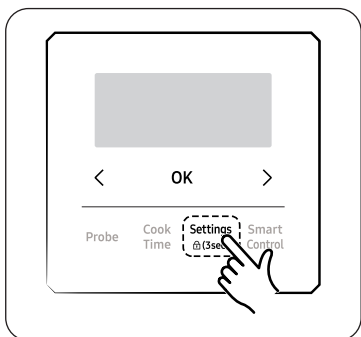
Using the hood control feature

NOTE

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the range to Dacor hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.

To connect to a hood control model and a hood:

1. Download and run the SmartThings app on your smartphone. Then, complete the Smart Control procedure to connect to the range. See page 81.
2. Follow the hood control model's Bluetooth instructions and activate the Bluetooth connection.
3. Press the **Bluetooth** icon  on the hood's control panel. The Bluetooth icon LED blinks.
4. Tap the **Settings** button on the range display screen. Tap **<**, **>** to select **Hood Connection**. Tap **OK** to connect to the hood.
5. When Bluetooth pairing is finished, the Bluetooth icon LED stops blinking and glows steadily. Tap the **Settings** button to exit.
6. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.



Bluetooth on/off

Press the **Bluetooth** icon  on the hood's control panel.

NOTE

- The Bluetooth icon LED on the hood is on when Bluetooth is enabled. The Bluetooth icon LED on the hood is off when Bluetooth is not enabled.
- If the Smart Control connection is not successful, you cannot use the SmartThings app to monitor and control the hood.
- Without a Smart Control connection to the range, you can use a Bluetooth connection to pair the range with the hood and sync them. To do this, follow the Bluetooth connection steps on page 86.
- Bluetooth will not work properly if the Bluetooth connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.

Care and maintenance - Cooktop

Care and cleaning of the glass cooktop

Normal daily use cleaning

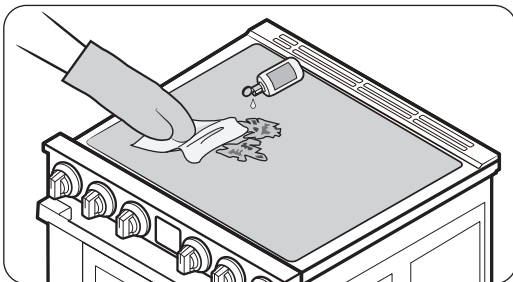
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

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

⚠ WARNING

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

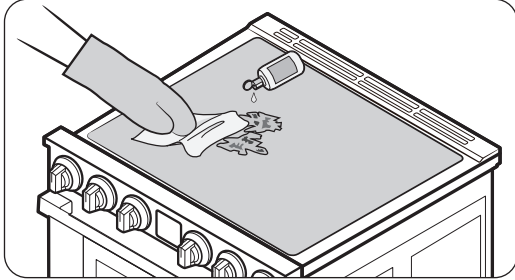
Removing burned-on residue



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

Care and maintenance - Cooktop

Removing heavy, burned-on residue



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

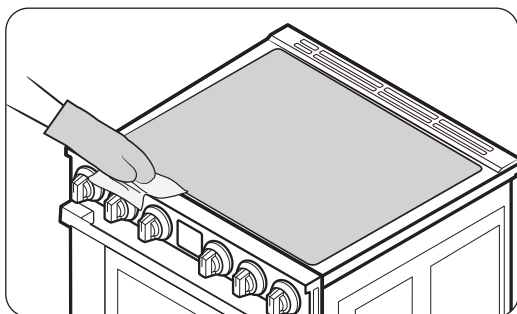
Removing metal marks and scratches

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

⚠ WARNING

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

Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the section below.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.



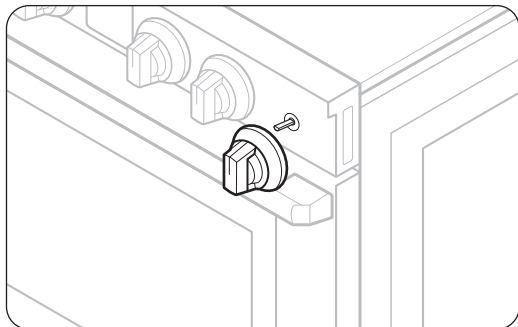
NOTE

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

Care and maintenance - Cooktop

Control knobs

Turn off all burner knobs.



1. Pull the knobs off.
2. Clean the knobs in warm, soapy water, then rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless-steel surfaces using stainless-steel cleaner.
4. Re-attach the knobs in the **Off** position.

CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleaners directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Care and maintenance - Oven

Care and cleaning of the oven

WARNING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the appliance.

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake a bottle of stainless steel appliance cleaner or polish well.
2. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing along the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.

NOTE

Some paper towels tend to scratch stainless steel, test on an inconspicuous location before using.

5. Repeat as necessary.

NOTE

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

Convection filter

The convection filters are located in the back of each oven chamber.

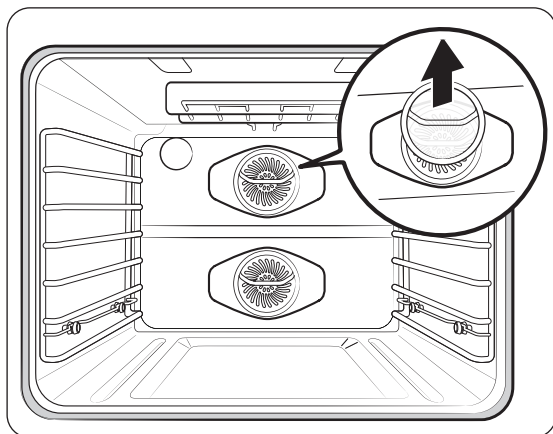
Clean them regularly. If you allow them to become clogged, the oven's convection cooking modes will not work properly.

NOTE

For your safety and proper oven performance, re-install the convection filters before cooking.

Care and maintenance - Oven

Removing your oven's convection filter

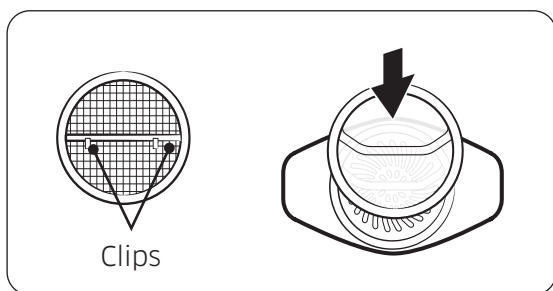


When the oven is cool, put your fingers around the edges of the filter and gently push up.

To clean the filter

Soak the filter in hot, soapy water, and rinse well. You may also place it in a dishwasher on the top rack. Dry the filter before re-installing it.

Installing your oven's convection filter



Carefully hook the metal clips on the back of the filter over the metal bar across the fan hole. Make sure it is centered over the hole. Be careful not to scratch the porcelain surfaces with the back of the filter

Air fry tray

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

NOTE

The air fry tray is dishwasher-safe.

CAUTION

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

Oven racks

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



NOTE

- Do not clean the oven racks in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.
- Graphite lubricant is available for retail purchase. Verify that the lubricant is FDA-approved.

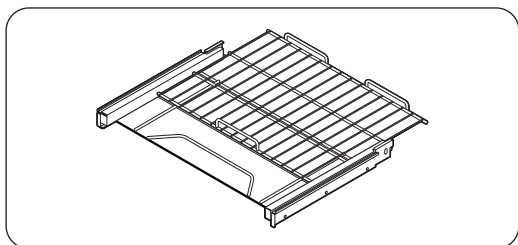


CAUTION

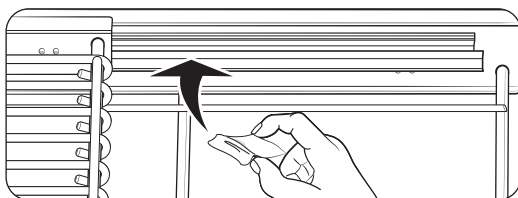
- Do not leave racks in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the racks' coating and make it difficult to remove the racks.
- Do not spray cooking oil or lubricant directly onto the gliding rack.

Care and maintenance - Oven

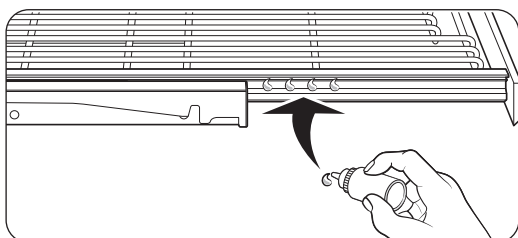
To lubricate the slides of the gliding rack



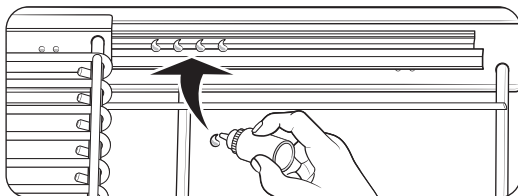
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 56.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

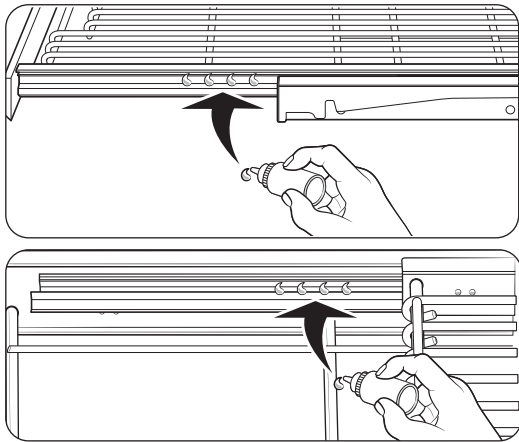


3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)



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





5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then install it in the oven. See **Installing the gliding rack** on page 56.

 NOTE

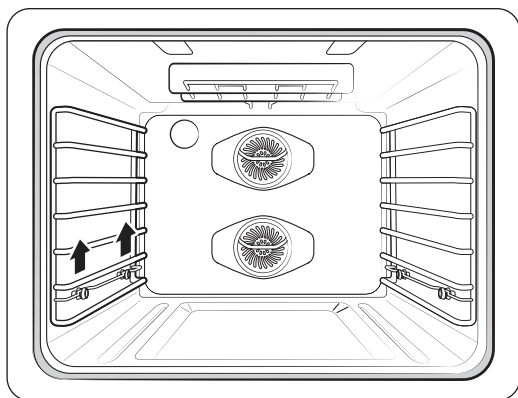
Do not spray the gliding rack with cooking spray or other lubricant sprays.

Care and maintenance - Oven

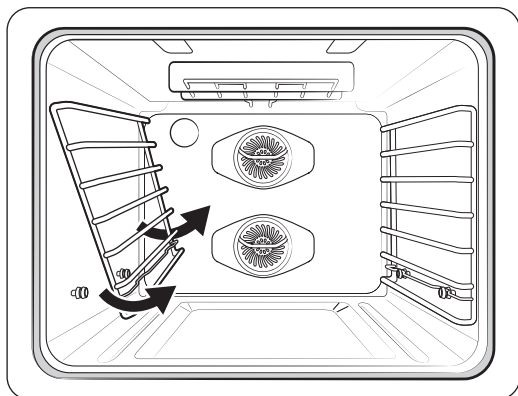
Ladder racks

Ladder Racks can be removed for manual cleaning or to prevent discoloration during a Self-Cleaning cycle.

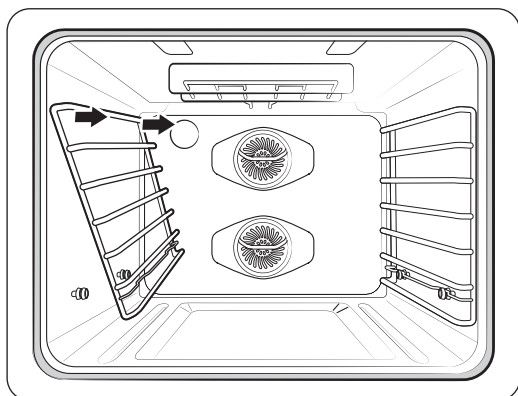
Removing the Ladder racks



1. Grasp the Position 2 rack guide, and then lift the Ladder Rack straight up. This frees the Ladder Rack from its two supports on the oven wall.

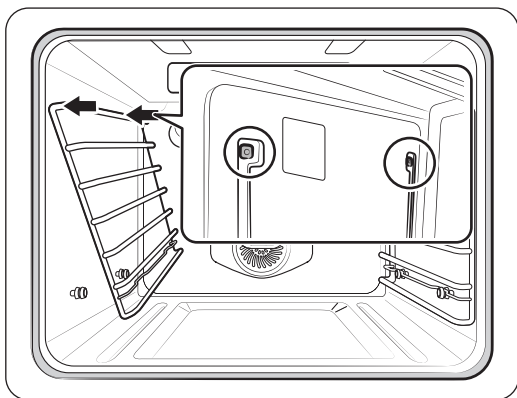


2. Rotate the Ladder Rack by approximately 45°.

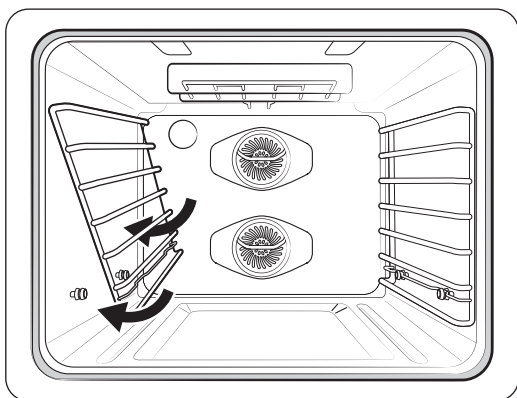


3. Pull the Rack away from the oven wall to remove it from the two support holes in the wall of the oven.
4. Repeat this procedure with the Ladder Rack on the opposite wall.

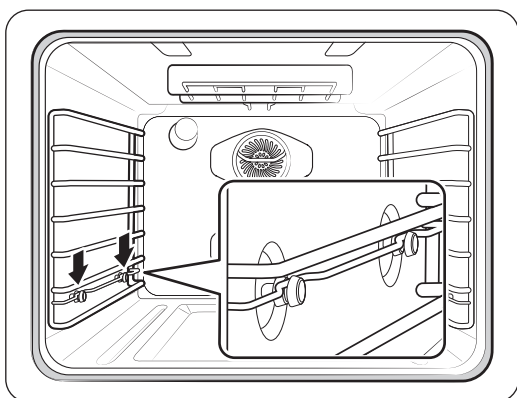
Replacing the Ladder racks



1. Put the top of the Ladder Rack back into the two support holes in the oven wall.



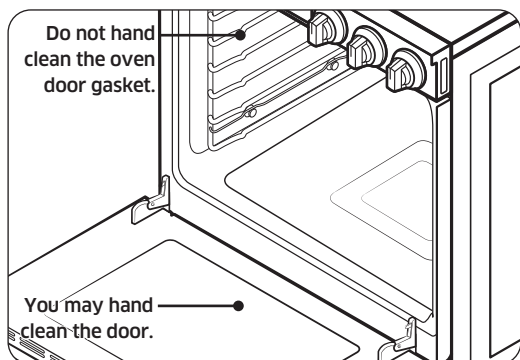
2. Rotate the Ladder Rack towards the oven wall.



3. Pull up on the Position 2 rack guide, and then press the Rack into the two supports on the oven wall.
4. Repeat this procedure with the Ladder Rack on the opposite wall.

Care and maintenance - Oven

Oven door

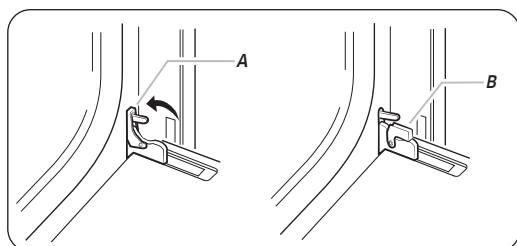
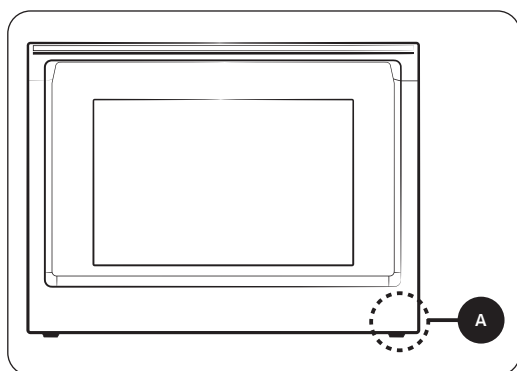


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners,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

Removing the oven doors

⚠ CAUTION

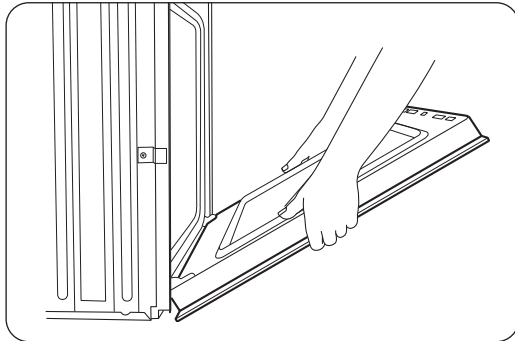
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle.
Use two hands to remove an oven door.
 - Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
 - To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.



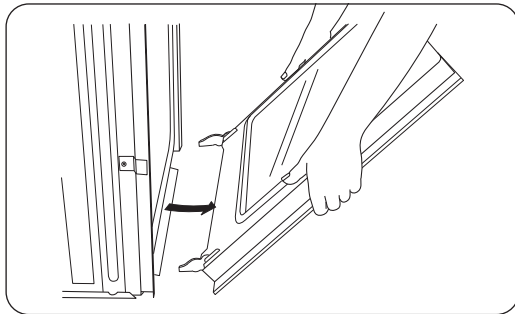
- A.** Oven door hinge latch in locked position
- B.** Oven door hinge latch in unlocked position

1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Open the oven door.
3. At the bottom corners of the door, flip the hinge locks fully out to unlock them; otherwise, the door cannot be removed.

Care and maintenance - Oven



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

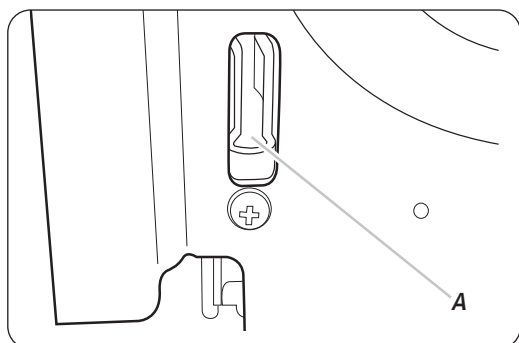


5. Grasp each side of the door below the handle, and lift the door slightly to expose the cabling at the base.
6. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

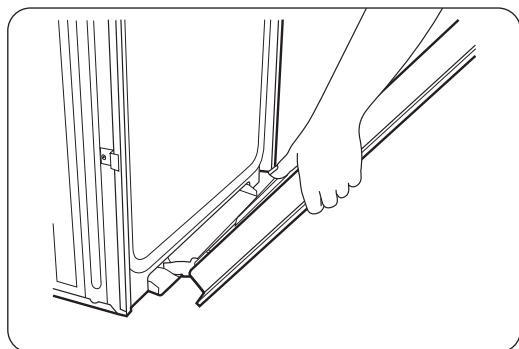
Reinstalling the oven doors

⚠ CAUTION

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

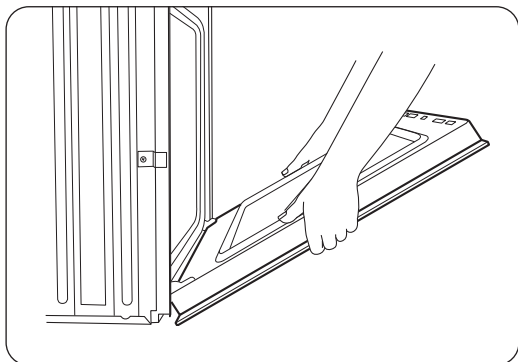


A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock



1. Using two hands, grasp the side edges of the door at the midpoint. Face the oven cavity.
2. Place the door near the product.
3. Locate the slots on each side of the oven cavity for the door hinge locks.
4. Hold the door at a 45° angle, and then align the door hinges with the slots in the lower front of the oven cavity. Slowly insert the door, making sure you maintain the 45° angle. You will know the door is engaged in the slot when you feel a slight drop.

Care and maintenance - Oven



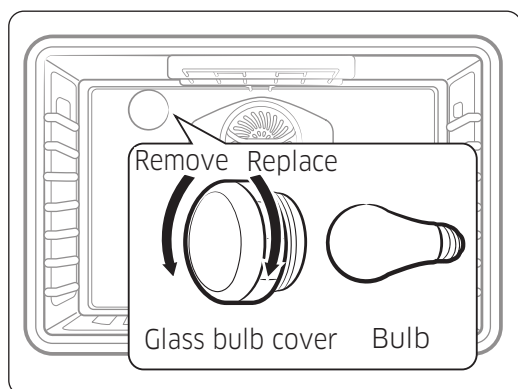
5. Open the door fully. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 4.
6. At the bottom corners of the door, flip the hinge locks forward to lock them. See Step 3 (illustration A) in the **Removing the oven doors** section for the proper locked position.
7. Close the oven door.

NOTE

When the hinges are properly installed and the door is closed, there should be an even gap between the door and the control panel. If one side of the oven door is hanging lower than the other, the hinge on that side is not properly installed.

Oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It comes on when you open the oven door.



1. Turn off the oven.
2. Make sure the oven and oven light are cool.
3. Open the door, and remove the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Remove the oven light from the socket by turning it counterclockwise.
5. Insert a new 40-watt appliance bulb into the socket, and then turn it clockwise to tighten.
6. Reinsert the glass cover, and then turn it clockwise to tighten.

⚠ CAUTION

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

📄 NOTE

- The oven light does not operate during the self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they prevent you from accessing the oven light.

Troubleshooting and information code

If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you are still having trouble after trying the suggested solution, call 833-353-5483 (USA), 844-509-4659 (CANADA).

Troubleshooting

Cooktop

Problem	Cause	Action
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans that are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	Check if the correct control is set for the surface unit you are using.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	Refer to the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 87.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	The element will cycle on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	

Problem	Cause	Action
Scratches or abrasions on the cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. Use ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (e.g., salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	- Wait until the surface cools down. Then, use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to remove the soil. - See the section on the care and cleaning of the glass cooktop on page 87.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	- Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. - Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
"Cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the range as usual.

Troubleshooting and information code

Control display

Problem	Cause	Action
The display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Touch controls do not respond when tapped	There is foreign matter caught between the buttons	Remove the foreign matter and try again.
	There is moisture on the exterior	Remove the moisture and try again.
	The lock function is set	Check whether the lock function is set.

Oven

Problem	Cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the Information codes chart on page 112 .	Turn the burner knob to Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The oven temperature is too hot or cold.	The oven thermostat needs adjustment.	See page 84 .

Problem	Cause	Action
The oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and tap and hold Settings for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, Turn the burner knob to off . To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, tap and hold OK for 3 seconds.
Oven fan is making a noise, or won't turn off. * Slide-In oven model only.	The cooling fan is not visible, but you will hear it running whenever the electronics get hot and turn off when the electronics are cool.	This is normal operation to cool the oven, cooling fan automatically shuts down when the oven cools.
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap and hold Settings for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, tap and hold OK for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page 103 .
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page 58 .
	The controls are not being set properly.	See page 45 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven.	This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven.
The oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap Settings for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Smart Divider is installed in the oven.	Self-clean will not operate with the Smart Divider installed. Remove it from the oven.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down, and then reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See page 73 .)
	A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on.
A crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

Problem	Cause	Action
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, Turn the burner knob to Off . Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil, and then reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 400 °F.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.
There is steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 73 .)

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
The convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

Others

Problem	Cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg (s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace fuse or reset circuit breaker.

Problem	Cause	Action
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 49 .
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 53 .
	There is aluminum foil on racks or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 46 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 45 .
	The oven door was not closed during broiling.	Close the oven door during broiling.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 58 .

Smart Control

Problem	Action
Could not find "SmartThings" in the app market.	- SmartThings is incompatible with tablets and some mobile devices. - Android 6.0 or later (at least 2 GB of RAM) is recommended. - Supported resolutions: 1280 x 720 (HD), 1920 x 1080 (FHD), 2560 x 1440 (WQHD) - For Apple devices, iPad and some mobile devices may not be supported. - iOS 10.0 or later / iPhone 6 or later - Supported resolutions: 1334 x 750, 1920 x 1080
The SmartThings app fails to operate.	The SmartThings app is available for applicable models only.

Troubleshooting and information code

Problem	Action
The SmartThings app is installed but is not connected to my appliance.	- You must log into your Samsung account to use the app. - Make sure that your router is operating normally. - If you have not connected your appliance to the SmartThings app after the app was installed, you must make the connection using the device registration function of the app.
Could not log into the app.	- You must log into your Samsung account to use the app. - If you don't have a Samsung account, follow the app's onscreen instructions to create one.
An error message appears when I try to register my appliance.	Easy Connection may fail due to the distance from your access point (AP) or electrical interference from the surrounding environment. Wait a moment and try again.
The SmartThings app is successfully connected to my appliance but does not run.	- Exit and restart the SmartThings app or disconnect and reconnect the router. - Unplug the power cord of the appliance, and then plug it in again after 1 minute.

Information codes

Oven

Displayed code	Possible cause	Solution
C-d0	This code occurs if the control key is short for 1 minute.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Dacor service center.

Displayed code	Possible cause	Solution
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Turn the burner knob to Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F2	This code occurs if communication between the Touch and Sub PCB is interrupted.	
C-F5	This code occurs if communication between the Display and Sub PCB is interrupted.	
C-F6	This code occurs if communication between the Main and Sub PCB is interrupted.	
C-F7	This code occurs if communication between the Main and Cooktop Main PCB is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	The oven sensor is short when the oven is operating.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	Restart the appliance.
C-22	The Sub PCB sensor is open when the oven is operating.	Turn both the mode and temperature selector knobs to Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
	The Sub PCB sensor is short when the oven is operating.	
C-23	The temperature probe sensor is short when the oven is operating.	Turn the burner knob to Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
	The PCB sensor is short when the oven is operating.	

Troubleshooting and information code

Displayed code	Possible cause	Solution
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-A2	The cooling motor is operating abnormally.	Call for service.

Cooktop

Displayed code	Possible cause	Solution
F8	This code occurs if communication between the Induction Main and Left Inverter PBA is interrupted.	Power Off, and then Power On to the setting you want again. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
FA	This code occurs if communication between the Induction Main and Right Inverter PBA is interrupted.	
C0	The top sensor is open when the burner is operating.	Call for service.
	The top sensor is short when the burner is operating.	
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	The IGBT sensor is short when the burner is operating.	
A2	This code occurs if the DC fan motor is open or locked.	

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

Warranty and Service

Warranty

What Is Covered

CERTIFICATE OF WARRANTIES: DACOR RANGE / RANGETOP / COOKTOP

WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA:

FULL TWO-YEARS WARRANTY

The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the first use purchaser, starting from the date of delivery to the original consumer purchaser or closing date for new construction, whichever period is longer. Warranty is valid on products purchased brand new from a Dacor Authorized Dealer, or other seller authorized by Dacor.

If your Dacor product fails to function within two years of the date of delivery to the original consumer purchaser, due to a defect in material or workmanship, Dacor will remedy it without charge to you.

All cosmetic damage (such as scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) to the product or included accessories must be reported to Dacor within 60 days from the date of delivery to the original consumer purchaser to qualify for warranty coverage. Consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the purchaser.

LIMITATIONS OF COVERAGE

Service will be provided by a Dacor designated service company during regular business hours. Please note service providers are independent entities and are not agents of Dacor. Dealer display and model home display products with a production date greater than 5 years, products sold "As Is," and products installed for non-residential use, which include but are not limited to religious organizations, fire stations, bed and breakfast, and spas carry a two years parts warranty only. All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the responsibility of the purchaser.

Warranty will be null and void on product that has altered, defaced, or missing serial numbers and tags.

The owner must provide proof of purchase or closing statement for new construction upon request. All Dacor products must be accessible for service.

Warranty is null and void if non-ETL or non-CUL approved product is transported from the U.S.A.

OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA:

LIMITED TWO-YEARS WARRANTY

If your Dacor product fails to function within two years from the date of delivery to the original consumer purchaser due to a defect in material or workmanship, Dacor will furnish a new part, F.O.B. factory to replace the defective part.

All delivery, installation, labor costs and other service fees are the responsibility of the purchaser.

What Is Not Covered

- Slight color variations may be noticed because of differences in painted parts, kitchen lighting, product placement and other factors; this warranty does not apply to color variation.
- Service calls to educate the customer on proper use and care of the product.
- Service fees for travel to islands and remote areas, which include but are not limited to, ferries, toll roads or other travel expenses.
- Consequential or incidental damage, including but not limited to food or medicine loss, time away from work or restaurant meals.
- Failure of the product when used for commercial, business, rental or any application other than for residential consumer use.
- Failure of the product caused by improper product installation.
- Replacement of house fuses, fuse boxes or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, flood, power interruption, power surges or other acts of God.
- Liability or responsibility for damage to surrounding property including cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects around the product.
- Breakage, discoloration, or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse or neglect.

Warranty and Service

Out of Warranty

Should you experience a service issue beyond the standard warranty period, please contact us. Dacor reviews each issue and customer concern to provide the best possible solution based on the circumstances.

THE REMEDIES PROVIDED IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. THEREFORE, NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA, ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE OR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO TWO YEARS FROM THE DATE OF DELIVERY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. IN NO EVENT SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. IN THE EVENT DACOR PREVAILS IN ANY LAWSUIT, DACOR SHALL BE ENTITLED TO REIMBURSEMENT OF ALL COSTS AND EXPENSES, INCLUDING ATTORNEY'S FEES, FROM THE DACOR CUSTOMER. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



Security updates information

Security updates are provided to strengthen the security of your device and protect your personal information. For more information on security updates, visit <https://security.samsungda.com>.

* The website supports only some languages.



DG68-01667A-00

dacor

Dacor • Phone: 833-353-5483(USA), 844-509-4659(CANADA). • www.dacor.com



Manual del usuario

Estufa Pro por inducción

DOP30*940I*



Para averiguar si su modelo está certificado por ENERGY STAR, visite www.energystar.gov/productfinder

Dispositivo antinclinación

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinar la estufa, esta se debe asegurar con un dispositivo antinclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ BIEN ENGANCHADO.** Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

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



ADVERTENCIA

 **No pise la puerta de la estufa ni se incline ni se siente sobre ella.** Esto podría causar que la estufa se incline y provoque quemaduras o lesiones graves.

 Confirme que el dispositivo antinclinación esté correctamente instalado. Luego, para verificar que el dispositivo antinclinación esté enganchado, sujete el borde trasero superior de la estufa e intente inclinarla hacia adelante cuidadosamente. El dispositivo antinclinación debería evitar que la estufa se incline más que unas pocas pulgadas hacia adelante.

Si aleja la estufa de la pared por algún motivo, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se enganche correctamente cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared. Si no está enganchado, existe el riesgo de que la estufa se caiga y provoque lesiones si usted o un niño se encuentran de pie sobre la puerta abierta, o si se sientan o inclinan sobre ella.

Nunca retire por completo las patas niveladoras. Si las retira por completo, la estufa no estará asegurada correctamente al dispositivo antinclinación.



A nuestros valiosos clientes:

¡Felicidades por la compra de lo último en productos Dacor! Nuestra combinación única de características, estilo y funcionamiento nos hace una gran incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y todo el potencial de su nueva estufa Dacor, lea este manual por completo a partir de la **página de Instrucciones de seguridad importantes**.

Los artefactos Dacor están diseñados y fabricados con calidad y orgullo, mientras trabajamos dentro del marco de los valores de nuestra compañía. Si tiene algún inconveniente con su estufa, primero consulte la **página de Resolución de problemas y código de información**, donde encontrará sugerencias y soluciones para ahorrarse una llamada al servicio técnico.

Los valiosos comentarios de los clientes nos ayudan a mejorar nuestros productos y servicios constantemente. Si necesita ayuda con sus necesidades relacionadas con los productos y los servicios, siéntase libre de contactar a nuestro Equipo de seguridad del cliente.

Servicio de seguros de Dacor

- **USA**
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
- **Canadá**
Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Teléfono: 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (Canadá)

Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 a. m. a 8:00 p. m. del horario del Pacífico

Sitio web: www.dacor.com

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una compañía creada por familias para familias, y nos dedicamos a servirles. Estamos seguros de que su nueva estufa Dacor tendrá un alto nivel de funcionamiento y será una fuente de disfrute durante décadas.

Saludos,

The Dacor Customer Assurance Team

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	6
Lo que debe saber sobre instrucciones de seguridad	6
Para su seguridad	7
Elementos de la placa de inducción	9
Seguridad eléctrica	11
Seguridad para los niños	12
Horno	12
Uso remoto	13
Autolimpieza del horno	14
Campana de ventilación	14
Superficies de cocción de vidrio o cerámica	15
Advertencias importantes sobre la instalación	15
Advertencia crucial sobre el uso	17
Precauciones de uso	19
Advertencias críticas sobre la limpieza	21
Uso de la batería (Solo para modelos de pantalla LCD de 7 pulgadas)	22
Advertencia de la Propuesta 65 de California	22
Antes de comenzar	25
Consejos para ahorrar energía	25
Introducción a su nueva estufa	26
Resumen	26
Paneles de control y pantallas	26
Qué incluye	27
Cocción de la superficie	28
Acerca de la placa de cocción por inducción	28
Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa	31
Antes de usar la placa de cocción	34
Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción	36
Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado	36
Tamaños de ollas y sartenes	37
Prueba de utensilios para inducción	38
Ruidos de funcionamiento	39
Uso de utensilios de cocina por inducción adecuados.	39
Detección de temperatura	41
Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos	42
Protección de la placa de cocción	43

Uso del horno	44
Panel de control del horno	44
Seguro para niños	45
Configuración básica: reloj y formato de hora	46
Temporizador	47
Cocción cronometrada	48
Funciones del horno	49
Instrucciones básicas de funcionamiento	52
Uso de las parrillas del horno	53
Uso de la rejilla deslizante	56
Modo Air Fry	59
Modo Hornear a la piedra	63
Uso de la función especial	64
Modo Cocción al vacío	66
Sensor de temperatura	70
Función de limpieza	73
Limpieza ecológica	77
Uso de la función Shabat	79
Uso de la función Control inteligente	81
Configuración	83
Uso de la función de control de la campana	86
Cuidados y mantenimiento: placa de cocción	87
Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio	87
Perillas de control	90
Cuidados y mantenimiento: horno	91
Cuidado y limpieza del horno	91
Parrillas verticales	96
Reemplazo de las parrillas verticales	97
Retiro de la puerta del horno	99
Recolocación de la puerta del horno	101
Luz del horno	103
Resolución de problemas y código de información	104
Solución de problemas	104
Códigos de información	112
Garantía y servicio técnico	116
Garantía	116
Anuncio de código abierto	119

Instrucciones de seguridad importantes

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

LO QUE DEBE SABER SOBRE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Símbolos de seguridad importantes y precauciones

Significado de íconos y signos de este manual del usuario:

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

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

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

Las siguientes señales de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalas al pie de la letra.
Cuando haya leído esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

PARA SU SEGURIDAD

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

PRECAUCIÓN

- Utilice este artefacto sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual de propietario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies próximas a la abertura y las hendiduras próximas a la puerta del horno.
-  Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.

Instrucciones de seguridad importantes

-  **Mantenimiento por parte del usuario:** No repare ni sustituya ninguna pieza del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. A todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.
-  Desconecte siempre la alimentación del artefacto antes de repararlo, quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- 
 - **No entre en el horno.**
 - **No guarde artículos que les puedan interesar a los niños en los gabinetes que están por encima de la estufa ni en el protector posterior.** Si los niños trepan a la estufa para alcanzar estos objetos, esto podría dar lugar a heridas graves.
 - **No deje solos a los niños.** Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en un área en la que se esté utilizando este artefacto. Nunca deben sentarse ni pararse sobre ninguna parte del artefacto.
 - **No utilice nunca el artefacto para calentar o caldear la habitación.**
 - **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Apague el horno para evitar que las llamas se expandan. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilizando un extintor de polvo químico, bicarbonato de sodio o espuma.
 - Evite arañar o golpear las puertas de vidrio, la placa de cocción o el panel de control. De lo contrario, podría romperse el vidrio. No cocine un producto con el vidrio roto. Pueden producirse descargas, incendios o cortes.
 - Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar un estallido de llamas en el horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.
 - Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza antes de volver a utilizarlo. Dejar aceite crea riesgo de incendio.
 - Limpie la suciedad más adherida en el fondo del horno con una servilleta o un trapo antes de la autolimpieza.
La autolimpieza del horno cuando hay mucha suciedad en el fondo del horno requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- 
 - **Almacenamiento en el artefacto o sobre él.** No guarde materiales inflamables en el horno ni cerca de las unidades de la superficie. Asegúrese de haber retirado todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del artefacto que pueden calentarse.
 - **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el artefacto.

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

ELEMENTOS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • **Utensilios vitrificados:** solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza u otros vitrificados se pueden utilizar en la parte superior de la estufa sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
 - **Nunca deje de supervisar los elementos de superficie en ambientes con temperaturas altas:** el sobrecalentamiento causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse fuego. Es posible que una sartén que hirvió hasta secarse se derrita.
 - Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
 - **Cuando prepare comida mediante flameado debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.**
 - **Tenga cuidado al tocar la placa de cocción.** La superficie de vidrio de la placa conservará el calor después de apagar los controles.
 - Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los utensilios de cocina.
 - Controle los alimentos que se fríen en ambientes con temperaturas altas o medias altas.
 - Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la placa cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.
-
- ☐ • **No levante la placa de cocción.** Levantar la placa puede provocar daños y hacer que la estufa no funcione correctamente.
 - Nunca utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
 - No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina.
 - El artefacto no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ • **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.
- El artefacto sólo debe ser mantenido por personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o un funcionamiento defectuoso grave. Si su artefacto necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por Samsung. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.
- Los artefactos empotrados pueden utilizarse solo si se instalaron en gabinetes y áreas de trabajo que cumplen con los estándares relevantes. Esto garantiza que los artefactos se instalen en conformidad con los estándares adecuados de seguridad.
- Si su artefacto funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
 - Apague todas las zonas de cocción.
 - Desenchufe la estufa del tomacorriente de CA.
 - Comuníquese con el centro de servicios de Samsung de su localidad.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Instrucciones de seguridad importantes

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

HORNO

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

- ★ • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.
- **Cubiertas de protección.** No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno, excepto que se sugiera en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** El conducto de ventilación del horno está ubicado en la parte trasera derecha de la unidad. Esta área podría calentarse al usar el horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque plásticos u objetos sensibles al calor sobre ella.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque siempre las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, utilice agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- ☐ • No permita que el papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.
- **Durante el uso, el artefacto se calienta.** Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o cepillos metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

⚠ PRECAUCIÓN

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

USO REMOTO

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

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

Instrucciones de seguridad importantes

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- ☐ **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es fundamental para un cierre adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- ★ • **No tenga aves domésticas en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo autolimpiante del horno. Los humos pueden ser nocivos o mortales para las aves. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada.
- **Limpie solo las piezas indicadas en este manual en el ciclo de autolimpieza.** Antes de proceder a la autolimpieza del horno, retire la partición, la parrilla, los utensilios y cualquier alimento.
- Antes de comenzar el ciclo autolimpiante, quite la grasa y los restos de comida del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede inflamarse y provocar daños por humo en su vivienda.
- No use recubrimiento protector para revestir el horno ni use limpiadores comerciales de hornos, a menos que estén certificados para su uso en hornos de autolimpieza.
- Retire la bandeja de asar, otros utensilios y los derrames del horno antes de iniciar el ciclo autolimpiante o podrían decolorarse.
- Si se presenta una señal de error durante el modo de autolimpieza, apague o desconecte el artefacto del suministro eléctrico y hágalo revisar por un técnico calificado.
- El exceso de salpicaduras debe eliminarse antes de ejecutar el ciclo autolimpiante.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

CAMPANA DE VENTILACIÓN

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

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

ADVERTENCIA CRUCIAL SOBRE EL USO

PRECAUCIÓN

-  • Si el artefacto se inunda con algún líquido, comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el artefacto produce ruidos extraños, olor a quemado o humo, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio Samsung más cercano.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- En caso de fuga de gas (gas propano, gas LP, etc.), ventile la zona inmediatamente. No toque el cable de alimentación. No toque el artefacto.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no tocar con su cuerpo la puerta del horno, los elementos para calentar y cualquier otra parte caliente mientras cocina o inmediatamente después de cocinar.
 - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el incendio puede expandirse.
- Respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. No intente reparar el horno por su cuenta, ya que hay tensión peligrosa en su interior. Si el horno necesita ser reparado, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado Samsung cercano.
- Si utiliza el artefacto cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede producirse un problema con el artefacto.
- Tenga cuidado cuando quite el envoltorio de la comida que saque del artefacto.
 - Si el alimento está caliente, puede salir vapor caliente bruscamente al quitar el envoltorio y provocar quemaduras.
-  • No intente reparar, desmontar ni modificar el artefacto por su cuenta.
 - La corriente de alto voltaje que entra a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
 - Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.
-  • Si una sustancia extraña, como agua, ingresa al artefacto, comuníquese con el centro de servicios de Samsung más cercano.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.

Instrucciones de seguridad importantes

- ☐ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Puede provocar una descarga eléctrica.
- No apague el artefacto mientras esté funcionando.
 - Esto podría causar una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.
 - El niño podría asfixiarse si se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza.
- No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del artefacto estén fuera del alcance de los niños.
 - De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del artefacto inmediatamente después de cocinar. El interior del artefacto estará caliente.
 - De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
 - Los elementos y aerosoles inflamables pueden provocar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introduce una sustancia extraña en alguno de estos agujeros, comuníquese con su proveedor o con el centro de servicios de Samsung más cercano.
- No manipule ni realice ajustes o reparaciones en la puerta. No desmonte en ningún caso la puerta o la carcasa exterior del horno.
- No almacene ni utilice el horno en exteriores.
- No utilice este artefacto para otros fines que no sean cocinar.
 - El uso del artefacto para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
- Abra la tapa o el tapón de los contenedores sellados (botella de té de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Realice un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- No caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar.
 - No hacerlo puede provocar incendios.
- No caliente comida envuelta en papel de revista, periódicos, etc.
 - Esto puede provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos dentro del horno se estén quemando.
 - Si abre la puerta, se produce una entrada de oxígeno y puede hacer que los alimentos se inflamen.

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

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

ADVERTENCIAS CRÍTICAS SOBRE LA LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

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

Instrucciones de seguridad importantes

USO DE LA BATERÍA (Solo para modelos de pantalla LCD de 7 pulgadas)

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

⚠ ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

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

1. AVISO DE LA FCC

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo genera y usa energía de frecuencias ISM y, si no se instala ni se usa adecuadamente de forma estricta según las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio o televisión. Se probó y se demostró que cumple con los límites para los equipos ISM, de acuerdo con la sección 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar instalación residencial.

Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este equipo produce interferencias en la recepción de radio o televisión, que se pueden determinar al encender o apagar el artefacto, se le recomienda al usuario que intente corregir la interferencia con alguna de las siguientes medidas:

- Cambiar la orientación de la antena receptora de la radio o televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto del receptor.
- Alejar el horno microondas del receptor.
- Enchufar el horno microondas a un tomacorriente diferente para que esté en un nodo de rama distinto del receptor.

El fabricante no se responsabiliza por las interferencias en la radio o televisión producto de una modificación no autorizada al horno microondas. El usuario es responsable de corregir las interferencias.

Este equipo se sometió a pruebas y se determinó que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. El equipo genera, usa e irradia energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este aparato produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un tomacorrientes en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Solicitar ayuda al distribuidor o a un técnico especializado en radio o TV.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ ADVERTENCIA

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

Requisitos de exposición a RF de la FCC

Este dispositivo cumple con los límites de exposición a la radiación de radiofrecuencia (RF) de la FCC establecidos para un entorno no controlado.

Las antenas utilizadas para este transmisor no deben ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor y deben instalarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas.

2. Aviso de la IC

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencias.
 - 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.
- CAN ICES(B)/NMB(B)

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 antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Antes de comenzar

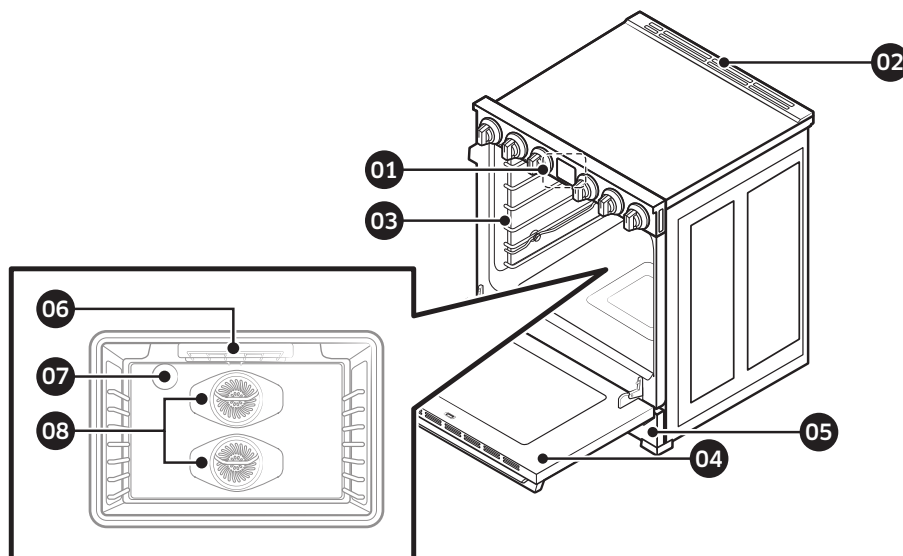
Limpie el horno por completo antes de usarlo por primera vez. Después, retire los accesorios, establezca el horno en modo Hornear y haga funcionar el horno a 400 °F durante una hora. Se podrá percibir un olor distintivo. Eso es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Consejos para ahorrar energía

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

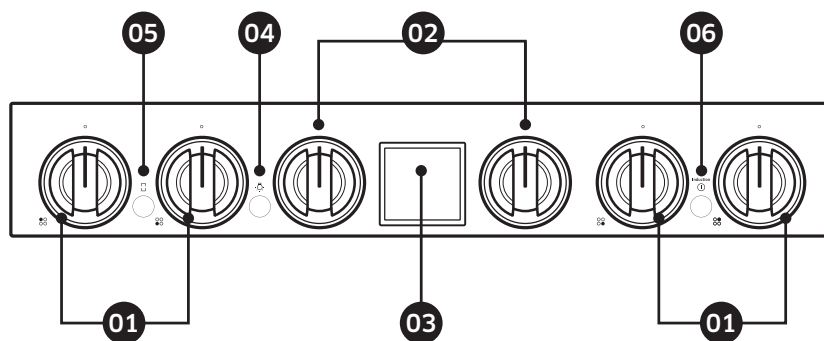
Introducción a su nueva estufa

Resumen



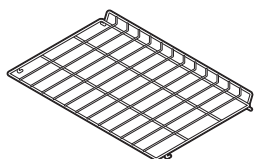
- | | |
|----------------------------|---|
| 01 Panel de control | 02 Cubierta del conducto de ventilación del horno |
| 03 Parrillas verticales | 04 Puerta del horno |
| 05 Cajón de almacenamiento | 06 Calentador del horno para gratinar |
| 07 Luz del horno | 08 Ventilador de convección |

Paneles de control y pantallas

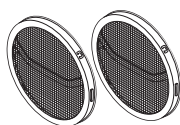


- | | |
|---|---|
| 01 Perillas de inducción (4 piezas) | 02 Perillas del control del horno (modo y temperatura) (2 piezas) |
| 03 Panel de control del horno | 04 Botón de la luz del horno |
| 05 Botón de control de sincronización de la inducción | 06 Botón de encendido por Inducción (Inducción) |

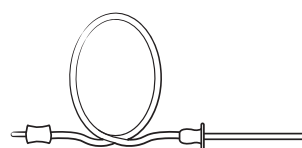
Qué incluye



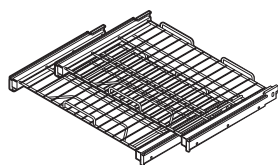
Parrilla plana (1)



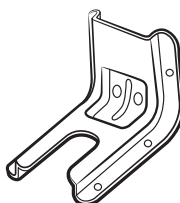
Filtros de convección (2)



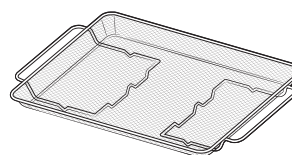
Sonda de temperatura (1)



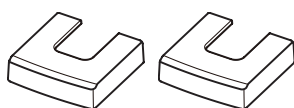
Parrillas deslizantes (2)



Ménsula antinclinación (1)



Bandeja de la Air Fry (1)



Cubiertas de las patas
frontales (2)

NOTA

Debe insertar los filtros de convección antes de utilizar el horno.

Cocción de la superficie

Acerca de la placa de cocción por inducción

PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

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

PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el elemento de inducción con su control. No dependa del detector de sartenes.
- Utilice este artefacto solo para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para uso comercial ni industrial.
- Nunca use la estufa de la placa de cocción por inducción para calentar la habitación.
- Tenga cuidado cuando conecte artefactos eléctricos a un tomacorriente cerca de la placa de cocción. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la placa.
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca descuide las unidades de superficie al preparar comidas en grasa o aceite, por ejemplo, papas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de utilizarlas.
- Nunca coloque elementos inflamables sobre la placa de cocción por inducción. Se puede provocar un incendio.
- No utilice la placa de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de aluminio.
- Existe el riesgo de quemaduras por el uso descuidado del artefacto.
- No deje que los cables de los electrodomésticos toquen los utensilios calientes o la superficie caliente de la placa de la estufa de inducción.
- No use la estufa de inducción para secar ropa.
- Nunca almacene materiales inflamables, como aerosoles y detergentes, en el cajón o los armarios bajo la placa de cocción por inducción.
- Los usuarios con marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior del cuerpo al menos a 1 pie (30 cm) de las zonas de cocción por inducción cuando estén encendidas. Si tiene alguna duda, debe consultar al fabricante del dispositivo o a su médico.

PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

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

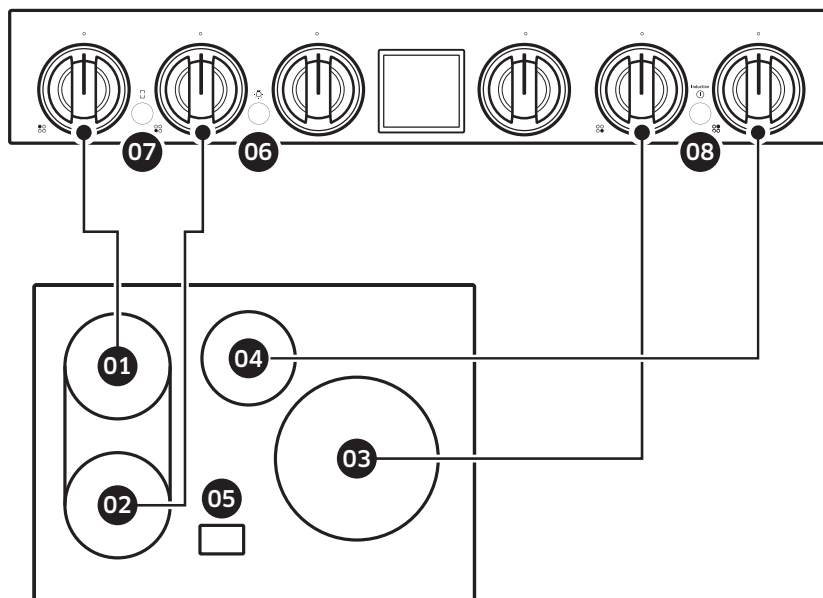
NOTA

Al girar la perilla, oirá una señal sonora.

Cocción de la superficie

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

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



- | | | |
|---|--|---|
| 01 Parte trasera izquierda:
7", 1800/2300 W | 02 Parte delantera izquierda:
7", 1800/2300 W | 03 Parte delantera derecha:
11", 2400/4300 W |
| 04 Parte trasera derecha:
6", 1200/2000 W | 05 Pantalla de la placa de
cocción | 06 Luz del horno |
| 07 Control de sincronización
de la inducción | 08 Encendido por Induction
(Inducción) | |

Instrucciones de seguridad. Calor residual

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

Pantalla digital

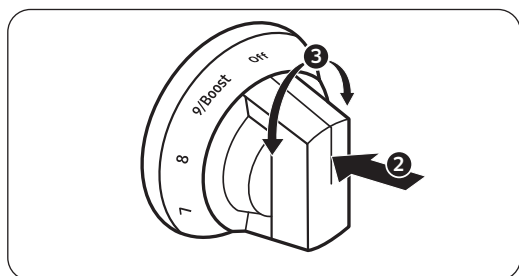
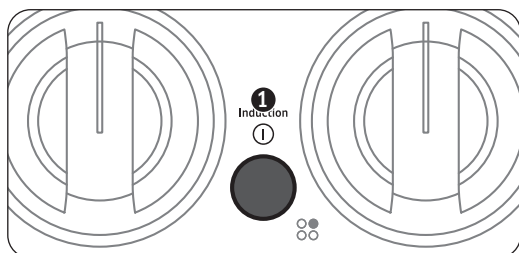
- P** Ampliación de potencia: Utilice esta configuración para calentar el contenido de una olla o sartén más rápido que con el nivel de potencia máxima "9".
- Se muestra si se giró la perilla de inducción antes de presionar el botón de **encendido por Induction (Inducción)**. Para utilizar la placa de cocción, coloque la perilla en la posición Off (Apagado).

- Mensaje de error. Se muestra si la placa de cocción por inducción se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anormal. Ejemplo: Funcionamiento con utensilios vacíos.
- Mensaje de error. Se muestra si el utensilio sobre un elemento no es adecuado, es muy pequeño o no se encuentra en la zona de cocción.
- Se muestra cuando está funcionando el modo Autolimpieza.
- No debe operar los quemadores de la placa de cocción durante el modo de autolimpieza.

Cómo configurar el artefacto para una cocción de placa

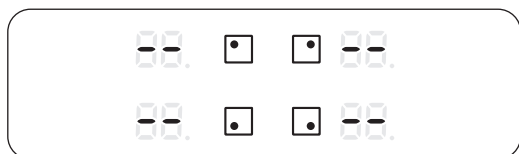
⚠ PRECAUCIÓN

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



1. Para utilizar la inducción, mantenga presionado el botón de **encendido por Inducción (Inducción)**.
2. Presione la perilla hacia abajo y luego gírela hasta la configuración deseada.
3. En las pantallas digitales, se verá "i - 8", "9" o "P".
 - Mueva el dial de la perilla hasta que aparezca la configuración de nivel de potencia deseado en la pantalla digital: **i, 2 a 9** (Alta), **P** (Ampliar).

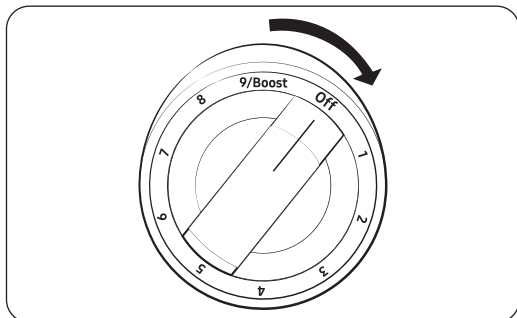
📄 NOTA



() Se muestra si se giró la perilla de inducción antes de presionar el botón de Encendido por inducción (inducción). Para utilizar la placa de cocción, coloque la perilla en la posición Off (Apagado).

Cocción de la superficie

Control de ampliación de potencia de inducción

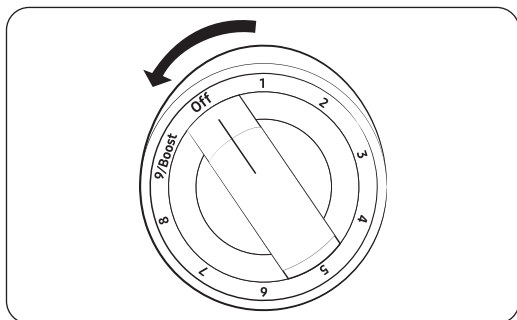


1. Para utilizar el ajuste de ampliación de potencia, gire la perilla de control directamente a la configuración "9/Boost" (9/Ampliar).
2. En la pantalla digital, se verá "P".
 - La función de ampliación de potencia pone a disposición de la zona de cocción por inducción potencia adicional en caso de necesitarla. Ejemplo: Poner a hervir una gran cantidad de agua.
 - La función de ampliación de potencia se activa durante un máximo de 10 minutos para cada zona de cocción. Cuando finaliza la ampliación de potencia, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de potencia "3".

NOTA

- Si gira la perilla de control a "9/Boost" (9/Ampliar) desde otro nivel de potencia, la zona de cocción por inducción funcionará en el nivel de potencia "3". (No podrá configurar Boost (Ampliar) "P", si gira la perilla hacia la izquierda).
- En determinadas circunstancias, la función de ampliación de potencia puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos del elemento de inducción.

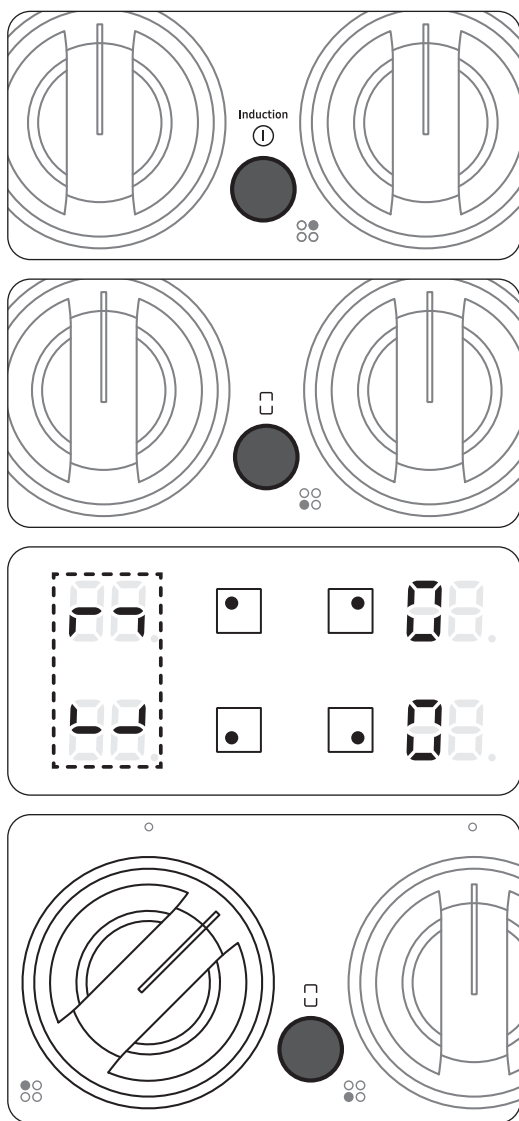
Control de hervor a fuego lento por inducción



1. Para utilizar la configuración de hervor a fuego lento, gire la perilla de control a 1.
2. En la pantalla digital, se verá "L".
 - Utilice esta función para hervir a fuego lento y mantener calientes grandes cantidades de alimentos, como guisos y sopas.
 - La configuración de hervor a fuego lento de la zona de cocción pequeña es ideal para alimentos delicados y para derretir chocolate.

Control de sincronización de la inducción

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



1. Para utilizar la inducción, mantenga presionado el botón de **encendido por Induction (Inducción)**.
2. Presione el **control de Sincronización** (⌘).
3. Compruebe el quemador LF (delantero izquierdo)/LR (trasero izquierdo) (⌘) en la pantalla de la placa de cocción. Control mediante la perilla LR únicamente.

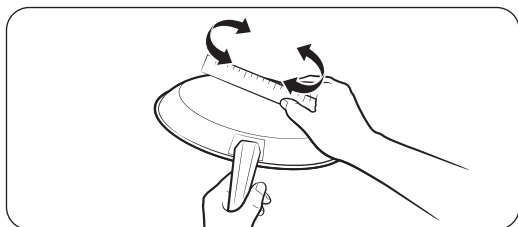
NOTA

- Para cancelar el control de sincronización de inducción, presione nuevamente el botón de control de sincronización de inducción o se cancelará automáticamente cuando se apague la perilla LR.
- Si utiliza la perilla LF mientras usa el control de sincronización de la inducción, se cancelará y cada quemador funcionará individualmente.

Cocción de la superficie

Antes de usar la placa de cocción

Use utensilios de cocina de calidad y en buen estado



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

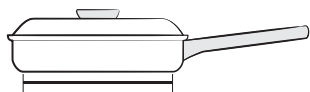
Otros recordatorios

- Utilice utensilios de cocina fabricados con el material adecuado para la cocción por inducción. Consulte la sección “Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción” en la página 36.
- Utilice utensilios de cocina de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y una cocción más uniforme.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se prepara.
- **No deje que las sartenes hiervan hasta secarse.** Esto puede causar daños permanentes en forma de roturas, fusiones o marcas que pueden afectar la placa de cerámica (este tipo de daños no está cubierto por la garantía).
- No utilice sartenes sucias con grasa acumulada. Siempre utilice sartenes fáciles de limpiar después de cocinar.

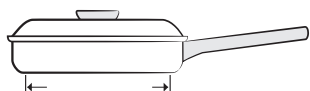
⚠ PRECAUCIÓN

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

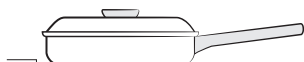
CORRECTO



Sartén con base plana y lados rectos.



El tamaño de la sartén cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. Consulte la sección "Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado" en la página 36.

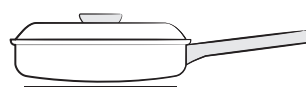


La sartén se apoya por completo sobre la superficie de la placa de cocción.

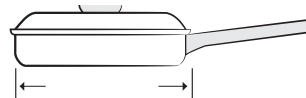


La sartén está bien equilibrada.

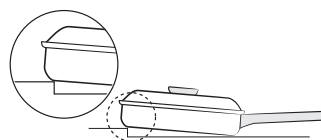
INCORRECTO



Sartén con base y lados curvos o doblados.



La sartén no tiene el tamaño mínimo requerido para utilizarla en la zona de cocción. Consulte la sección "Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado" en la página 36.



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



El mango inclina la sartén por su peso.

 NOTA

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

Cocción de la superficie

Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción

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

Materiales de los utensilios de cocina

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

NOTA

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

Uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado

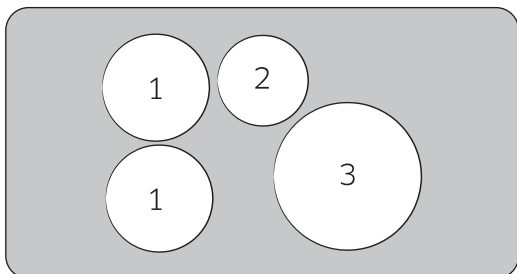
- Las zonas de cocción por inducción requieren que utilice ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o más grandes en cada lugar. El anillo interno de cada zona de cocción es la guía que le indica el tamaño **mínimo** correcto de la sartén. La base de la sartén debe cubrir completamente el anillo interior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

NOTA

- Si una sartén hecha del material correcto está centrada correctamente en cualquiera de las zonas de cocción activas, pero es demasiado pequeña, la pantalla de la zona de cocción afectada parpadeará y la sartén no se calentará.
- Si el utensilio no es adecuado, es muy pequeño o no se encuentra en la zona de cocción, aparecerá en pantalla . Después de 30 segundos, se apagará la zona de cocción correspondiente.

Tamaños de ollas y sartenes

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

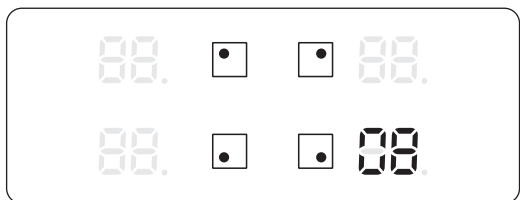
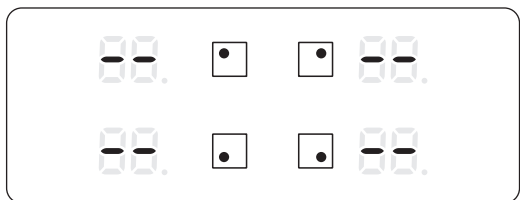
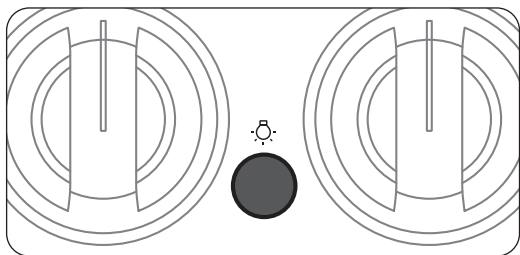


Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base de los utensilios de cocina
1	5,2" (130 mm)
2	4,5" (110 mm)
3	7,25" (180 mm)

Cocción de la superficie

Prueba de utensilios para inducción

Puede probar si los utensilios son más eficientes para la placa de cocción por inducción.



1. Presione y mantenga presionado durante 1 segundo para encender la placa de cocción por inducción.
2. Mantenga presionado (3 segundos) el botón al mismo tiempo.
3. Si ingresa al modo de prueba, la pantalla de la placa de cocción se verá como la imagen de la izquierda.
4. Coloque los utensilios sobre la zona de cocción por inducción y gire una por una las perillas que quiera probar a Boost (Ampliar) o a 1 - 9.
Ejemplo: Si el utensilio que desea probar está sobre el área de cocción delantera derecha, gire la perilla delantera derecha.
5. Después de realizado el análisis, el resultado se mostrará en la pantalla de la placa de cocción.
 - : El utensilio no se puede usar
 - - : El utensilio se puede usar, pero es menos eficiente
 - - : El utensilio es más eficiente
6. Después de unos segundos, puede probar de nuevo los pasos 3 - 5.
7. Para terminar la prueba, gire todas las perillas en dirección a **Off** (Apagado).

Ruidos de funcionamiento

Es posible que escuche los siguientes ruidos de funcionamiento:

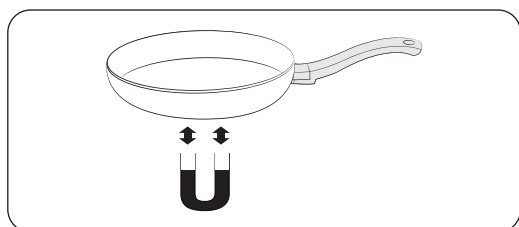
- **Crujidos:** es posible que escuche un crujido cuando use utensilios de cocina fabricados con dos o más materiales.
- **Silbidos:** se produce un silbido cuando se utilizan los dos quemadores traseros. Esto se debe a las vibraciones. El silbido puede variar según el peso o el material de los utensilios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

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

Estos ruidos son normales y no indican ningún defecto.

Uso de utensilios de cocina por inducción adecuados.

Prueba de idoneidad



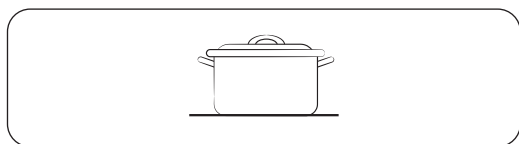
Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior de los utensilios de cocina y si el fabricante los etiqueta como adecuados.

Cocción de la superficie

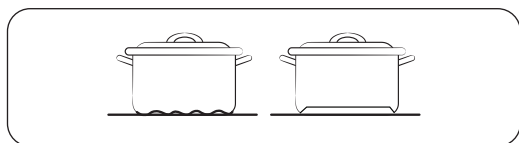
Las mejores sartenes dan mejores resultados

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

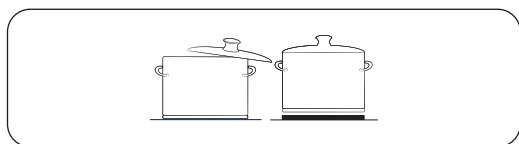
Consejos para ahorrar energía



¡Correcto!



¡Incorrecto!



¡Incorrecto!

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

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

Detección de temperatura

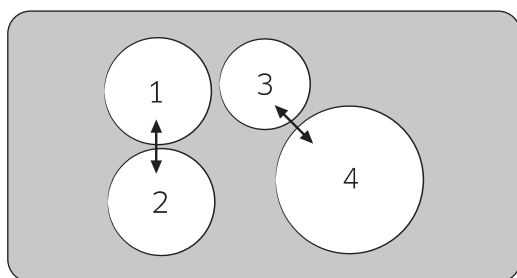
Si, por cualquier motivo, la temperatura de alguna de las zonas de cocción supera el nivel de seguridad, la zona de cocción reducirá de manera automática el calor a un nivel de potencia inferior.

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

NOTA

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

Gestión de potencia



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

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

Cocción de la superficie

Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos

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

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

NOTA

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

Protección de la placa de cocción

Limpiando

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

Prevención de marcas y rayones

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

Prevención de manchas

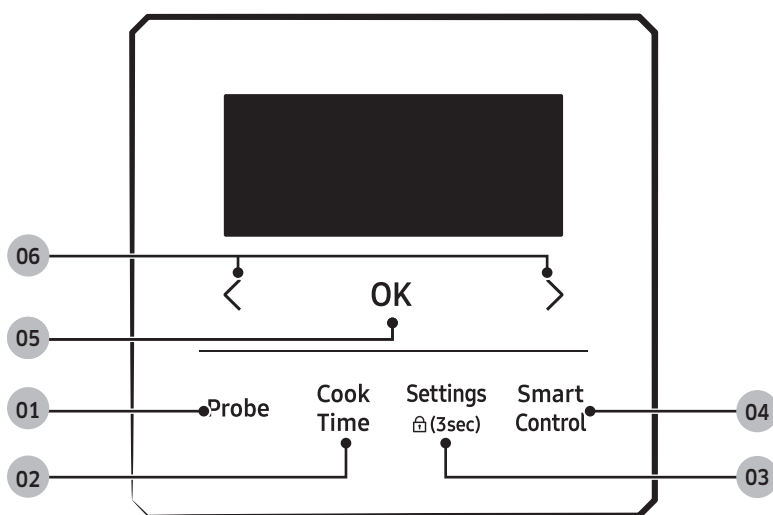
- **No** utilice un paño ni una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentarla.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Prevención de otros daños

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

Uso del horno

Panel de control del horno

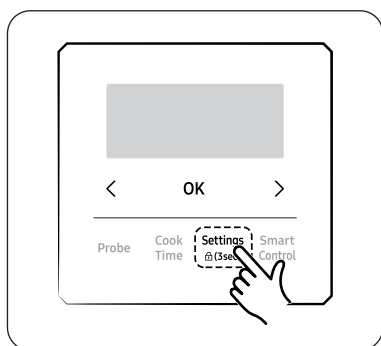


- 01 Probe (Sonda): activar el modo de la sonda de temperatura.
- 02 Tiempo de cocción (Tiempo de cocción): programar el tiempo de cocción.
- 03 Settings (Configuración) : mostrar las opciones disponibles para el usuario.
- 04 Smart control (Control inteligente) : establecer la función Control inteligente en modo Encendido u Apagado.
- 05 OK (Aceptar): iniciar una función o establecer el tiempo.
- 06 < o > : seleccionar una función o establecer el tiempo.

Seguro para niños

Esta función desactiva la pantalla táctil y bloquea la puerta del horno. Solo puede activar la función Seguro para niños cuando el horno se encuentre en modo de espera.

Cómo activar la función Seguro para niños

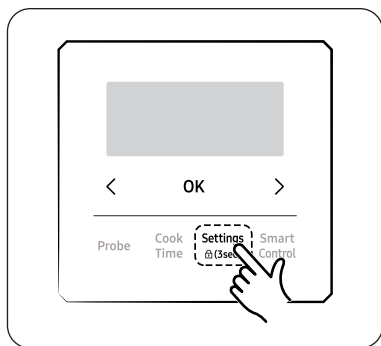


1. Cancele o apague todas las funciones.
2. Toque **Settings** (Configuración) durante 3 segundos.
3. El horno mostrará el mensaje "Child Lock On" y un ícono de bloqueo junto con la hora actual.

NOTA

- La función Seguro para niños está disponible únicamente cuando la temperatura es inferior a 400 °F.
- Todas las demás funciones se deben cancelar antes de activar Seguro para niños.

Cómo desbloquear los controles



Toque **Settings** (Configuración) durante 3 segundos. El mensaje "Child Lock Off" y el ícono de bloqueo desaparecerán de la pantalla.

NOTA

Las puertas pueden tardar 10 segundos en desbloquearse.

Uso del horno

Configuración básica: reloj y formato de hora

Suspensión

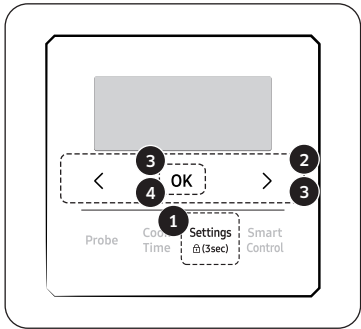
Si la estufa no se utiliza durante un tiempo determinado, entra en modo de suspensión. El modo de suspensión se mantiene hasta que el usuario la reactive.

Cuando el protector de pantalla está activado (predeterminado)	El brillo de la pantalla disminuye
Cuando el protector de pantalla está desactivado	Pantalla apagada

Activar

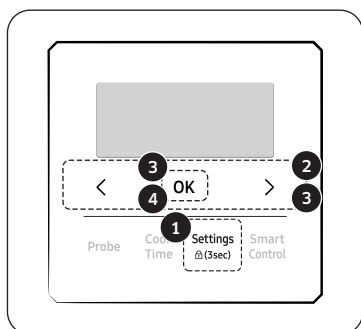
Para activar la estufa, ponga en funcionamiento la **perilla de modo del horno**, el botón de la **luz del horno** o el botón de **encendido por Induction (Inducción)**.

Tema del reloj



1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque **<**, **>** para establecer la hora.
3. Toque **OK** (Aceptar). Toque **<**, **>** para establecer la hora actual y toque **OK** (Aceptar). Elija la opción AM/PM y luego seleccione tocando **<**, **>**.
4. Toque **OK** (Aceptar) para confirmar la configuración.

Formato de hora

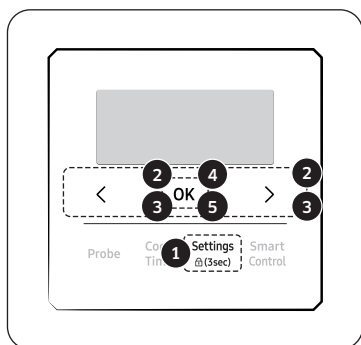


1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar el formato de hora.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar el formato de 24 h/12 h.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Temporizador

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

Cómo definir el temporizador



1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar el temporizador y toque **OK** (Aceptar).
3. Toque la tecla <, > para ajustar el temporizador en "h". Presione **OK** (Aceptar) para pasar a la configuración "min". (Presione por más tiempo para aumentar o disminuir la hora rápidamente).
4. Toque **OK** (Aceptar).
5. Cuando transcurre el tiempo establecido, el horno emite un pitido y muestra el mensaje "Time is up" y muestra cuánto tiempo pasó. Toque el botón **OK** (Aceptar) para borrar el mensaje y detener el temporizador.

Uso del horno

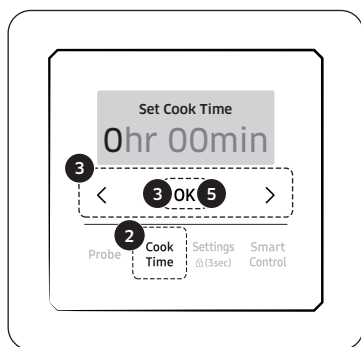
Cocción cronometrada

En el modo cocción cronometrada, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo seleccionado.

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

- Puede usar la función de cocción cronometrada solo con otra operación de cocción. (Hornear, Hornear por convección [Pure], Asar por convección [Pure], Air Fry, Leudar, modo Hornear a la piedra, Cocinar al vacío, Deshidratar).

Cómo configurar el horno para una cocción cronometrada



1. Seleccione el modo de cocción deseado.
2. Toque el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción).
3. Toque la tecla **<**, **>** para ajustar el tiempo de cocción en "h". Presione **OK** (Aceptar) para pasar a la configuración "min". (Presione por más tiempo para aumentar o disminuir la hora rápidamente).
4. Puede configurar el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. (Solo el modo Cocinar al vacío está disponible para 99 horas y 59 minutos).
5. Toque **OK** (Aceptar).



6. El tiempo de cocción se muestra en el área Tiempo de cocción de la pantalla.
7. Cuando se acabe el tiempo, el horno se apagará y se mostrará el mensaje "Cooking completed".
8. Toque **OK** (Aceptar) para cerrar el mensaje.

NOTA

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

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las funciones de cocción cronometrada. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales.

Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente (leche, huevos y pescado descongelado o fresco, o carne roja o de ave) primero deben enfriarse en el refrigerador.

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

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

Funciones del horno

Horno	Funciones del horno
Horno básico	Hornear, Hornear por convección (Pure), Asar por convección (Pure), Asar a la parrilla, Air Fry, Hornear a la piedra, Mantener caliente, Limpieza, Función especial.

Modo de cocción

Seleccione el modo de cocción deseado. Establezca la temperatura deseada.

Consulte **Instrucciones básicas de funcionamiento** en la página 52.

Modo	Rango de temperatura	Sensor de temperatura
Hornear	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Hornear por convección (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Asar por convección (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Gratinar	Bajo/Medio/Alto	✗
Air Fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Hornear a la piedra	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Mantener caliente	175 °F (80 °C)	✗

✓ = Disponible/✗ = No disponible

Uso del horno

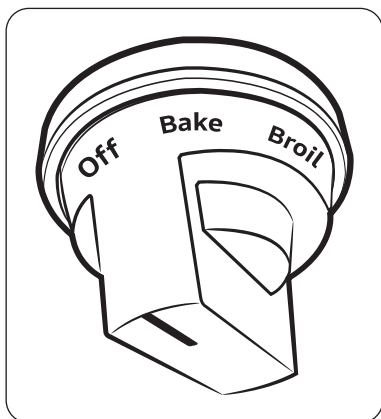
Uso del horno

Modo	Instrucciones
Hornear	- El modo Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. - La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. - Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.
Hornear por convección (Pure)	- Hornear por convección (Pure) utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y continua dentro del horno. - Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes cuando se utilizan múltiples parrillas. - Proporciona el mejor funcionamiento para galletas, bizcochos, brownies, cupcakes, profiteroles, panecillos dulces, pasteles de ángel y panes. - Al hornear por convección con una parrilla, coloque la parrilla en el nivel 3 o 5. - Al hornear por convección con dos parrillas, colóquelas en los niveles 3 y 5 para cocinar pasteles y galletas. - La temperatura del horno se debe reducir manualmente a 25 °F cuando se utilice el modo Hornear por convección (Pure). - En este modo, se aplica la convección pura de 4 piezas.
Asar por convección (Pure)	- El modo Asar por convección (Pure) es adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. - Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una bandeja giratoria. - El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener resultados húmedos y tiernos, creando un exterior rico y dorado. - En este modo, se aplica la convección pura de 4 piezas.

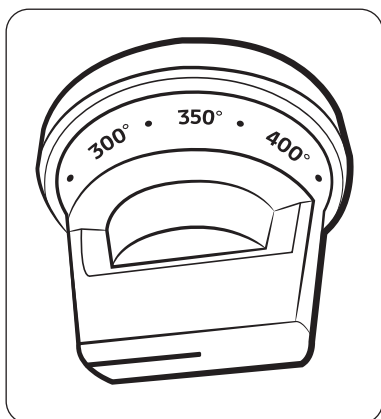
Modo	Instrucciones
Gratinar	- El modo Asar a la parrilla cocina cortes de carne tierna con calor directo debajo del elemento de asar del horno. - El calor alto cocina rápidamente y genera un exterior rico y dorado. Este modo es el ideal para cortes de carne roja, pescado y carne de ave de hasta una pulgada de grosor. - Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la rejilla. - Consulte la sección Guía para asar a la parrilla que comienza en la página 58.
Air Fry	- Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en el modo de convección normal. - Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de la Air Fry en la posición 3. - No es necesario precalentar el horno en este modo. - La temperatura puede establecerse entre 350 °F y 500 °F.
Modo Hornear a la piedra	- Se necesita el accesorio de la piedra. - Hornee pizzas y panes sobre una piedra de horneado o para pizza. - Siempre precaliente el horno cuando utilice la piedra para obtener mejores resultados. El precalentado puede tardar entre 20 y 30 minutos. - Cuando suene el pitido, coloque la pizza o el pan en la parrilla en la posición 2 o 3.
Mantener caliente	- El modo Mantener caliente mantendrá caliente la comida cocida hasta servirla durante hasta 3 horas después de finalizada la cocción. - Puede usar este modo sin ninguna otra función de cocción, o puede configurarlo para que se active después de una función de cocción cronometrada. - No debe usar este modo para recalentar alimentos fríos.

Uso del horno

Instrucciones básicas de funcionamiento



1. Seleccione el modo de cocción deseado.



2. Establezca la temperatura deseada.

- El modo Asar a la parrilla puede configurarse solo en Alto, Medio o Bajo.
- Las temperaturas del modo Mantener caliente no se pueden modificar.
- Después de seleccionar el modo Mantener caliente, presione **OK** (Aceptar).

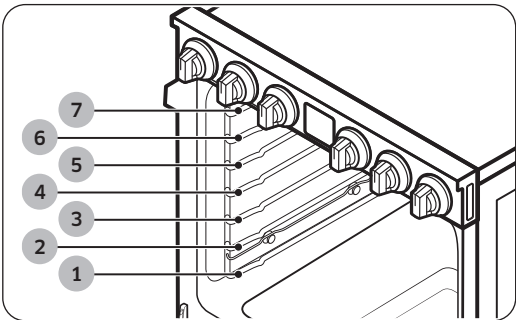
⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque la comida en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora.
- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- NO deje la puerta abierta por mucho tiempo mientras utilice la cocción por convección porque puede acortarse la vida útil del elemento de calentamiento por convección.
- Asegúrese de girar la perilla de control del horno a la posición **Off** (Apagado) cuando termine de cocinar.

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 20 segundos cuando el horno se encuentre encendido, todos los elementos de calentamiento se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura establecida.
- Por motivos de funcionamiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse mientras el horno está cocinando.
- Este horno está diseñado para asar a la parrilla con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe estar cerrada al usar este modo.

Uso de las parrillas del horno



Posiciones recomendadas de las parrillas para cocinar

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

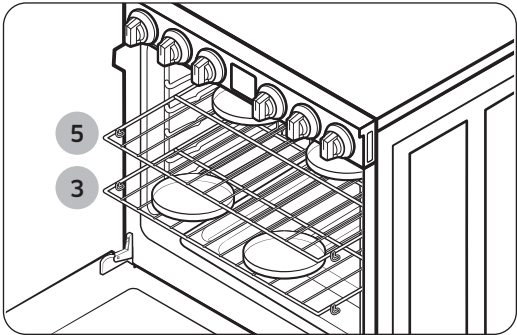
- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

PRECAUCIÓN

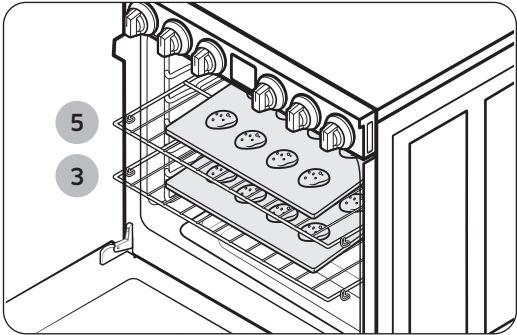
- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto bloqueará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.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

Uso del horno

Horneado con múltiples parrillas



Posición de moldes de pastel

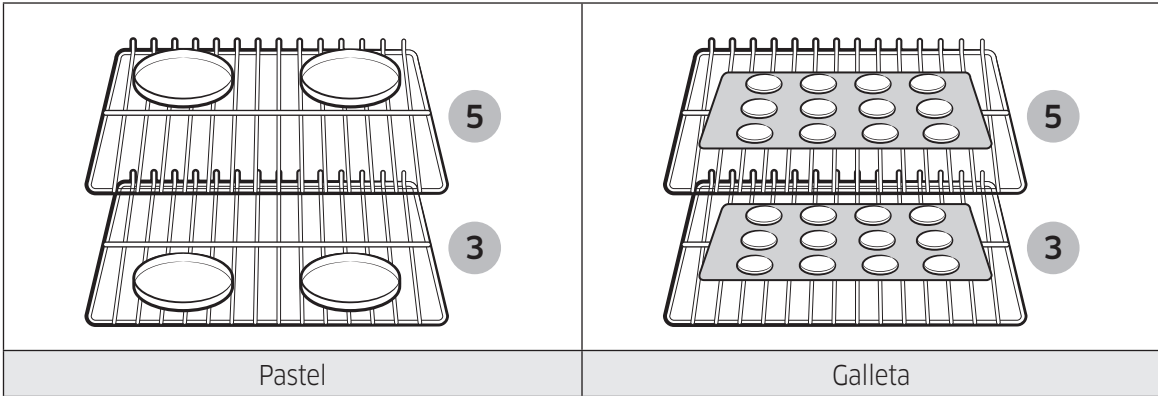


Posición de placas de galletas

- Al hornear pasteles o galletas con dos parrillas, colóquelas en los niveles 3 y 5.
- Para usar 4 moldes para hornear en dos parrillas: Coloque dos moldes en la parte posterior de la parrilla superior y los otros dos en el frente de la parrilla inferior.
- Al hornear varios alimentos en una parrilla, mantenga un espacio de 1" a 1.5" (2.5 cm a 3.8 cm) entre estos.
- Cuando utilice una parrilla deslizante, colóquela debajo de la parrilla plana.

Uso de múltiples rejillas del horno

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



Antes de usar las parrillas

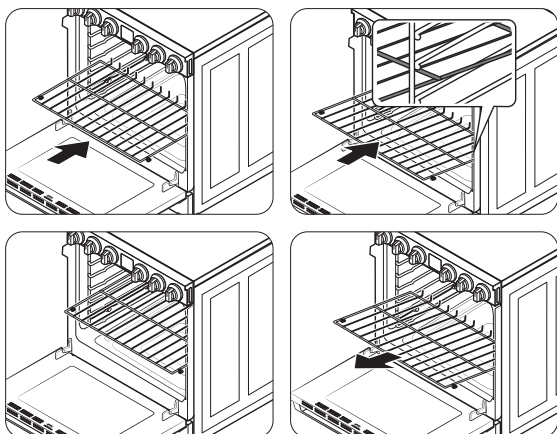
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

Instalación de las parrillas

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

Retiro de las parrillas

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



⚠ PRECAUCIÓN

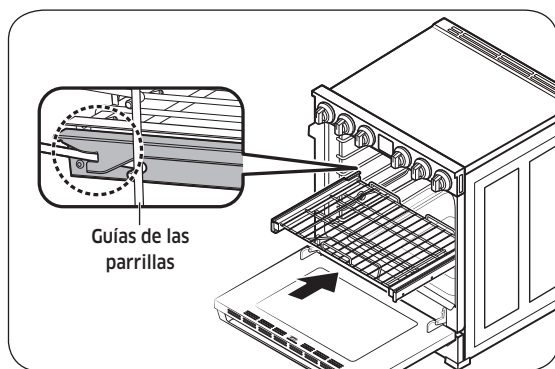
- No cubra las parrillas con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio sobre la base del horno. Esto afectará la circulación del calor y provocará una mala cocción, y podría dañar la base del horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.

Uso del horno

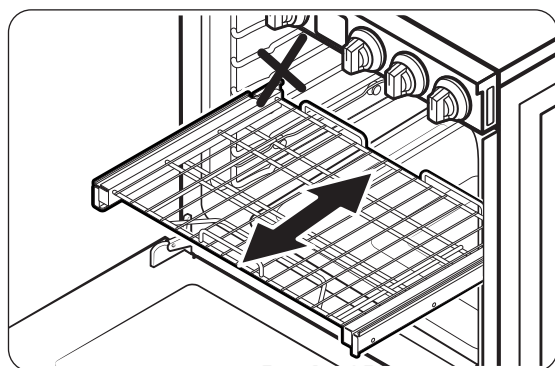
Uso de la rejilla deslizante

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

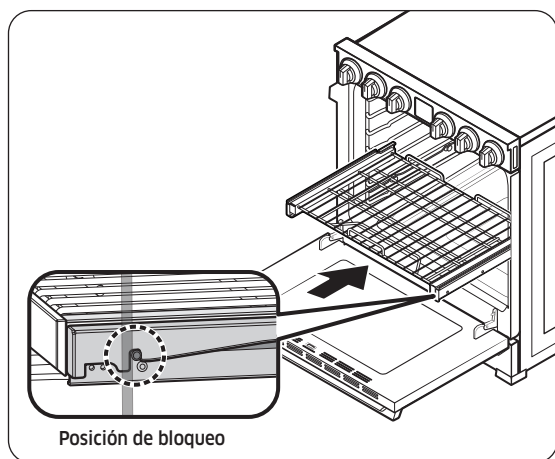
Instalación de la parrilla deslizante



- Con la parrilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla deslizante entre las guías hasta que la parrilla toque el fondo. Mire la imagen de abajo a la izquierda para ver la posición cerrada.



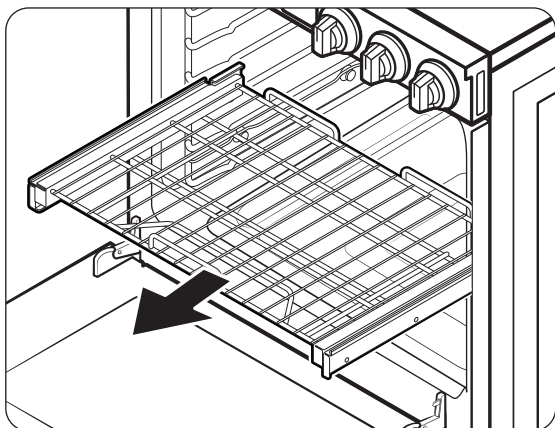
- Siempre sujete la parrilla deslizante por el mango en el centro frontal. Tirar de la parrilla por el marco puede hacer que se suelte y provocar derrames y posibles lesiones personales.



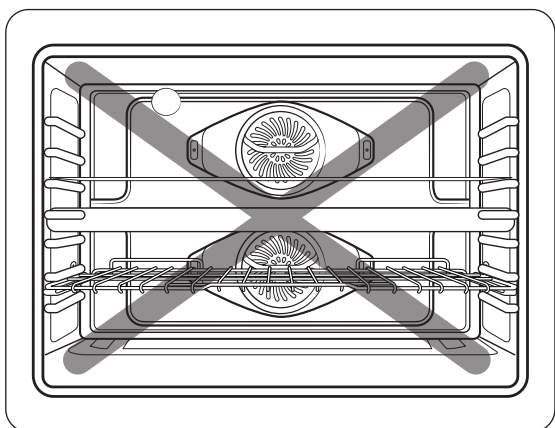
NOTA

Asegúrese de bloquear la parrilla deslizante sobre el soporte de la parrilla. De lo contrario, la parrilla puede soltarse y provocar lesiones personales.

Retiro de la parrilla deslizable



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



⚠ PRECAUCIÓN

- No intente colocar la parrilla deslizable un nivel por encima de la parrilla de alambre.
- No podrá instalarla correctamente y la rejilla podría caerse.
- Mantenga al menos un nivel de parrilla libre entre la parrilla deslizable y la parrilla plana.

📄 NOTA

Puede colocar la parrilla deslizable en cualquier nivel, excepto el más bajo (Nivel 1).

Uso del horno

Guía para asar a la parrilla

NOTA

- Esto se incluye solo a modo de referencia.
- Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de asar.
- El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción.
- Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada.

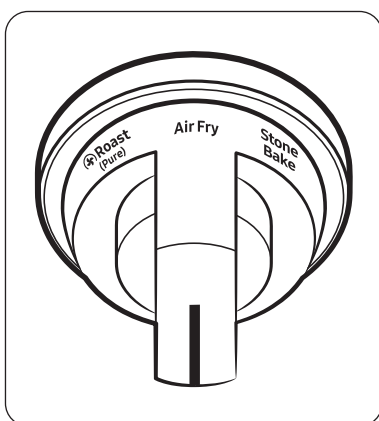
Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Ajustes de gratinado	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1" (2.5 cm)	Alto	7	3:20 - 3:40	02:20 a. m. - 02:40 a. m.
Filete de res	Medio	-	1" (2.5 cm)	Alto	5	07:00 a. m. - 08:00 a. m.	06:00 a. m. - 07:00 a. m.
	Medio	-	3/4 in	Alto	5	06:00 a. m. - 07:00 a. m.	05:00 a. m. - 06:00 a. m.
Presas de pollo	Bien cocido	2 - 2 1/2 lb.	3/4" - 1"	Alto	4	03:00 p. m. - 04:00 p. m.	01:00 p. m. - 02:00 p. m.
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	1/2 in	Bajo	5	03:00 p. m. - 04:00 p. m.	01:00 p. m. - 02:00 p. m.
Chuletas de cordero	Bien cocido	1 lb	3/4" - 1"	Alto	5	05:00 a. m. - 06:00 a. m.	04:00 a. m. - 05:00 a. m.
Filete de salmón	Bien cocido	3 piezas	3/4" - 1"	Alto	5	04:00 a. m. - 07:00 a. m.	03:00 a. m. - 06:00 a. m.

PRECAUCIÓN

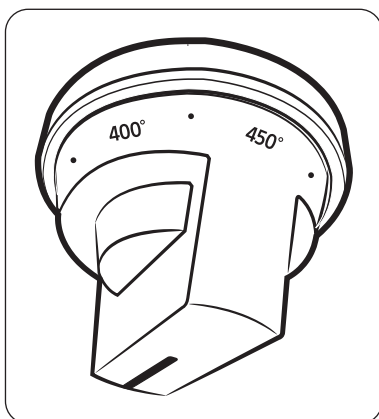
Asegúrese de cerrar la puerta después de dar vuelta la comida.

Modo Air Fry

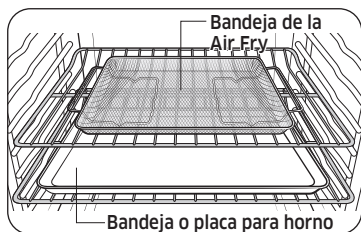
Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja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



1. Coloque la bandeja de la Air Fry en la posición 3 y coloque una placa o bandeja para horno en la posición 2 o 1.
2. Gire la perilla para seleccionar de la posición **Off** (Apagado) a **Air Fry** y luego gire la perilla de selección de temperatura para establecer la temperatura de horneado. Puede establecer la temperatura entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (260 °C)
3. Cuando finalice el horneado, gire ambas perillas a la posición **Off** (Apagado).



Uso del horno



Colocación recomendada de la bandeja de la Air Fry

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de Air Fry para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- Este modo está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados.

- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
- Coloque la placa para horno bajo algunas hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la Air Fry.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
- Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante ni se cocinarán eficazmente con la Air Fry.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Guía para el modo Air Fry

NOTA

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

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Papas				
Papas fritas congeladas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Tater Tots congelados	40 - 45	450	20 - 25	-
Papas ralladas congeladas	25 - 30	450	20 - 25	-
Papas trozadas congeladas	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Papas fritas caseras	25 - 30	425	25 - 30	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 1/3 de pulgada. Sumérgalas en agua fría durante 30 minutos. Untelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25 - 30	450	25 - 30	Córtelas en trozos. Untelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24 - 28	400 - 425	15 - 25	-
Alas de pollo congeladas	30 - 35	425	20 - 30	-

Uso del horno

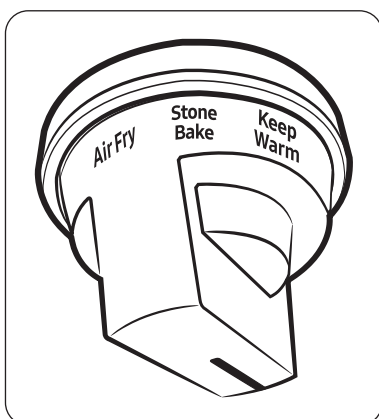
Uso del horno

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Aros de cebolla congelados	20 - 25	425	15 - 20	-
Bastones de pescado congelados	20 - 25	425	18 - 22	-
Tiras de pollo congeladas	25 - 30	425 - 450	20 - 30	-
Churros congelados	20 - 25	425	18 - 22	-
Carne de aves				
Muslos frescos	35 - 45	425 - 450	30 - 35	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la Air Fry.
Alas de pollo frescas	30 - 35	425 - 450	25 - 30	
Pechugas de pollo rebozadas	30 - 35	400 - 425	25 - 30	Pase los muslos de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las pechugas de pollo enharinadas por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Verduras				
Espárragos rebozados	15 - 20	425	20 - 25	Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las verduras cortadas enharinadas por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Berenjenas rebozadas	20 - 25	425	20 - 25	
Hongos rebozados	18 - 22	425	20 - 25	
Cebollas rebozadas	18 - 22	425	20 - 25	
Coliflor rebozada	30 - 35	400 - 425	20 - 25	
Mezcla de verduras rebozadas	30 - 35	400 - 425	20 - 25	

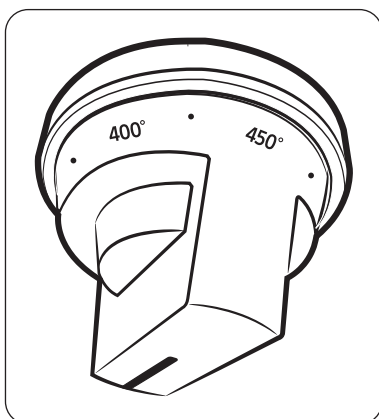
Uso del horno

Modo Hornear a la piedra

Esta función hornea pizzas y panes sobre una piedra de horneado o para pizza. Se necesita el accesorio de la piedra. Siempre precaliente el horno cuando utilice la piedra para obtener mejores resultados. El precalentado puede tardar entre 20 y 30 minutos. Cuando suene el pitido, coloque la pizza o el pan en la parrilla en la posición 2 o 3.



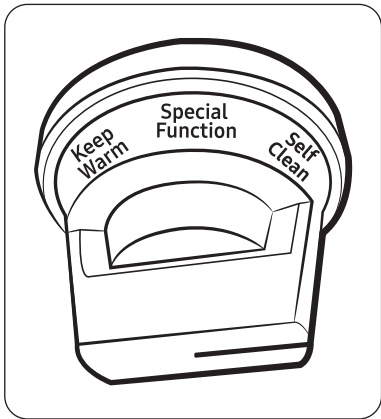
1. Gire la perilla de selección de modo de la posición **Off** (Apagado) a la posición **Stone Bake** (Hornear a la piedra) y luego gire la perilla de selección de temperatura desde la posición **Off** (Apagado) para configurarla. Puede establecerla entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (260 °C).



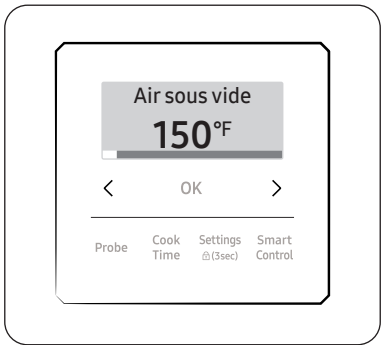
2. Deje que el horno precaliente. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance los 150 °F.
3. Cuando finalice el precalentamiento, coloque la comida en la parrilla deseada. Cierre la puerta del horno.
4. Cuando finalice la cocción, gire ambas perillas a la posición **Off** (Apagado).

Uso del horno

Uso de la función especial



1. Coloque la perilla de temperatura en la posición **Off** (Apagado).
2. Gire la perilla para seleccionar el modo de **Off** (Apagado) a la posición **Special Function** (Función especial).



3. Busque en el menú de cocción el modo que desea con las teclas **< o >** y presione **OK** (Aceptar).

La función especial ofrece 3 opciones diferentes de cocción especializada.

Modo	Rango de temperatura
Levantamiento	95 °F (35 °C)
Cocción al vacío	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)
Deshidratar	150 °F (65 °C)

** Se aplica la temperatura establecida de fábrica para un mejor funcionamiento. No se puede modificar esta temperatura.

NOTA

Puede ajustar en unidades de 1°F tocando la tecla **< o >** en el modo Cocinar al vacío. (Presione por más tiempo la tecla **< o >** para reducir o aumentar rápidamente a velocidad constante).

Modo	Instrucciones
Levantamiento	- Este modo proporciona la temperatura ideal para el proceso de leudado de panes (95 °F). - Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Levantamiento con el horno frío. - El modo Leudar funciona correctamente solo si la temperatura del horno es inferior a 125 °F. - La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos. - Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de rejilla 2 o 3 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite ajustar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo haga volar. - Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.
Cocción al vacío	- Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Cocinar al vacío sin vapor ni un tanque de agua. - En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante dentro de la cámara de cocción y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave. - Puede ajustar en unidades de 1 °F tocando la tecla < o > en el modo Cocinar al vacío. (Presione por más tiempo la tecla < o > para reducir o aumentar rápidamente a velocidad constante).
Deshidratar	- Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. - Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. - En el caso de frutas, Añadir jugo de limón o de piña o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a que retengan su dulzura.

NOTA

Precalentar el horno no es necesario en la función especial.

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

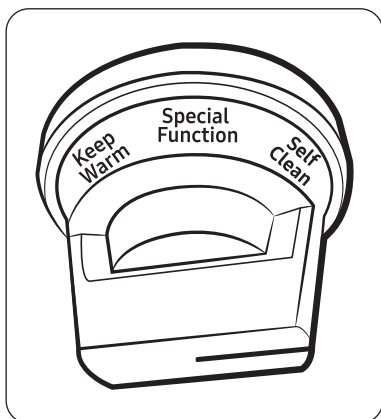
Modo	Posición de la parrilla
Levantamiento	2 o 3
Cocción al vacío	3 o 4
Deshidratar	2 o 3

Para conocer algunas de las funciones comunes, consulte la página **Uso del horno**.

Uso del horno

Modo Cocción al vacío

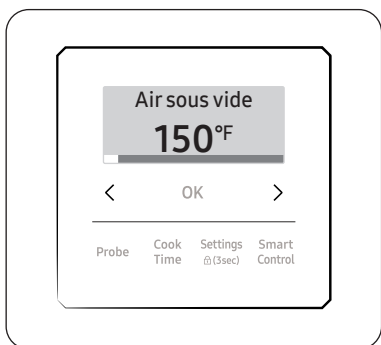
Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo de Cocción al vacío sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, lo que brinda un sabor enriquecido y una textura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



1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3 o 4 y cierre la puerta del horno.
2. Coloque la perilla de temperatura en la posición **Off** (Apagado).
3. Gire la perilla para seleccionar el modo de **Off** (Apagado) a la posición **Special Function** (Función especial).
4. Busque el modo Cocinar al vacío < o > y presione **OK** (Aceptar).
5. Ajuste en unidades de 1 °F tocando la tecla < o > y presione **OK** (Aceptar). (Presione por más tiempo la tecla < o > para reducir o aumentar rápidamente las cifras a velocidad constante).

NOTA

Para ver la configuración del tiempo de cocción, consulte la sección **Cocción cronometrada** en la página 48.





NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Cocinar al vacío.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3 o 4 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en la nevera.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- Nunca reutilice las bolsas al vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones del modo Cocinar al vacío para conocer el tiempo de cocción recomendado y la temperatura para los alimentos.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Uso del horno

Consejos

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

Guía de recomendaciones del modo Cocinar al vacío

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

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (h)
Verduras			
Espárragos	-	180	0.5 - 2
Papa en rodajas	-	200	2 - 4
Batata en rodajas	-	200	2 - 4
Zanahoria en rodajas	-	190	2 - 4
Calabaza en cubos	-	180	2 - 4
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180	1 - 2
Piña en rodajas	-	180	1 - 2
Pera en rodajas	-	180	1 - 2

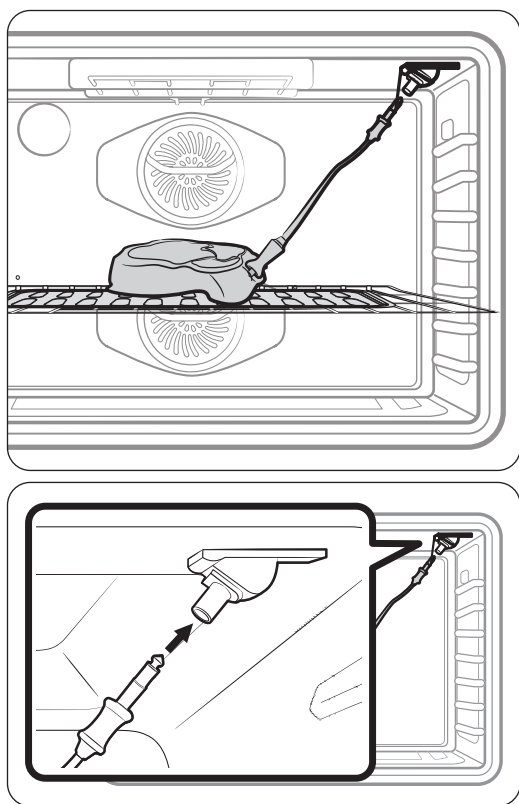
Uso del horno

Sensor de temperatura

Para muchas carnes, en particular carnes asadas y de ave, medir la temperatura interna es la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida. La sonda de temperatura le permite cocinar la carne a la temperatura interna exacta que usted desea. Esta función se puede utilizar en los modos Hornear, Hornear por convección (Pure) y Asar por convección (Pure). Después de que la temperatura interna de la comida alcance los 100 °F, la temperatura interna creciente se mostrará en la pantalla.

Cómo utilizar la sonda de temperatura

1. Inserte la sonda en la carne de modo que la punta se encuentre en el centro del corte.



- Insértela por completo como se muestra en la imagen. No debe estar en contacto con huesos, grasa ni cartílago. Si no inserta la sonda por completo en la carne, no funcionará correctamente porque detectará la temperatura del horno, no la de la carne.
- Para carnes con hueso, inserte el sensor en el centro de la parte más baja y gruesa del corte.
- Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo interno, paralelo a la pata.
- Si activa la función Mantener caliente para mantener la carne caliente después de cocinarla utilizando la función de la sonda de temperatura, es posible que la carne se cocine de más.

2. Inserte la sonda de temperatura por completo dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno.
3. Seleccione la función de cocción deseada (Hornear, Hornear por convección [Pure] o Asar por convección [Pure]). Seleccione el modo de cocción deseado. Programe la temperatura de cocción. (Consulte la página 52).
4. Toque **Sonda de temperatura** para ajustar la temperatura interna deseada.

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

5. Toque **INICIO**. Cuando se alcance la temperatura interna deseada, la función se detendrá automáticamente y sonará una alarma.

PRECAUCIÓN

No permita que la punta de la sonda sobresalga de la carne. Asegúrese de que la punta esté en la parte más gruesa de la carne, o cerca de ese punto.

- Para evitar romper la punta del sensor, descongele la comida por completo.
- Para evitar dañar la sonda, no la deje dentro del horno por ningún motivo más que para su uso previsto. Las pinzas pueden dañar el sensor.
- Utilice la sonda de temperatura únicamente en la función Sonda de temperatura.

NOTA

- Si retira la sonda de temperatura cuando la función está en funcionamiento o si inserta la sonda durante un horneado o una cocción normal, la cocción se interrumpirá después de un minuto.
- Si utiliza el sensor para cocinar alimentos congelados, habrá ocasiones en las que no se detectará. (El ícono de la sonda no aparecerá en la pantalla).

Uso del horno

Tabla de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Carne de res/cordero	Poco cocido	140 - 150
	Medio	160 - 170
	Bien cocido	175 - 185
Carne de cerdo		175 - 185
Carne de aves		185 - 195

NOTA

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

Retiro de la sonda de temperatura

Desconecte la sonda de temperatura y retírela de la carne. Guarde la sonda de carne en un lugar aparte, no la deje conectada a la entrada.

PRECAUCIÓN

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

Función de limpieza

Autolimpieza

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

PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del horno durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas del horno pueden calentarse demasiado.
- Algunas aves son extremadamente sensibles al humo proveniente de un horno autolimpiante. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada y lejos del horno.
- No cubra el horno, las parrillas del horno ni su base con papel de aluminio. Esto provocará una mala distribución de calor y malos resultados de cocción, y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá sobre las superficies internas del horno y se pegará.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de bloqueo automático de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y permanece bloqueada hasta que se completa o se cancela el ciclo y la temperatura se encuentra por debajo de los 400 °F (205 °C).
- Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. El horno eléctrico seguirá estando MUY CALIENTE y es posible que salga aire y vapor caliente cuando se abra la puerta.
- Limpie todo derrame antes de usar la función de autolimpieza.
- No use limpiadores para horno. Los limpiadores para horno comerciales o cubiertas para horno NUNCA se deben usar dentro del horno ni alrededor de cualquiera de sus piezas. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- Ambas perillas deben estar en la posición **Off** (Apagado) antes de establecer la perilla para seleccionar el modo en la posición **Self Clean** (Autolimpieza).

Uso del horno

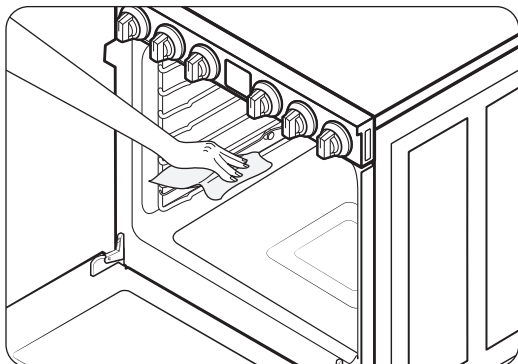


Imagen 1

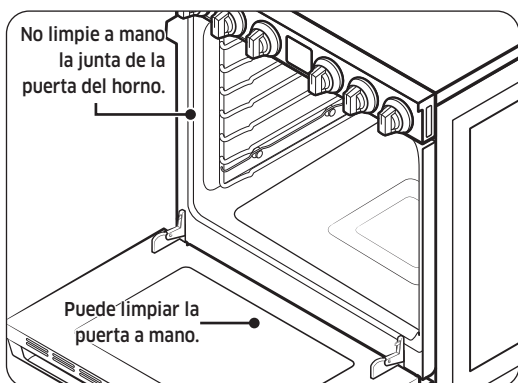


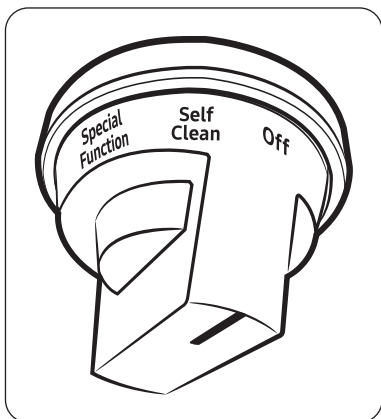
Imagen 2

- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire las parrillas, los soportes de las parrillas y todos los elementos sueltos o extraños del horno.
- Limpie los residuos de la base del horno. (Fig. 1)
- Limpie la puerta del horno y el marco frontal alrededor de las juntas con agua caliente y paños de lana de acero con jabón o limpiadores no abrasivos. Enjuague con agua limpia y seque con un paño.
- La junta de la puerta del horno es frágil y no resiste la limpieza a mano. No limpie la junta. Si la junta se gasta o deteriora, debe reemplazarla.
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

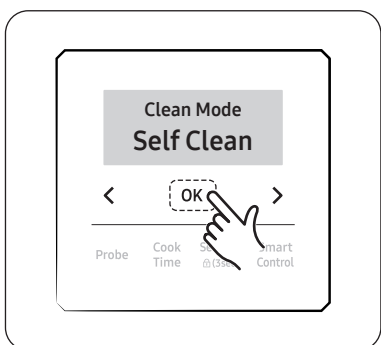
NOTA

- Para conocer detalles sobre cómo retirar las parrillas, consulte las páginas 55 y 57.
- Para conocer detalles sobre cómo retirar los soportes de las parrillas, consulte la página 96.

Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



1. Asegúrese de que la puerta del horno se encuentre destrabada y cerrada por completo.
2. Gire las perillas para seleccionar el modo y la temperatura a la posición **Off** (Apagado).
3. Gire la perilla para seleccionar el modo de **Off** (Apagado) a la posición **Self Clean** (Autolimpieza).



4. Toque **<**, **>** para seleccionar el modo Autolimpieza. Presione **OK** (Aceptar) para comenzar el ciclo de Autolimpieza.
5. Establezca el tiempo de autolimpieza. La opción predeterminada es 3 horas. Toque **<**, **>** para seleccionar otra configuración de tiempo. Presione **OK** (Aceptar) para comenzar la autolimpieza.
6. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse. Cuando finaliza el ciclo, suena un pitido. La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno sea inferior a 400 °F (205 °C).
7. Cuando se complete el ciclo de autolimpieza, gire la perilla para seleccionar el modo a la posición **Off** (Apagado).

NOTA

- No podrá iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba de controles está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.
- La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda a un valor seguro o frío.
- No debe operar los quemadores de la placa de cocción durante el modo de autolimpieza.

Uso del horno

Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que deba detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la presencia de humo en el horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, gire la perilla para seleccionar el modo a la posición **Off** (Apagado). El ciclo se apagará, pero la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno sea inferior a 400 °F (205 °C).

Después de la autolimpieza

- La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno es inferior a 400 °F (200 °C).
- Cuando el horno se enfríe, limpie sus superficies con un paño para eliminar los restos de ceniza.
- Las manchas persistentes se pueden eliminar con un paño de lana de acero. Los restos de cal se pueden eliminar con un paño mojado con vinagre.
- Si no está conforme con los resultados de la limpieza, repita el ciclo.
- El horno no le permitirá repetir el ciclo de autolimpieza de inmediato. Deberá esperar 2 horas antes de volver a ejecutarlo.
- Es posible que se creen líneas delgadas dentro de la cavidad durante el enfriamiento y calentamiento reiterados del producto después de usarlo por mucho tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del producto, y es inocuo para el ser humano.

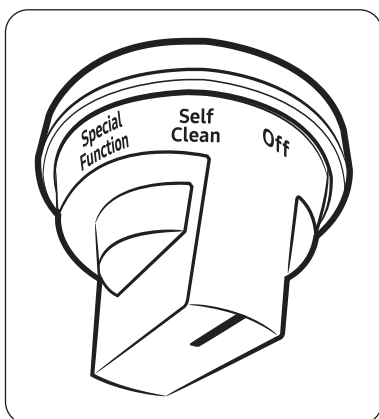
PRECAUCIÓN

No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de que finaliza el ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire o vapor caliente que sale podría provocar quemaduras.

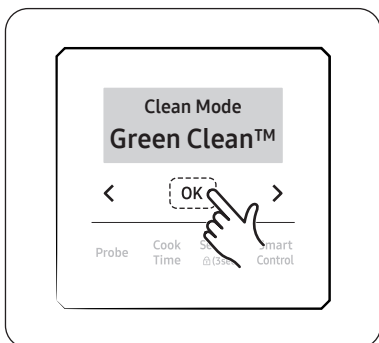
Limpieza ecológica

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

Cómo ejecutar un ciclo de limpieza ecológica



1. Asegúrese de que la puerta del horno se encuentre destrabada y cerrada por completo.
2. Vierta aproximadamente 10 oz (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta. Utilice solo agua corriente, no agua destilada.
3. Gire las perillas para seleccionar el modo y la temperatura a la posición **Off** (Apagado).
4. Gire la perilla para seleccionar el modo de **Off** (Apagado) a la posición **Self Clean** (Autolimpieza).



5. Toque <> para seleccionar el modo limpieza ecológica. Presione **OK** (Aceptar) para iniciar el ciclo de **limpieza ecológica**.
6. Cuando se complete la operación, la pantalla parpadeará y sonará un pitido. Gire la perilla para seleccionar el modo a la posición **Off** (Apagado).
7. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza ecológica, quedará una cantidad significativa de agua en el fondo del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

Puede cancelar el ciclo de Limpieza ecológica en cualquier momento colocando la perilla para seleccionar el modo en la posición **Off** (Apagado).

Uso del horno

NOTA

- Para la limpieza ecológica, use exactamente 10 onzas (300 ml) de agua, ya que brinda mejores resultados.
- Si presiona **Limpieza ecológica** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 125 °F, aparecerá el mensaje “Hot” en la pantalla. Como esta función produce los mejores resultados cuando se inicia mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se enfríe y a que el mensaje “Hot” desaparezca de la pantalla.

Después de un ciclo de limpieza ecológica

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

Uso de la función Shabat

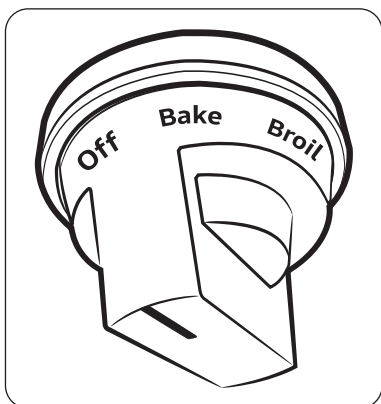
(Para usar en festividades judías y Shabat)



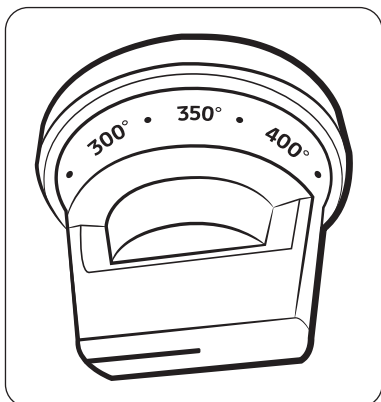
Para recibir más ayuda y ver guías de uso correcto y una lista completa de los modelos con la función Shabat, visite:
<http://www.star-k.org>.

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

Cómo utilizar la función Shabat

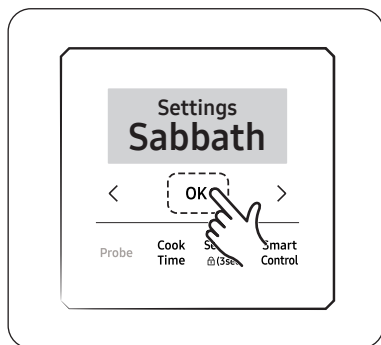


1. Gire la perilla para seleccionar el modo de la posición **Off** (Apagado) a **Bake** (Hornear).

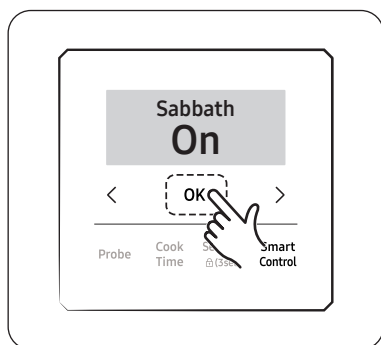


2. Gire la perilla de selección de temperatura desde la posición **Off** (Apagado) para establecer la temperatura. Puede configurar el horno en cualquier temperatura entre Lo (Bajo) y 550 °F.

Uso del horno



3. Toque el botón **Settings** (Configuración) y luego toque < , > para seleccionar el modo **Shabat**.



4. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque < , > para seleccionar **Encendido/Apagado**.
5. Toque **OK** (Aceptar) para activar el modo Shabat.

⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

- Después de cambiar la temperatura mientras la unidad se encuentra en modo Shabat, hay un retraso de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede establecer la función Tiempo de cocción antes de activar la función Shabat.
- Si ocurre un corte de energía, el horno se apaga solo. Cuando vuelva la energía, el horno no se volverá a encender solo. Aparecerá **Shabat** en el panel de control, pero el horno no estará encendido. La comida se puede retirar sin riesgos del horno durante el modo Shabat, pero el horno no se podrá operar hasta después del Shabat, momento en el cual puede tocar y mantener **OK** (Aceptar) durante 3 segundos para desactivar el modo Shabat.

Uso de la función Control inteligente

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

Es posible que sea necesario un repetidor de Wi-Fi. Dacor no proporciona un repetidor de Wi-Fi. Consulte la siguiente tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

Quando Control inteligente está desactivado.	Supervisión (horno, sonda, placa de cocción), horno apagado
Quando Control inteligente está encendido.	Supervisión (horno, sonda, placa de cocción), inicio del horno, horno apagado, marca de error

Instalación

Visite Google Play Store, Galaxy Apps o Apple App Store y busque la aplicación "SmartThings". Descargue e instale la aplicación SmartThings proporcionada por Samsung Electronics en su dispositivo inteligente.

NOTA

- La versión del software de la app SmartThings está sujeta a cambios de acuerdo con la política de soporte del sistema operativo que proporciona el fabricante. Además, en el caso de la app SmartThings o las funciones que la aplicación admite, la nueva política de actualización de la aplicación en la versión existente del sistema operativo se puede suspender debido a cuestiones como la capacidad de uso y la seguridad.
- La app SmartThings está sujeta a cambios sin previo aviso para mejorar la capacidad de uso y el rendimiento. Dado que la versión del sistema operativo de los teléfonos móviles se actualiza todos los años, SmartThings también se actualiza continuamente de acuerdo con el sistema operativo más reciente.
- Si tiene preguntas relacionadas con lo mencionado anteriormente, contáctenos a st.service@samsung.com
- Los sistemas de cifrado recomendados incluyen WPA/TKIP y WPA2/AES. Los protocolos de autenticación más recientes o no estándares de Wi-Fi no son compatibles.
- Las redes inalámbricas pueden verse afectadas por el entorno de comunicación inalámbrica circundante.
- Si su proveedor de servicios de Internet registró la dirección MAC de su equipo o módem para su identificación, es posible que el dispositivo no se pueda conectar a Internet. Si esto sucede, comuníquese con su proveedor de Internet para recibir asistencia técnica.
- Es posible que los ajustes de firewall del sistema de red impidan que su dispositivo acceda a Internet. Comuníquese con su proveedor de servicios de Internet para recibir asistencia técnica. Si el problema continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o con el vendedor.

Uso del horno

- Para configurar los ajustes del punto de acceso (AP) inalámbrico, consulte el manual del usuario del punto de acceso (enrutador).
- El dispositivo es compatible con Wi-Fi 2.4 GHz con los protocolos IEEE 802.11 b/g/n y Soft-AP. (Se recomienda IEEE 802.11 n).
- Es posible que los enrutadores inalámbricos de Wi-Fi no autorizados no puedan conectarse al dispositivo aplicable.

Cuenta de Samsung

Se le pedirá que registre su cuenta Samsung para usar la aplicación. Si no tiene una cuenta de Samsung, siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para crear una cuenta de Samsung gratuita.

Primeros pasos

Encienda la estufa, abra la aplicación SmartThings en su teléfono y siga las instrucciones a continuación. Si aparece una ventana emergente con un mensaje que diga que se encontró un nuevo dispositivo, toque Agregar ahora. Si no aparece una ventana emergente, toque el botón + y luego seleccione el dispositivo que desee conectar a partir de la lista de dispositivos disponibles. Si su dispositivo no está en la lista de dispositivos disponibles, agregue el dispositivo manualmente seleccionando el tipo de dispositivo y luego el modelo específico de dispositivo. Siga las instrucciones para configurar su dispositivo.

1. Inicie sesión en su cuenta de Samsung (si aún no lo hizo).
2. Agregue el dispositivo.
3. Revise la conexión.
4. Busque una red Wi-Fi y conéctese.
5. Registre el dispositivo.
6. Finalizó la configuración. Su dispositivo aparece en la pantalla My devices (Mis dispositivos).

Cuando el Control inteligente está encendido, puede hacer lo siguiente:

- Cambiar de forma remota los ajustes del horno (modo, tiempo o temperatura) con su dispositivo móvil.
- Encender y apagar el horno de forma remota.

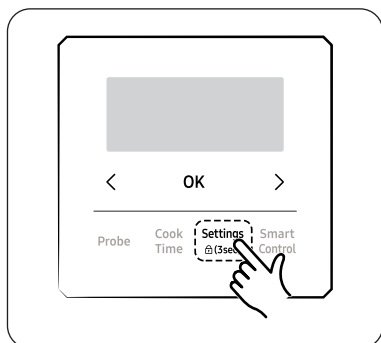
NOTA

Importante: El modo Autolimpieza no se puede iniciar de forma remota.

- Si la función Control inteligente está desactivada, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- La estufa seguirá funcionando aunque se pierda la conexión a Wi-Fi.
- La **aplicación SmartThings** no funcionará correctamente si la conexión a Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual web de la aplicación SmartThings para obtener información detallada en www.dacor.com.

Configuración

Dentro de Configuraciones, puede cambiar la configuración predeterminada a sus preferencias o diagnosticar problemas con la conexión a la red.



Toque el botón **Settings** (Configuración).

Wi-Fi

Para activar la conexión Wi-Fi

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar **Wi-Fi**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Encendido** u **Apagado**, luego toque **OK** (Aceptar).



NOTA

Para obtener información sobre la conexión a Wi-Fi y el uso de la aplicación SmartThings, consulte el manual del usuario de SmartThings.

Luz de bienvenida

Cuando ponga en funcionamiento la perilla de control del horno y el botón de luz del horno en el modo de suspensión, las luces de la perilla se encienden secuencialmente.

Puede **Encender/Apagar** la luz de bienvenida.

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar la **luz de bienvenida**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Encendido** u **Apagado**, luego toque **OK** (Aceptar).

Uso del horno

Protector de pantallas

Puede encender o apagar el protector de pantalla.

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque < o > para seleccionar **Protector de pantalla**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Encendido/Apagado**.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Temperatura

Unidad de temperatura

Puede programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit (predeterminada) o Celsius.

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar la **Unidad de temperatura**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar la unidad de temperatura.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Ajuste de la temperatura

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

Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura.

Antes de corregirla, pruebe la receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada.

Los resultados de horneado deberían ayudar a determinar el ajuste adecuado. La temperatura del horno se puede ajustar en $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar el **Ajuste de temperatura**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego presione <, > para seleccionar el ajuste que desee realizar.
4. Toque **OK** (Aceptar).

NOTA

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

Sonido

Con la configuración de sonido, puede establecer que los controles del horno funcionen en silencio.

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar **Sonido**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Sonido encendido/Solo alertas/Sonido apagado**.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Ahorro de energía de 12 horas

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

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar **Ahorro de energía de 12 horas**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Modo Demo

Esta opción es para usarse en establecimientos minoristas para fines de imagen únicamente (Cuando el modo Demo está activado, los elementos de calentamiento se desactivan y no funcionan).

1. Toque el botón **Settings** (Configuración).
2. Toque <, > para seleccionar **Modo Demo**.
3. Toque **OK** (Aceptar) y luego toque <, > para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
4. Toque **OK** (Aceptar).

Uso del horno

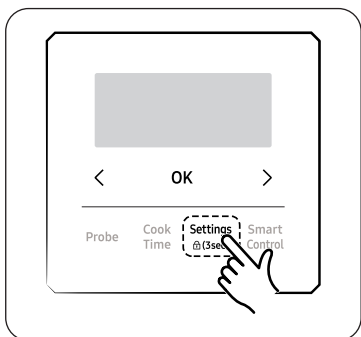
Uso de la función de control de la campana

NOTA

Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que puede utilizar para conectar la estufa a los modelos Dacor de control de la campana. A través de la conexión por Bluetooth, puede usar la función de control de la campana en la aplicación SmartThings.

Para conectar un modelo de control de la campana con una campana, haga lo siguiente:

1. Descargue y ejecute la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente. Luego, complete el procedimiento Control inteligente para conectarlo a la estufa. Consulte la página 81.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo de control de la campana y active la conexión por Bluetooth.
3. Presione el ícono **Bluetooth** en el panel de control de la campana. El ícono LED Bluetooth parpadeará.



4. Toque el botón **Settings** (Configuración) en la pantalla de la estufa. Toque <, > para seleccionar **Conexión de la campana**. Toque **OK** (Aceptar) para conectarse a la campana.
5. Cuando el emparejamiento por Bluetooth finalice, el ícono LED Bluetooth dejará de parpadear y brillará de forma estable. Toque el botón **Settings** (Configuración) para salir.
6. Siga las instrucciones del manual del usuario del modelo de control de la campana y la guía de la aplicación para usar el control de la campana.

Bluetooth encendido y apagado

Presione el ícono **Bluetooth** en el panel de control de la campana.

NOTA

- El ícono LED Bluetooth en la campana está encendido cuando el Bluetooth está activado. El ícono LED Bluetooth en la campana está apagado cuando el Bluetooth está desactivado.
- Si la conexión de Control inteligente no fue exitosa, no podrá utilizar la aplicación SmartThings para supervisar ni controlar la campana.
- Sin una conexión de Control inteligente a la estufa, puede utilizar la conexión Bluetooth para emparejar la estufa con la campana y sincronizarlas. Para hacerlo, siga los pasos de conexión por Bluetooth en la página 86.
- El Bluetooth no funcionará correctamente si la conexión Bluetooth es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Cuidados y mantenimiento: placa de cocción

Cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio

Limpieza normal y diaria

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

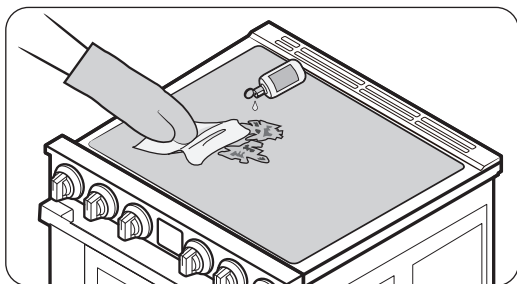
Si sigue estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de vidrio.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

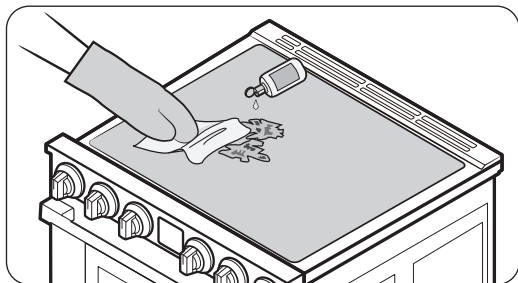
Eliminación de residuos quemados



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

Cuidados y mantenimiento: placa de cocción

Eliminación de residuos quemados y difíciles de quitar



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

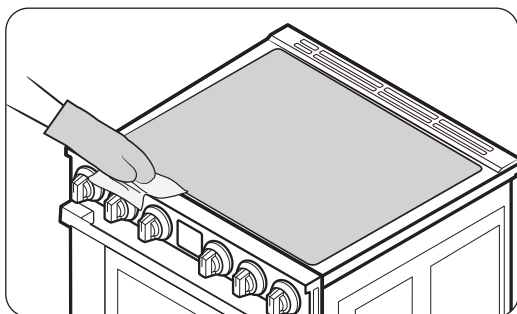
Eliminación de marcas y rayones metálicos

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

ADVERTENCIA

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

Limpieza de la junta de la placa



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

Posibles daños permanentes en la superficie de vidrio

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

Limpieza de derrames azucarados y de plástico derretido

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

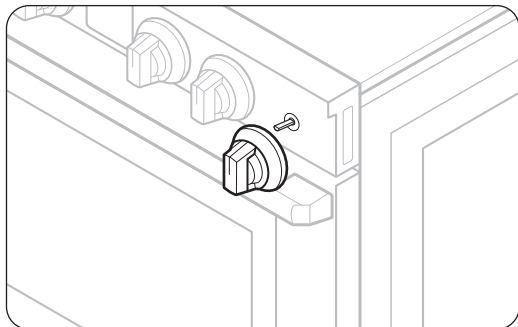
NOTA

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

Cuidados y mantenimiento: placa de cocción

Perillas de control

Apague todas las perillas de los quemadores.



1. Retire las perillas.
2. Limpie las perillas con agua caliente y jabón, enjuague y seque minuciosamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable usando un limpiador de acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en la posición **Off** (Apagado).

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en un lavavajillas.
- No rocíe los limpiadores directamente sobre el panel de control. La humedad que ingresa en los circuitos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica o dañar el producto.

Cuidados y mantenimiento: horno

Cuidado y limpieza del horno

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y que todas las superficies estén frías antes de limpiar el artefacto.

Limpieza de piezas pintadas y bordes decorativos

- Para una limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabón.
- Para los residuos más difíciles y la grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere entre 30 y 60 minutos. Limpie con un paño mojado y seque el área. No utilice materiales ni sustancias abrasivas sobre las superficies del horno. Podría rayarlas.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

NOTA

Algunas toallas de papel rayan el acero inoxidable; pruebe sobre un área poco visible antes de usarlas.

5. Repita el procedimiento las veces necesarias.

NOTA

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

Filtro de convección

Los filtros de convección se ubican en la parte posterior de cada cámara del horno.

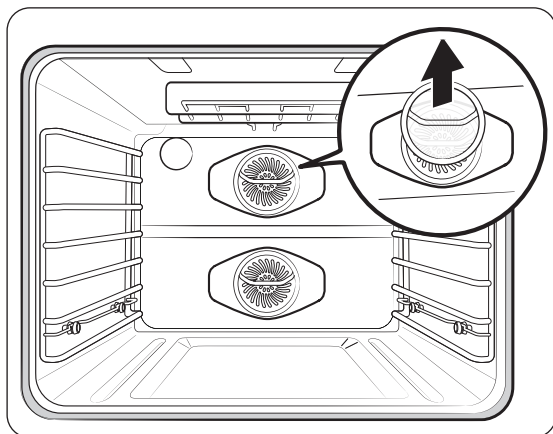
Límpiellos con regularidad. Si deja que se obstruyan, los modos de cocción por convección del horno no funcionarán correctamente.

NOTA

Para su seguridad y un funcionamiento adecuado del horno, vuelva a instalar los filtros de convección antes de cocinar.

Cuidados y mantenimiento: horno

Retiro del filtro de convección de su horno

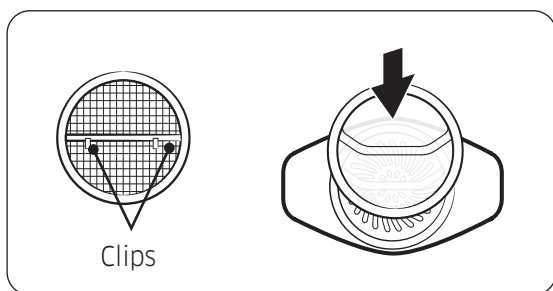


Cuando el horno esté frío, coloque los dedos sobre los bordes del filtro y tire suavemente hacia arriba.

Para limpiar el filtro

Sumerja el filtro en agua caliente jabonosa y enjuague bien. También puede colocarlo en la parrilla superior de un lavavajillas. Seque el filtro antes de volver a colocarlo.

Instalación del filtro de convección de su horno



Enganche cuidadosamente los clips de metal en la parte de atrás del filtro sobre la barra metálica que cruza el orificio del ventilador. Asegúrese de que esté centrado sobre el orificio. Tenga cuidado de no rayar las superficies de porcelana con la parte de atrás del filtro.

Bandeja de la Air Fry

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

NOTA

La bandeja para Air Fry se puede meter en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

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

Rejillas del horno

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



NOTA

- No limpie las parrillas del horno en el lavavajillas.
- Si se vuelve difícil retirar o reemplazar la rejilla, limpie suavemente las guías de la rejilla con aceite de cocina. No frote aceite de cocina en los pasadores.
- Si se vuelve difícil deslizar la rejilla, es posible que sea necesario lubricarla con un lubricante de grafito.
- El lubricante de grafito está disponible para compra al por menor. Compruebe que esté aprobado por la FDA.

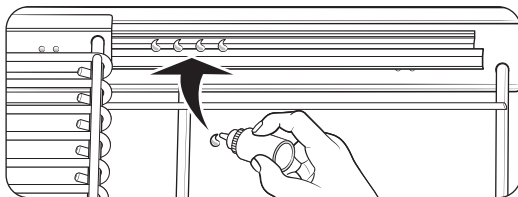
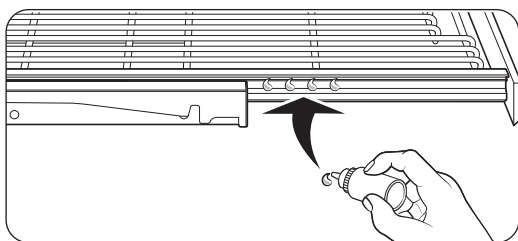
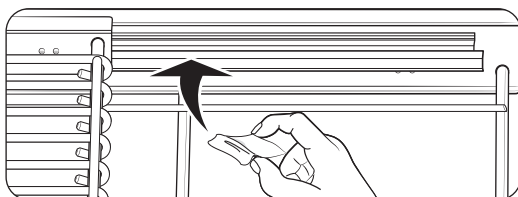
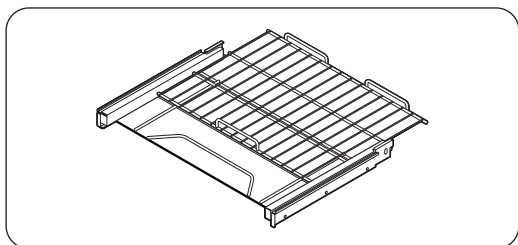


PRECAUCIÓN

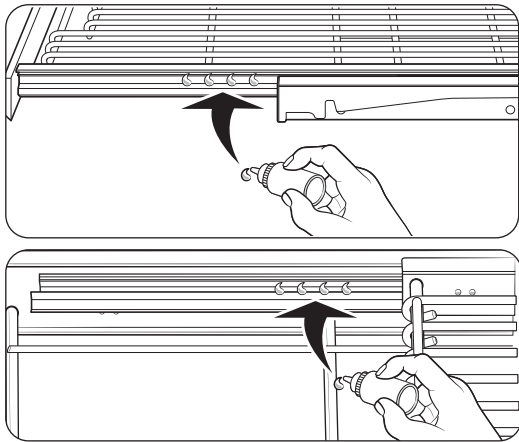
- No deje las parrillas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de las parrillas y dificultar su extracción.
- No rocíe aceite de cocina ni lubricante directamente sobre la parrilla deslizante.

Cuidados y mantenimiento: horno

Lubricación de los pasadores de la rejilla deslizante



1. Retire la parrilla del horno. Vea cómo retirar la parrilla deslizante en la sección **Uso de la rejilla deslizante** de la página 56.
2. Extienda completamente la parrilla sobre una mesa o encimera. Se pueden colocar periódicos debajo de la parrilla para facilitar la limpieza.
3. Si hay residuos en los pasadores de la parrilla, límpielos con una toalla de papel (se debe reemplazar cualquier lubricante de grafito que se haya eliminado; consulte los pasos del 4 al 7).
4. Agita el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo deslizante izquierdo (delantero y trasero) de la parrilla, coloque cuatro (4) pequeñas gotas de lubricante en los dos (2) carriles inferiores del pasador cerca de los soportes de cojinetes.



5. Repita lo mismo con el mecanismo deslizando derecho (delantero y trasero) de la parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Gire la rejilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, gire el lado derecho de la parrilla hacia arriba y vuelva a colocarla en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizando** en la página 56.

 NOTA

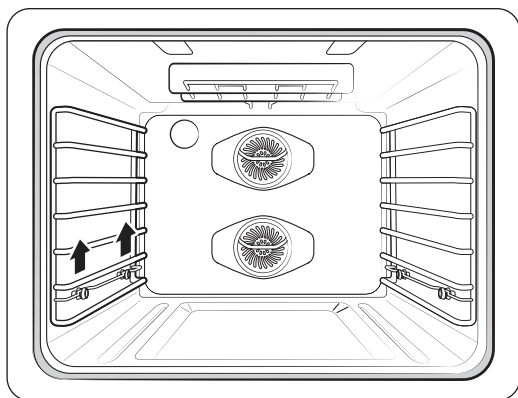
No rocíe la parrilla deslizando con aceite en aerosol ni otros lubricantes en aerosol.

Cuidados y mantenimiento: horno

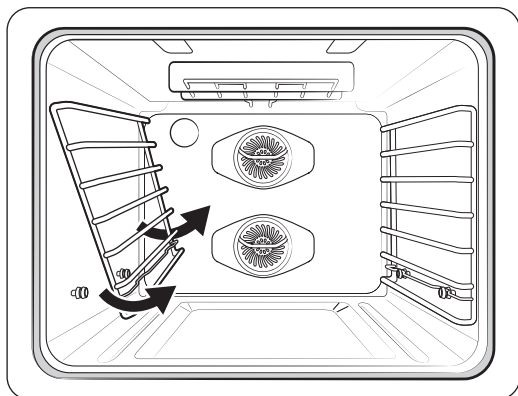
Parrillas verticales

Las parrillas verticales se pueden retirar para limpiarlas manualmente o evitar la decoloración durante un ciclo de autolimpieza.

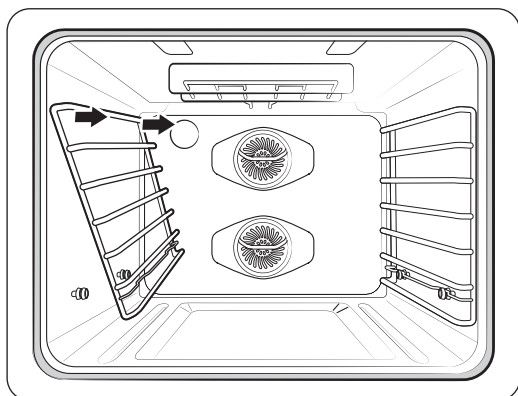
Retiro de las parrillas verticales



1. Tome la guía de la parrilla de posición 2 y levante la parrilla vertical. Esto la libera de sus dos soportes en la pared del horno.

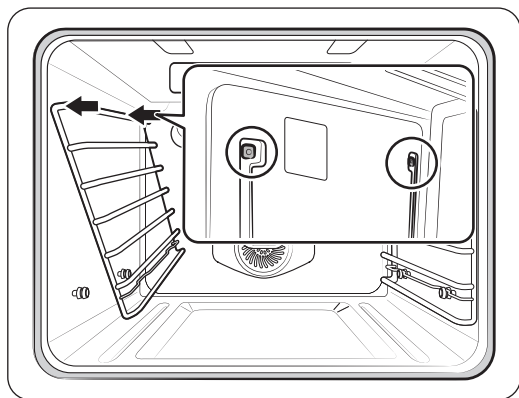


2. Rote la parrilla vertical aproximadamente 45°.

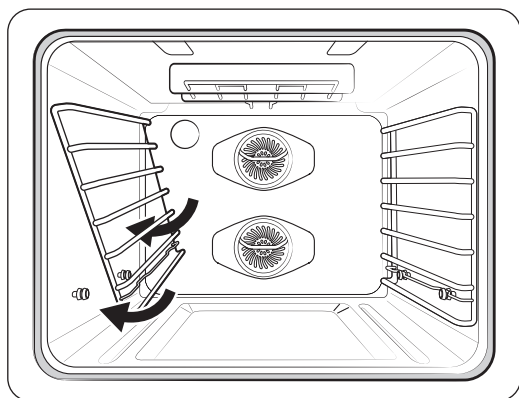


3. Aleje la parrilla de la pared del horno para retirarla de los dos orificios de soporte en la pared del horno.
4. Repita este procedimiento con la parrilla vertical de la pared opuesta.

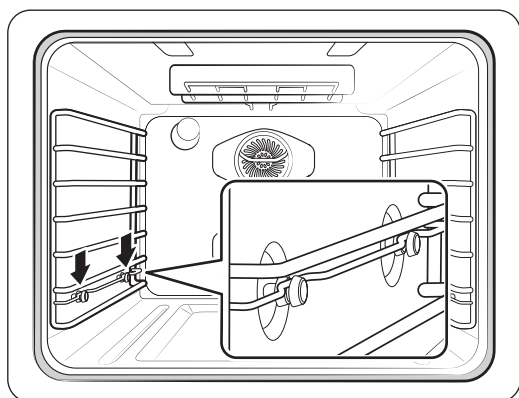
Reemplazo de las parrillas verticales



1. Coloque la parte superior de la parrilla vertical en los dos orificios de soporte en la pared del horno.



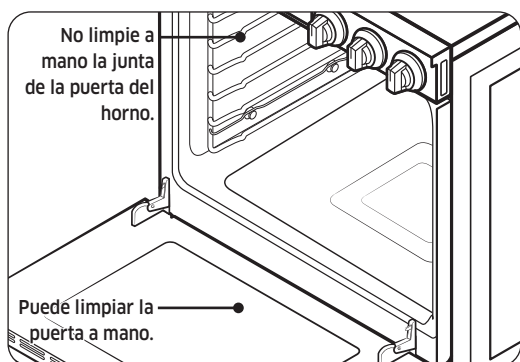
2. Rote la parrilla vertical hacia la pared del horno.



3. Tire hacia arriba de la guía de la parrilla de posición 2 y presione la parrilla contra los dos soportes en la pared del horno.
4. Repita este procedimiento con la parrilla vertical de la pared opuesta.

Cuidados y mantenimiento: horno

Puerta del horno

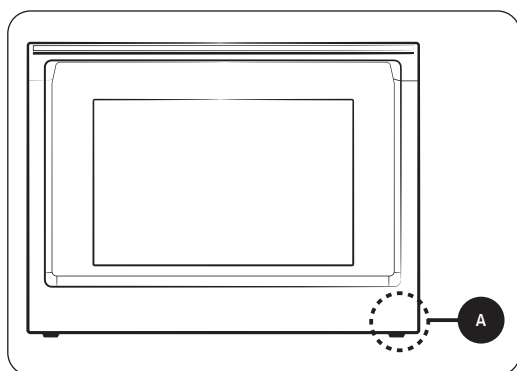


- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien todo. Puede utilizar limpiadores para vidrio y el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe agua ni permita que entre agua ni limpiador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

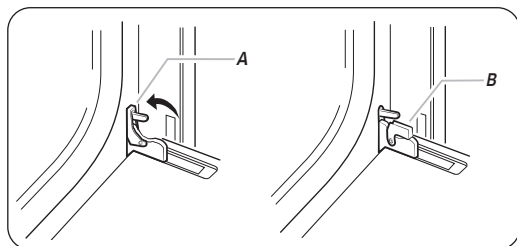
Retiro de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por el mango.
Use ambas manos para retirar la puerta del horno.
 - Tenga cuidado al mover la puerta. Una manipulación inadecuada podría provocar lesiones físicas.
 - Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que el horno esté apagado antes de retirar la puerta del horno.



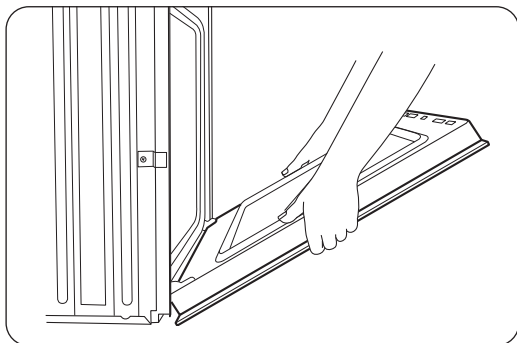
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare una superficie sobre la que la colocará. Esta superficie debe ser plana y estar cubierta con una manta suave. También puede utilizar los esquineros del material de empaquetado.



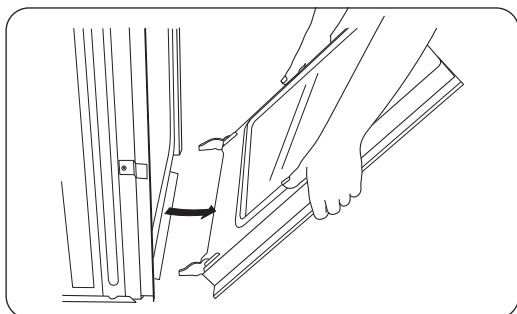
2. Abra la puerta del horno.
3. En las esquinas inferiores de la puerta, voltee los bloqueos de las bisagras hacia afuera para desbloquearlos; de lo contrario, la puerta no podrá retirarse.

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

Cuidados y mantenimiento: horno



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

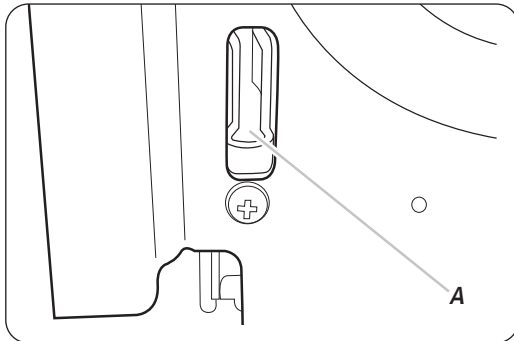


5. Sujete cada lado de la puerta por debajo del mango y levántela un poco para exponer el cableado de la base.
6. Coloque la puerta del horno a un lado sobre la superficie de trabajo cubierta que preparó con la puerta del horno apoyada sobre el mango.

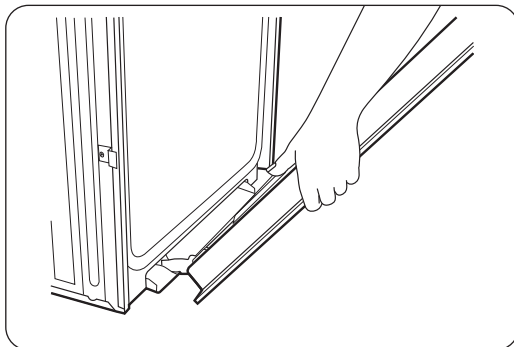
Recolocación de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

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



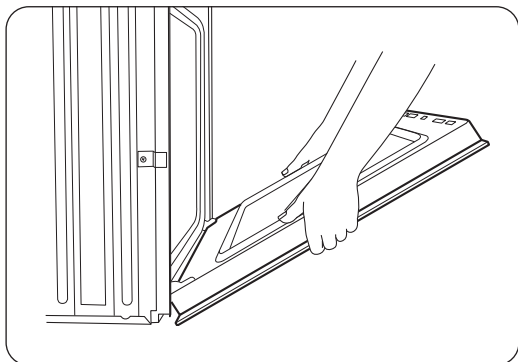
A. Ranura en la cavidad del horno para el cierre de la bisagra de la puerta



1. Con ambas manos, sujete los bordes de los costados de la puerta por el punto medio. Colóquese frente a la cavidad del horno.
2. Acerque la puerta al producto.
3. Ubique las ranuras a cada lado de la cavidad del horno para los bloqueos de las bisagras de la puerta.
4. Sostenga la puerta en un ángulo de 45° y alinee las bisagras de la puerta con las ranuras en la parte inferior frontal de la cavidad del horno. Inserte lentamente la puerta, asegurándose de mantener el ángulo de 45°. Se dará cuenta de que la puerta está colocada en la ranura cuando sienta una suave caída.

Cuidados y mantenimiento: horno

Cuidados y mantenimiento: horno



5. Abra la puerta por completo. Si la puerta del horno no se abre por completo a 90°, repita los pasos 1 a 4.
6. En las esquinas inferiores de la puerta, voltee los bloqueos de las bisagras hacia adentro para bloquearlas. Vea el paso 3 (ilustración A) en la sección **Retiro de la puerta del horno** para ver la correcta posición de bloqueo.
7. Cierre la puerta del horno.

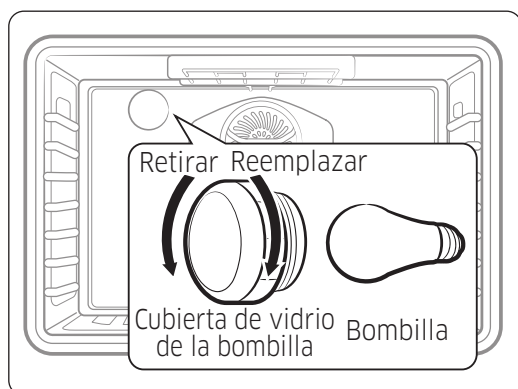


NOTA

Cuando las bisagras se instalan correctamente y la puerta está cerrada, el espacio entre la puerta y el panel de control debe ser parejo. Si un lado de la puerta del horno está más bajo que el otro, la bisagra de ese lado no está correctamente instalada.

Luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno.



1. Apague el horno.
2. Asegúrese de que el horno y la luz del horno estén fríos.
3. Abra la puerta y retire la cubierta de vidrio girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Retire la luz del horno del hueco girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque una bombilla nueva de 40 vatios para artefactos en el hueco y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.
6. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.

⚠ PRECAUCIÓN

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

📄 NOTA

- La luz del horno no funciona durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire las parrillas si impiden que pueda acceder a la luz del horno.

Resolución de problemas y código de información

Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las siguientes tablas. Si no puede resolverlos después de haber intentado con la solución sugerida, llame al 833-353-5483 (EE. UU.) o al 844-509-4659 (CANADÁ).

Solución de problemas

Placa de cocción

Problema	Causa	Acción
Las unidades de superficie no mantienen un hervor fuerte o no cocinan lo suficientemente rápido.	Es posible que esté usando utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sartenes planas y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
	En algunas zonas, la potencia (tensión) puede ser baja.	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Las unidades de superficie no encienden.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado un disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	Los controles de la placa están mal configurados.	Compruebe si el control correcto está configurado para la unidad de superficie que está utilizando.
Hay zonas de decoloración en la placa.	No se limpió el derrame de alimentos.	Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 87.
	La superficie está caliente, y el modelo cuenta con una placa de color claro.	Eso es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
La unidad de superficie se enciende y se apaga en intervalos.	El elemento se encenderá y apagará en intervalos para mantener el ajuste de potencia.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.
La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	Eso es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	

Problema	Causa	Acción
Hay rasguños o abrasiones en la superficie de la placa.	La placa de cocción no se limpia de manera correcta.	Los rayones no se pueden quitar. Los pequeños rayones se harán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para superficies de vidrio y cerámica. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaron utensilios de cocina con bases ásperas en la placa, o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa.	Para evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpias antes de usarlos, además de utilizar utensilios de cocina con bases lisas.
	Los utensilios de cocina se deslizaron por la superficie de la placa.	
Hay puntos o manchas marrones.	Se cocinaron los derrames sobre la superficie.	- Espere hasta que la superficie se enfríe. Luego, utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie del vidrio para quitar la suciedad. - Consulte la sección sobre cuidado y limpieza de la placa de cocción de vidrio en la página 87.
Hay zonas de decoloración con brillo metálico.	En la superficie de la placa quedaron depósitos minerales procedentes del agua y los alimentos.	- Retire con una crema limpiadora para placas de cerámica y vidrio. - Use utensilios de cocina con bases limpias y secas. Limpie la superficie de la placa con un agente de limpieza para cerámica todas las semanas.
Sonido de "agrietamiento" o de "chasquido".	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Se trata de un funcionamiento normal y no de una falla del sistema. Utilice la estufa como de costumbre.

Resolución de problemas y código de información

Pantalla de control

Problema	Causa	Acción
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los controles táctiles no responden cuando se los toca.	Hay sustancias extrañas entre los botones.	Retire las sustancias extrañas y vuelva a intentarlo.
	Hay humedad en el exterior.	Retire la humedad y vuelva a intentarlo.
	La función de bloqueo está activada.	Compruebe si la función de bloqueo está activada.

Horno

Problema	Causa	Acción
El control del horno emite un pitido y muestra un código de información.	Es posible que haya un problema con el horno. Vea la tabla Códigos de información en la página 112 .	Gire la perilla del quemador hacia la posición Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
El horno no se enciende.	El horno no está completamente conectado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	El termostato del horno necesita un ajuste.	Consulte la página 84 .

Problema	Causa	Acción
El quemador del horno no se apaga.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y toque y mantenga presionado el botón Settings (Configuración) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono de bloqueo se desactivará.
	La función Shabat se activó.	Se mostrarán en pantalla SAb y la hora del día. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno únicamente, gire la perilla a la posición Off (Apagado). Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, toque y mantenga presionado el botón OK (Aceptar) durante 3 segundos.
El ventilador del horno hace ruidos o no se apaga. * Solo el modelo de horno deslizante.	Si bien el ventilador de refrigeración no está visible, podrá escuchar el funcionamiento cuando el sistema electrónico esté caliente y el apagado cuando el sistema electrónico esté frío.	Esta es la operación normal para enfriar el horno. El ventilador de refrigeración se apaga automáticamente cuando el horno se enfría.
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y toque y mantenga presionado Settings (Configuración) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono de bloqueo se desactivará.
	La función Shabat se activó.	Se mostrarán en pantalla SAb y la hora del día. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Shabat y reactivar el interruptor de luz y los demás controles, toque y mantenga presionado OK (Aceptar) durante 3 segundos.
	Hay una bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 103 .
	Se debe reemplazar el interruptor que controla la luz del horno.	Llame a un técnico de servicio calificado.

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
El horno humea excesivamente al asar a la parrilla.	La carne o la comida no se preparó adecuadamente antes de asarla a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que haya.
	La parrilla del horno superior está mal colocada.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 58 .
	Los controles no están configurados correctamente.	Consulte la página 45 .
	Hay acumulación de grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla con frecuencia.
La cocción termina, pero el ventilador de refrigeración sigue funcionando.	El ventilador funciona de manera automática durante cierto tiempo para ventilar el interior del horno.	Esta no es una falla del producto. El ventilador está diseñado para funcionar de manera automática durante cierto tiempo para enfriar el horno.
El horno no realiza la autolimpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y toque Settings (Configuración) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono Bloquear se desactivará.
	El divisor inteligente está instalado en el horno.	La función de autolimpieza no funciona con el divisor inteligente instalado. Retírelo del horno.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que se enfríe y restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta se debe bloquear antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
	Los controles del horno autolimpiante no están adecuadamente configurados.	Restablezca los controles del horno autolimpiante. (Consulte la página 73).
	Hay un quemador superficial encendido.	Apague el quemador superficial. La autolimpieza no funcionará con un quemador superficial encendido.
Se oye un sonido crepitante o chasquidos.	Eso es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción o limpieza.

Problema	Causa	Acción
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Es la primera vez que se limpia el horno.	Eso es normal. El horno siempre humeará más la primera vez que se limpia. Limpie la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, gire la perilla del quemador hacia la posición Off (Apagado). Abra las ventanas para que el humo salga de la habitación. Una vez frío y desbloqueado el horno, limpie la suciedad excesiva y restablezca el horno para su autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	Eso es normal.	La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno sea inferior a 400 °F (205 °C).
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Es normal que haya polvo fino o ceniza.	Esto se puede limpiar con un paño húmedo. Configure un ciclo de autolimpieza más largo. El ciclo no fue lo suficientemente largo como para quemar la acumulación de residuos. Los hornos extremadamente sucios requieren una limpieza a mano de los derrames excesivos y de la acumulación de comida antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Es posible que se necesiten varios ciclos de autolimpieza para limpiar el horno por completo.
Sale vapor o humo de debajo del panel de control.	Eso es normal.	Allí se encuentra el conducto de ventilación del horno. Se ve más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan varias comidas a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y dejará de ocurrir 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. (Consulte la página 73).
Hay un olor muy fuerte.	Esto es temporal.	El aislamiento alrededor del interior del horno libera olor las primeras veces que se utiliza el horno.

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Eso es normal.	Aplice una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las parrillas del horno con ella. Las parrillas se opacan y se dificulta su deslizamiento si se dejan dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.
El ventilador hace ruido.	Eso es normal.	El ventilador de convección funciona hasta que termina la función o se abre la puerta.
El ventilador de convección no funciona.	Eso es normal.	El ventilador comienza a funcionar automáticamente cuando el horno alcanza la temperatura de precalentado.

Otros

Problema	Causa	Acción
El producto no está a nivel.	El artefacto se instaló incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desaparejas.	Asegúrese de que el piso esté a nivel y que sea fuerte y estable. Si el piso cede o tiene una inclinación, comuníquese con un carpintero. Revise y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación).
	Los gabinetes de la cocina no están adecuadamente alineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes estén escuadrados y ofrezcan suficiente espacio para su instalación.
La pantalla está en blanco.	El Interruptor de circuito por pérdida a tierra (GFI o GFCI) del tomacorriente eléctrico ha saltado y se debe reiniciar. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.

Problema	Causa	Acción
La comida no se hornea o asa correctamente en el horno.	Se seleccionó el modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 49 .
	Las parrillas del horno no se posicionaron adecuadamente para que esto ocurra.	Consulte la página 53 .
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la base del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o el temporizador no están correctamente configurados.	Consulte la página 46 .
La comida no se asa a la parrilla correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la página 45 .
	La puerta del horno no estaba cerrada al usar este modo.	Cierre la puerta del horno durante el modo Asar a la parrilla.
	La parrilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 58 .

Smart Control

Problema	Acción
No encuentro la aplicación "SmartThings" en la tienda de aplicaciones.	- SmartThings es incompatible con las tabletas y algunos dispositivos móviles. - Se recomienda Android 6.0 o posterior (al menos 2 GB de RAM). - Resoluciones admitidas: 1280 x 720 (HD), 1920 x 1080 (FHD), 2560 x 1440 (WQHD) - Es posible que no se admita en dispositivos Apple, iPad y algunos dispositivos móviles. - iOS 10.0 o posterior / iPhone 6 o posterior - Resoluciones admitidas: 1334 x 750, 1920 x 1080
La aplicación SmartThings no funciona.	La aplicación SmartThings solo está disponible para los modelos aplicables.

Resolución de problemas y código de información

Problema	Acción
La aplicación SmartThings está instalada pero no está conectada a mi electrodoméstico.	- Para usar la aplicación debe registrarse en su cuenta Samsung. - Asegúrese de que el enrutador funcione normalmente. - Si no ha conectado el electrodoméstico a la aplicación SmartThings después de instalarla, debe realizar la conexión mediante la función de registro del dispositivo de la aplicación.
No puedo registrarme en la aplicación.	- Para usar la aplicación debe registrarse en su cuenta Samsung. - Si no dispone de una cuenta Samsung, siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para crear una.
Cuando intento registrar mi electrodoméstico, aparece un mensaje de error.	Conexión fácil puede dar error debido a la distancia de su punto de acceso (AP) o a interferencias eléctricas del entorno. Espere un momento y vuelva a intentarlo.
La aplicación SmartThings está conectada correctamente a mi electrodoméstico, pero no funciona.	- Salga y reinicie la aplicación SmartThings o desconecte y vuelva a conectar el enrutador. - Desenchufe el cable de alimentación del electrodoméstico y vuelva a enchufarlo después de 1 minuto.

Códigos de información

Horno

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Este código se muestra si la tecla de control está en corto durante 1 minuto.	Limpie los botones y asegúrese de que no haya agua sobre ellos ni a su alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d1	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Gire la perilla del quemador hacia la posición Off (Apagado) y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-F2	Este código aparece si la comunicación entre el táctil y el PCB secundario se encuentra interrumpida.	
C-F5	Este código aparece si la comunicación entre la pantalla y el PCB secundario se encuentra interrumpida.	
C-F6	Este código aparece si la comunicación entre el PCB principal y secundario se encuentra interrumpida.	
C-F7	Este código aparece si la comunicación entre el PCB principal y el PCB principal de la placa de cocción está interrumpida.	
C-20	El sensor del horno está abierto mientras el horno está funcionando.	
	El sensor del horno está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna sube de manera anormal.	Reinicie el artefacto.
C-22	El sensor PCB secundario está abierto mientras el horno está funcionando.	Gire las perillas para seleccionar el modo y la temperatura hacia la posición Off (Apagado) y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	El sensor PCB secundario está en corto mientras el horno está funcionando.	

Resolución de problemas y código de información

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está en cortocircuito cuando el horno está en funcionamiento.	Gire la perilla del quemador hacia la posición Off (Apagado) y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-30	El sensor PCB está abierto mientras el horno está funcionando.	
	El sensor PCB está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura del PCB sube de manera anormal.	Llame al servicio técnico.
C-A2	El motor de refrigeración está funcionando de manera anormal.	Llame al servicio técnico.

Placa de cocción

Código que se muestra	Causa posible	Solución
F8	Este código se muestra si la comunicación entre el PBA principal de inducción y el inversor izquierdo se encuentra interrumpida.	Apague y encienda nuevamente con el ajuste que desee. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
FA	Este código aparece si la comunicación entre la PBA principal de inducción y el inversor derecho se encuentra interrumpida.	

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C0	El sensor superior está abierto cuando el quemador está funcionando.	Llame al servicio técnico.
	El sensor superior está en corto mientras el quemador está funcionando.	
C2	El sensor IGBT está abierto mientras el quemador está funcionando.	
	El sensor IGBT está en corto mientras el quemador está funcionando.	
A2	Este código se produce si el motor del ventilador de CC está abierto o bloqueado.	
C1	Este código se muestra si la temperatura interna de un quemador sube de manera anormal.	Apague y encienda nuevamente con el ajuste que desee. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
UP	UP El voltaje es demasiado alto o bajo.	Compruebe la conexión de alimentación y asegúrese de encender el artefacto después de regular el voltaje.
F1	Las comunicaciones entre el principal y EEP-ROM fallaron.	Reinicie el artefacto con la tecla ENCENDER/APAGAR. Si el problema persiste, desconecte el artefacto durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el artefacto. Si el problema aún continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

Garantía y servicio técnico

Garantía

Lo que cubre

CERTIFICADO DE GARANTÍA ESTUFA, PARRILLA Y PLACA DE COCCIÓN DACOR

DENTRO DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:

DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTÍA

La garantía aplica solo al artefacto Dacor vendido al primer usuario comprador y comienza en la fecha de la entrega al comprador original o la fecha de finalización de una nueva construcción, según qué período sea más largo. La garantía es válida para productos comprados nuevos en un distribuidor Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.

Si su producto Dacor tiene fallas en el funcionamiento dentro de dos años de la fecha de entrega al comprador original, debido a defectos en el material o fabricación, Dacor lo solucionará sin costo.

Todos los daños estéticos (como rayas en el acero inoxidable, manchas en la pintura y porcelana, etc.) en el producto o los accesorios incluidos deben ser informados a Dacor dentro de los 60 días de la fecha de entrega al comprador original para calificar en la cobertura de la garantía.

Las piezas consumibles como los filtros y las bombillas no están cubiertas y son responsabilidad del comprador.

LIMITACIONES DE LA COBERTURA

El servicio técnico será realizado por una compañía de servicio técnico designada por Dacor durante horarios hábiles. Los proveedores de servicio técnico son entidades independientes y no son agentes de Dacor.

Los productos de exposición del distribuidor y de la casa modelo con una fecha de fabricación mayor a 5 años, los productos vendidos "tal cual" y los productos instalados para uso no residencial (incluidos, entre otros, usos en organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones y spas) poseen una garantía de piezas solo por dos años. Todas las tarifas de envío, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

La garantía es nula e inválida si a un producto le faltan números de serie o etiquetas, o si estos están alterados o desfigurados.

El dueño debe presentar pruebas de la compra o declaración de finalización de nueva construcción, según sea requerido. Todos los productos Dacor deben estar disponibles para el servicio técnico. La garantía es nula e inválida si un producto no ETL y no CUL aprobado es transportado desde EE. UU.

FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:

DOS AÑOS LIMITADOS DE GARANTÍA

Si su producto Dacor presenta fallas en el funcionamiento dentro de los dos años desde la fecha de entrega al comprador original debido a defectos en el material o fabricación, Dacor hará el reemplazo por una nueva parte, F.O.B a la fábrica.

Todas las tarifas de envío, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

Lo que no cubre

- Se pueden observar leves variaciones del color debido a diferencias en las piezas pintadas, la luz de la cocina, la colocación del producto y demás factores. Esta garantía no aplica para variaciones del color.
- Las llamadas del servicio técnico para educar al cliente sobre el uso y el cuidado adecuados del producto.
- Las tarifas del servicio técnico por viajes a islas y zonas remotas; que incluyen, pero no se limitan a, transbordadores, autopistas u otros gastos de viaje.
- El daño consecuente o incidental; que incluye, pero no se limita a, pérdida de alimentos o medicamentos, licencia laboral o comidas de restaurantes.
- Las fallas del producto por uso comercial, empresarial, de arriendo o cualquier otra aplicación fuera del uso de cliente residencial.
- Las fallas del producto provocadas por la instalación inadecuada.
- El reemplazo de fusibles domésticos, cajas de fusibles o el reinicio de disyuntores.
- El daño al producto provocado por accidentes, incendios, inundaciones, cortes eléctricos, sobrecargas eléctricas y otros actos de Dios.
- La obligación o responsabilidad por daños del entorno de la propiedad como ebanistería, pisos, techos u otras estructuras u objetos alrededor del producto.
- La rotura, decoloración o daño a vidrio, superficies metálicas, componentes plásticos, recortes, pintura u otros acabados estéticos provocados por el uso y el cuidado inadecuados, el abuso o la negligencia.

Garantía y servicio técnico

Fuera de garantía

Si tiene un problema técnico fuera del período estándar de garantía, contáctenos. Dacor evalúa cada problema y preocupación del cliente para brindar la mejor solución posible según las circunstancias.

LAS SOLUCIONES PROVISTAS EN LAS GARANTÍAS EXPRESAS MÁS ARRIBA, SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS SOLUCIONES. POR LO TANTO, NO SE REALIZAN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, QUE INCLUYEN, PERO NO SE LIMITAN A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN USO O FINALIDAD PARTICULAR, TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA DE DOS AÑOS DESDE LA FECHA DE ENTREGA AL COMPRADOR ORIGINAL. EN NINGÚN CASO DACOR SERÁ RESPONSABLE DE LOS GASTOS INCIDENTALES NI DE LOS DAÑOS CONSECUENTES. EN EL CASO DE QUE DACOR PREVALEZCA EN CUALQUIER DEMANDA, TENDRÁ DERECHO A RECIBIR UN REEMBOLSO POR TODOS LOS COSTOS Y LOS GASTOS, INCLUIDOS LOS HONORARIOS DE UN ABOGADO, DE PARTE DEL CLIENTE DE DACOR. NO SE REALIZAN GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, A NINGÚN VENDEDOR PARA REVENTA.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía, o no permiten la exclusión o limitación de daños inconsecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores no aplicarían en su caso. Esta garantía menciona sus derechos legales específicos, además de otros derechos que pueda tener y varíen según el estado.

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



Información sobre actualizaciones de seguridad

Se proporcionan actualizaciones para reforzar la seguridad de su dispositivo y proteger su información personal. Para obtener más información sobre las actualizaciones de seguridad, visite <https://security.samsungda.com>.

* El sitio web solo admite algunos idiomas.



DG68-01667A-00

dacor

Teléfono de • Decor: 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (Canadá) • www.dacor.com



Manuel d'utilisation

Cuisinière à induction professionnelle

DOP30*940I*



Pour savoir si votre modèle est certifié ENERGY STAR,
consultez le site www.energystar.gov/productfinder

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

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

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



AVERTISSEMENT



Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.



Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous la repoussez contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.



À nos clients fidèles :

Nous vous félicitons d'avoir acheté les tout derniers produits Dacor! La combinaison unique de nos caractéristiques, de notre style et de nos performances fait de nous un atout majeur pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et le plein potentiel de votre nouvelle cuisinière Dacor, lisez attentivement ce manuel, en commençant par la **page des consignes de sécurité importantes**.

Les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec qualité et fierté, sans jamais sortir du cadre des valeurs de notre entreprise. Si vous rencontrez un problème avec votre cuisinière, consultez d'abord la **page Dépannage et codes d'information**, où vous trouverez des suggestions et des solutions qui vous éviteront peut-être de faire appel à un technicien.

Les commentaires précieux de nos clients nous aident à améliorer continuellement nos produits et services, alors n'hésitez pas à contacter notre équipe d'assurance client pour obtenir de l'aide pour tous vos besoins en matière de support produit.

Assurance client de Dacor

- | | |
|---|--|
| • États-Unis
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660 | • Canada
Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada |
|---|--|

Numéro de téléphone : 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada)

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 20 h 00, heure du Pacifique

Site Internet : www.dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une entreprise créée par des familles pour des familles, et nous nous engageons à servir la vôtre. Nous sommes convaincus que votre nouvelle cuisinière Dacor vous offrira des performances de haut niveau et vous permettra de profiter pleinement de votre appareil pendant des décennies.

Cordialement,

The Dacor Customer Assurance Team

Contenu

Consignes de sécurité importantes	6
Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité	6
Pour votre sécurité	7
Éléments de cuisson à induction	9
Sécurité électrique	11
Sécurité des enfants	12
Four	12
Fonctionnement à distance	13
Fours autonettoyants	14
Hotte de ventilation	15
Surfaces de cuisson en verre/céramique	15
Avertissements importants relatifs à l'installation	16
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	17
Précautions d'utilisation	21
Avertissements critiques pour l'entretien	23
Utilisation de la batterie (Uniquement les modèles avec écran LCD de 7 pouces)	24
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	24
Avant de commencer	27
Conseils pour économiser l'énergie	27
Présentation de votre nouvelle cuisinière	28
Vue d'ensemble	28
Panneaux de commande et affichages	28
Ce qui est inclus	29
Cuisson sur la surface	30
À propos de la table de cuisson à induction	30
Comment régler l'appareil pour la cuisson sur la table de cuisson	33
Avant d'utiliser la table de cuisson	36
Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction	38
Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille	38
Dimensions des casseroles et des poêles	39
Test des ustensiles de cuisson à induction	40
Bruits de fonctionnement	41
Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.	41
Détection de la température	43
Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments	44
Protection de la table de cuisson	45

Utilisation du four	46
Panneau de commande du four	46
Verrouillage parental	47
Réglages de base - Horloge, format de l'heure	48
Minuterie de cuisine	49
Cuisson minutée	50
Caractéristiques du four	51
Instructions relatives aux fonctions de base	54
Utilisation des grilles du four	55
Utilisation de la grille coulissante	58
Mode Air Fry	61
Mode cuisson à la pierre	65
Utilisation de la fonction spéciale	66
Mode air sous vide	68
Sonde de température	72
Fonction de nettoyage	75
Nettoyage écologique	79
Utilisation de la fonction Sabbath	81
Utilisation de la fonction commande intelligente	83
Réglages	85
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte	88
Entretien et maintenance - Table de cuisson	89
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre	89
Boutons de commande	92
Entretien et maintenance - Four	93
Entretien et nettoyage du four	93
Supports à échelle	98
Remplacement des supports à échelle	99
Retrait des portes du four	101
Réinstallation des portes du four	103
Éclairage du four	105
Dépannage et codes d'information	106
Dépannage	106
Codes d'information	114
Garantie et service	118
Garantie	118
Annonce relative à la source ouverte	121

Consignes de sécurité importantes

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

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

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Mesures de sécurité et symboles importants

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

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

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

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

Ces symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement.

Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

MISE EN GARDE

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

Consignes de sécurité importantes

-  **Entretien par l'utilisateur** – Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
-  Veuillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- 
 - **Ne pas entrer dans le four.**
 - **Ne rangez pas d'objets qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dispositif de protection arrière de la cuisinière.**
Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser grièvement.
 - **Ne pas laisser les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
 - **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
 - **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Éteignez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
 - Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre, la table de cuisson et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée.
Une électrocution, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.
 - Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez-le et attendez que l'incendie se dissipe. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'autonettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves.
 - Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient d'effectuer un autonettoyage avant de l'utiliser à nouveau. L'huile crée un risque d'incendie.
 - Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'autonettoyage. L'autonettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- 
 - **Entreposage dans ou sur l'appareil.** N'entrez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des unités de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
 - **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

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

ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

- ★ • **Assurez-vous de savoir quelle commande tactile fait fonctionner chaque unité de cuisson de surface.** Placez une casserole ou poêle de nourriture sur l'unité avant de l'allumer, puis éteignez l'unité avant de retirer l'ustensile.
- **Utilisez des poêles et casseroles de taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'unités de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles ayant un fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson trop petit expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Le fait de choisir la taille de la casserole ou de la poêle en fonction de celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles de cuisson devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments adjacents.** Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées devraient être placées de façon à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des unités de surface adjacentes.

Consignes de sécurité importantes

- ★ • **Ustensiles de cuisine émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique, en faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison de changements soudains de température.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à température élevée.** Les débordements provoquent un dégagement de fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Une casserole dont le contenu liquide est entièrement évaporé peut fondre.
- Des objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson à induction, car ils peuvent devenir chauds.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte de ventilation, activez le ventilateur.**
- **Usez de prudence lorsque vous touchez la table de cuisson.** La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez les aliments frits à feu élevé ou moyen-élevé.
- Usez de prudence lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson en verre alors qu'elle est utilisée. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- ☐ • **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et nuire à son bon fonctionnement.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ☑ • **Installation appropriée.** - Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Pour toute réparation de votre appareil, communiquez avec un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - éteignez toutes les zones de cuisson ;
 - débranchez le four de la prise murale c.a.;
 - contactez votre centre de service Samsung local.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Consignes de sécurité importantes

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

- ❑ • **N'utilisez pas le four comme lieu d'entreposage.** Les articles conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- ★ • **Usez de prudence lorsque vous ouvrez la porte.** Avant d'introduire des aliments dans le four ou d'en retirer, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf dans les cas suggérés dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Gardez dégagés les conduits d'évent du four.** La bouche d'aération du four est située au-dessus du foyer arrière droit. Cette zone peut devenir chaude durant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cette ventilation, ni y placer de plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Utilisez des mitaines de four pour déplacer la grille lorsque le four est chaud. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- ❑ • Ne laissez pas du papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Il faut faire bien attention de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et de faire éclater la vitre.

⚠ MISE EN GARDE

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

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

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

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

Consignes de sécurité importantes

FOURS AUTONETTOYANTS

- ❑ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'autonettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'autonettoyage.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut provoquer un incendie et entraîner des dégâts dus à la fumée dans votre résidence.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, sauf s'il est certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Retirez la lèchefrite, les ustensiles et tout déversement du four avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, car ils pourraient se décolorer.
- Si un signal d'erreur du mode auto-nettoyant apparaît, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation électrique, puis faites-le examiner par un technicien qualifié.
- Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

- ☑ • **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE NI LES ZONES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.**
Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher ou de laisser vos vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones à proximité de celles-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et sa face avant.
- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- ☑ • **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillés pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ☑ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si la cuisinière n'est pas installée par un technicien qualifié, il peut se produire une électrocution, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que des éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, un loquet de porte cassé, des fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommages, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement le détaillant.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et d'une configuration adéquate. Votre four doit être le seul appareil branché à ce circuit.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un plancher dur, de niveau et pouvant supporter son poids.
 - Sinon, des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes pourraient se manifester avec le produit.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec l'appareil.
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez le four sur un circuit électrique dont l'intensité est appropriée.

- ❑ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
 - Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
 - Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- 🔧 Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

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

Consignes de sécurité importantes

- ☑ • Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Si un feu se déclare à l'intérieur du four, laissez la porte de celui-ci fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car une tension dangereuse est présente à l'intérieur. Si le four doit être réparé, communiquez avec un centre de service Samsung agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil pendant qu'il est contaminé par des substances étrangères comme des déchets alimentaires, cela pourrait endommager l'appareil.
- Usez de prudence lorsque vous retirez l'emballage qui entoure les aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et entraîner des brûlures.
- ☒ • N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
 - Étant donné qu'un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✎ • Si une substance étrangère, comme de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus près.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

-
- ☐ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer une électrocution.
 - Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
 - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Un enfant qui placerait un sac de plastique sur sa tête pourrait suffoquer.
 - Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
 - Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs électriques, des brûlures ou des blessures.
 - Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
 - N'utilisez pas et ne placez pas des aérosols ou des objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou vaporisateurs inflammables peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
 - Évitez d'insérer les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, comme des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de produits ou le centre de service Samsung le plus près.
 - Ne modifiez pas, n'ajustez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Ne rangez ou n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments enveloppés dans du papier provenant de revues, de journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque des aliments sont en train de brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou sur l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec un centre de service Samsung.
- Ne tenez pas d'aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en veillant à ce que la vapeur n'atteigne pas vos mains ou votre visage.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Le bocal en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être assez chaud au point de brûler la bouche d'un nourrisson.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois réchauffés.
 - Surtout lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez que la nourriture a suffisamment refroidi.
- Usez de prudence lorsque vous faites chauffer des liquides, comme de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- ☐ • Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Certains objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocives pour les humains, ces substances peuvent provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Ne vous approchez pas de l'appareil au cours de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas trop de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet risque de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne décongelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Les bouteilles peuvent se briser.
- Ne rayez pas le verre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le briser.
- Ne posez rien directement sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments que vous faites cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENTS CRITIQUES POUR L'ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE

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

Consignes de sécurité importantes

UTILISATION DE LA BATTERIE (Uniquement les modèles avec écran LCD de 7 pouces)

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

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Avis de la FCC

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet équipement génère et utilise l'énergie de fréquence ISM, et s'il n'est pas installé et utilisé comme il se doit, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences à la réception de la radio et de la télévision.

Il a été testé; il est conforme aux limitations applicables à l'équipement ISM selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC, conçues pour fournir une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur fonctionnent selon des codes de branchement différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée effectuée dans ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

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

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

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Consignes de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Exigences de la FCC en matière d'exposition aux RF

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements RF de la FCC applicables aux environnements non contrôlés. Aucune antenne utilisée pour cet émetteur ne doit être située à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni être mise en service en même temps que ceux-ci. De plus, l'antenne doit être tenue à au moins 20 cm des utilisateurs.

2. Avis de l'IC

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence et conformes aux normes RSS(s) sans licence d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences.
 - 2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles entraînant un fonctionnement indésirable.
- CAN ICES(B)/NMB(B)

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé.

Cet 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 antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

Avant de commencer

Nettoyez minutieusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, réglez le four à cuisson traditionnelle, puis faites fonctionner le four à 400 °F (204 °C) pendant une heure. Il y aura une odeur distinctive. Cela est normal.

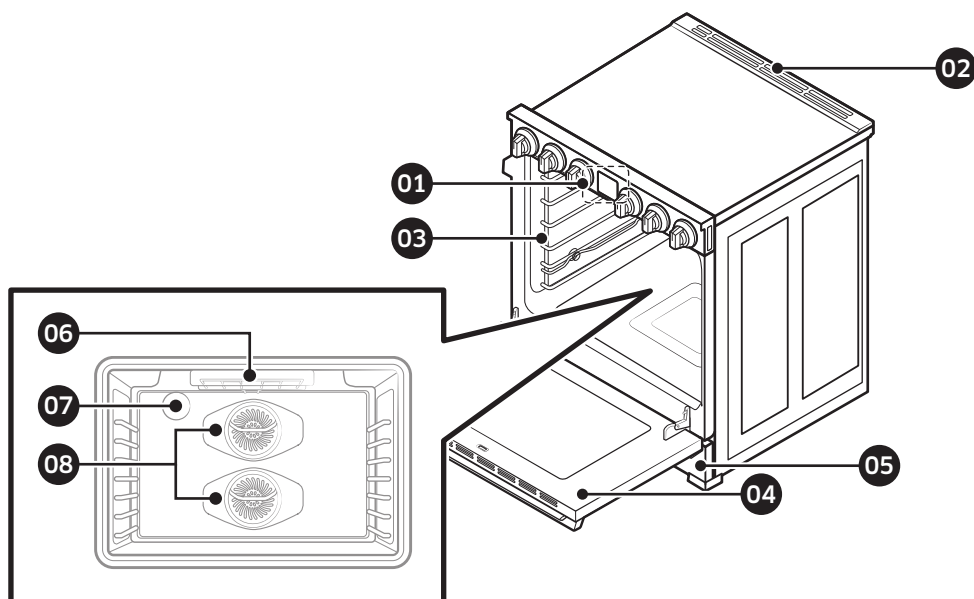
Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

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

Présentation de votre nouvelle cuisinière

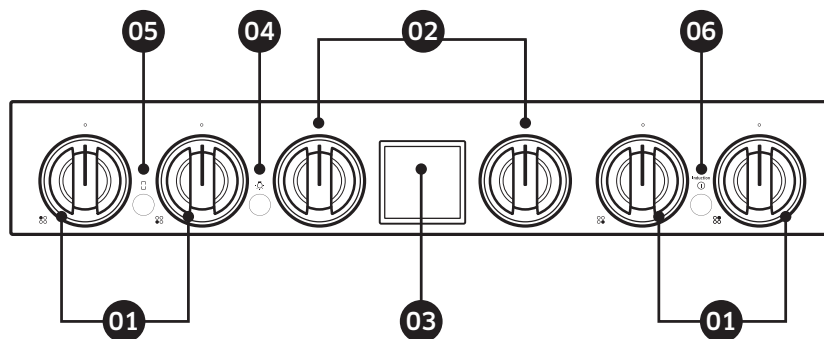
Vue d'ensemble



- 01 Tableau de commande
- 03 Supports à échelle
- 05 Tiroir de rangement
- 07 Éclairage du four

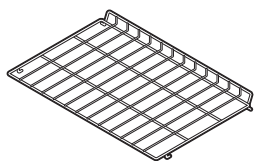
- 02 Couvercle de l'évent du four
- 04 Porte du four
- 06 Chauffage du four en mode gril
- 08 Ventilateur de convection

Panneaux de commande et affichages



- 01 Boutons d'induction (4 pièces)
- 02 Boutons de commande du four (mode, température) (2 pièces)
- 03 Panneau de commande du four
- 04 Bouton d'éclairage du four
- 05 Bouton de commande de synchronisation par induction
- 06 Bouton d'alimentation d'induction

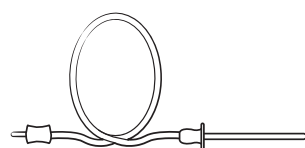
Ce qui est inclus



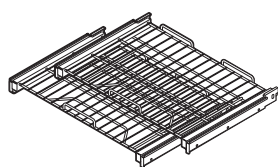
Grille plate (1)



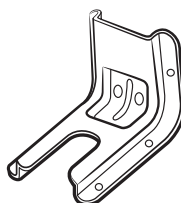
Filtres à convection (2)



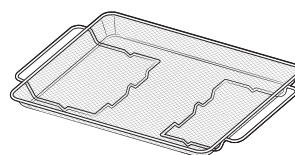
Sonde de température (1)



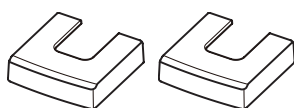
Grille de glissement (2)



Support anti-basculement (1)



Plaque Air Fry (1)



Couvre-pieds avant (2)

REMARQUE

Vous devez insérer les filtres de convection avant d'utiliser le four.

Cuisson sur la surface

À propos de la table de cuisson à induction

MISE EN GARDE

AVANT LA CUISSON

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

MISE EN GARDE

PENDANT LA CUISSON

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

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

MISE EN GARDE

APRÈS LA CUISSON

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

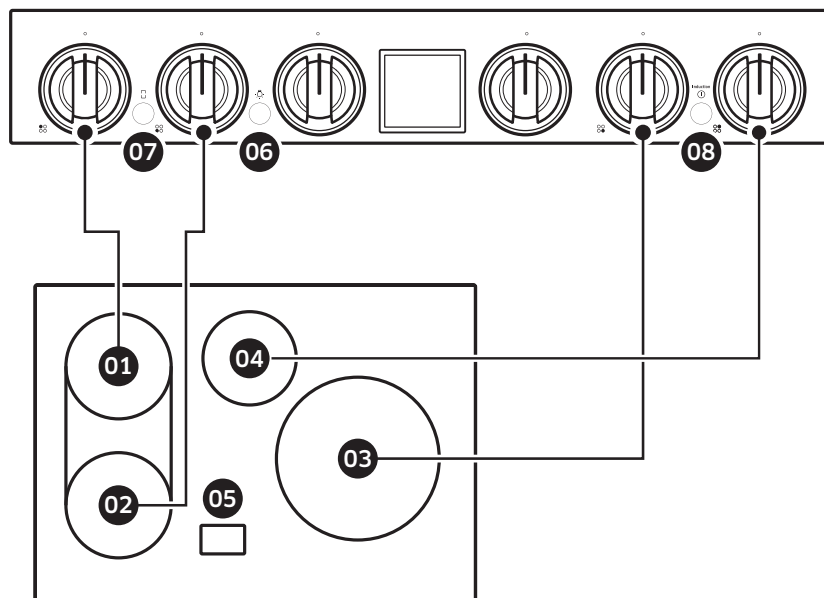
REMARQUE

Vous entendrez un bip lorsque vous actionnerez le bouton.

Cuisson sur la surface

Emplacement des éléments et des commandes de cuisson à induction

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



01 Arrière gauche : 15 cm (7 po), 1 800 / 2 300 W	02 Avant gauche : 15 cm (7 po), 1 800 / 2 300 W	03 Avant droit : 15 cm (11 po), 2 400 / 4 300 W
04 Arrière droit : 15 cm (6 po), 1 200 / 2 000 W	05 Affichage de la table de cuisson	06 Éclairage du four
07 Commande de synchronisation par induction	08 Alimentation d'induction	

Instructions de sécurité. Chaleur résiduelle

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

Affichage numérique

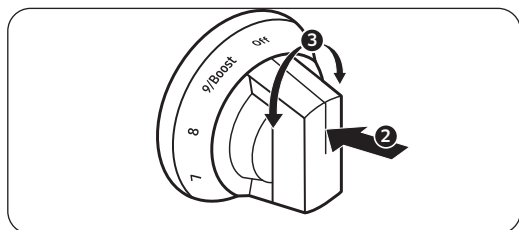
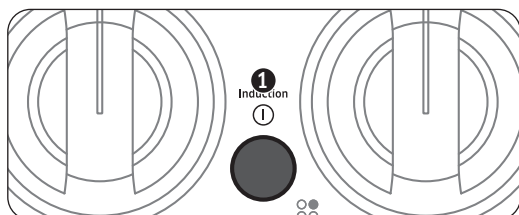
- P** Pleine puissance : Utilisez ce réglage pour chauffer le contenu d'une casserole ou d'une poêle plus rapidement que le niveau de puissance maximum « **9** ».

- **--** S'affiche si le bouton Induction a été tourné avant d'appuyer sur le bouton **d'alimentation d'induction**. Pour utiliser la table de cuisson, réglez le bouton sur la position Off (désactivé).
- **E** Message d'erreur. S'affiche si la table de cuisson à induction a surchauffé en raison d'un fonctionnement anormal. Exemple : Fonctionnement avec des ustensiles de cuisson vides.
- **U** Message d'erreur. S'affiche si l'ustensile de cuisson présent sur un élément est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile de cuisson n'a été placé sur la zone de cuisson.
- **SC** S'affiche lorsque le mode Autonettoyage est en cours de fonctionnement.
- Vous ne devez pas faire fonctionner les brûleurs de la table de cuisson pendant le mode Autonettoyage.

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

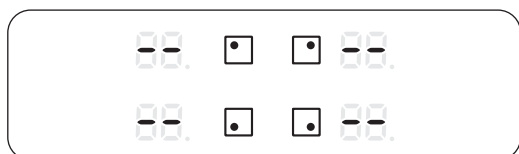
⚠ MISE EN GARDE

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



1. Pour utiliser l'induction, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **d'alimentation d'induction**.
2. Appuyez sur le bouton puis tournez-le jusqu'au réglage souhaité.
3. L'affichage numérique indiquera « **I - 8** », « **9** » ou « **P** ».
 - Déplacez le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse sur l'affichage numérique : **I, 2 à 9** (Élevé), **P** (Pleine puissance).

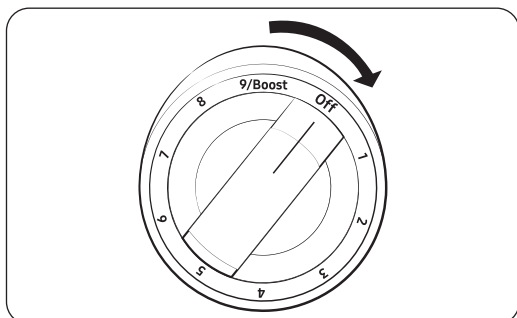
📖 REMARQUE



(**--**) S'affiche si le bouton d'induction a été tourné avant d'appuyer sur le bouton d'alimentation d'induction. Pour utiliser la table de cuisson, réglez le bouton sur la position Off (Désactivé).

Cuisson sur la surface

Commande pleine alimentation d'induction

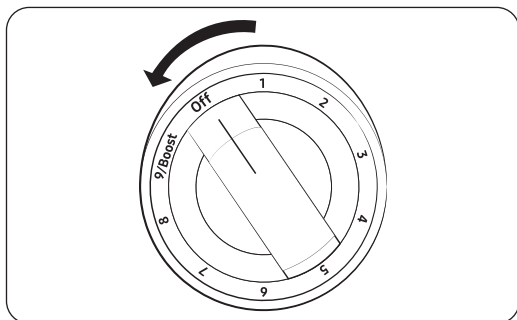


1. Pour utiliser le réglage Pleine puissance, tournez le bouton de commande directement sur le réglage « 9/Boost (9/Pleine puissance) ».
2. L'affichage numérique indiquera « P ».
 - La fonction Pleine puissance permet de fournir une puissance supplémentaire à la zone de cuisson à induction lorsque vous en avez besoin.
Exemple : Pour porter à ébullition un grand volume d'eau.
 - La fonction Pleine puissance est activée pendant 10 minutes maximum pour chaque zone de cuisson. Lorsque la fonction Pleine puissance se termine, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance « 9 ».

REMARQUE

- Si vous tournez le bouton de commande sur « 9/Boost (9/Pleine puissance) » à partir d'un autre niveau de puissance, la zone de cuisson à induction fonctionnera au niveau de puissance « 9 ». (Vous ne pouvez pas régler la fonction Boost (Pleine puissance) sur « P » si vous tournez le bouton vers la gauche.)
- Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de l'élément d'induction.

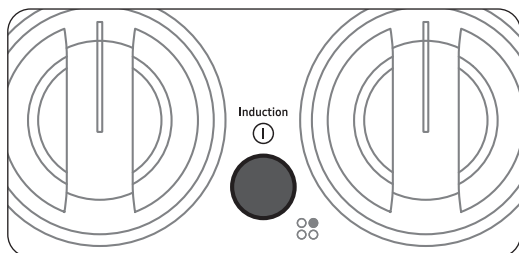
Commande de mijotage de l'induction



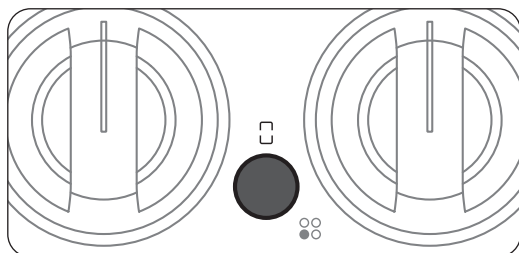
1. Pour utiliser le réglage Mijoter, tournez le bouton de commande sur 1.
2. L'affichage numérique indiquera « 1 ».
 - Utilisez Mijoter pour mijoter et garder au chaud une grande quantité d'aliments tels que les ragoûts et les soupes.
 - Le réglage Mijoter de la petite zone de cuisson est idéal pour les aliments délicats et pour faire fondre du chocolat.

Commande de synchronisation par induction

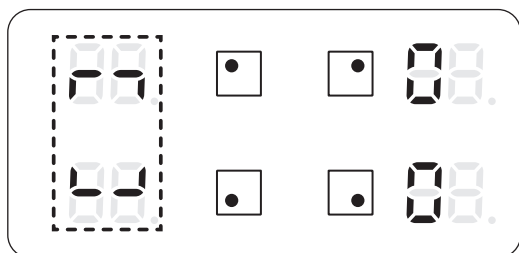
Vous pouvez utiliser la commande de synchronisation par induction pour utiliser simultanément les deux éléments du côté gauche comme une seule zone de cuisson, puis utiliser la zone pour une grosse casserole ou poêle. (P. ex., ustensile de cuisson ovale, grande casserole pour spaghetti, etc.)



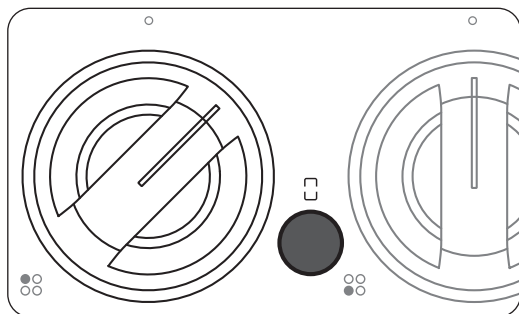
1. Pour utiliser l'induction, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **d'alimentation d'induction**.



2. Commande Push **Sync** (2).



3. Vérifiez les brûleurs LF (Avant Gauche) / LR (Arrière Gauche) (2) sur l'écran de la table de cuisson.
Commande à l'aide du bouton LR uniquement.



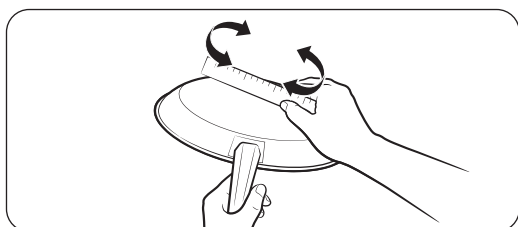
REMARQUE

- Pour annuler la commande de synchronisation par induction, appuyez à nouveau sur le bouton de commande de synchronisation par induction, sinon il sera automatiquement annulé lorsque le bouton LR sera désactivé.
- Si vous utilisez le bouton LF pendant que vous utilisez la commande de synchronisation par induction, il sera annulé et chaque brûleur fonctionnera individuellement.

Cuisson sur la surface

Avant d'utiliser la table de cuisson

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



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

N'oubliez pas les éléments suivants :

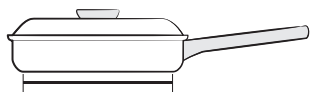
- Utilisez des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à « Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction » à la page 38.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus uniforme.
- La taille du contenant devrait correspondre à la quantité de nourriture préparée.
- **Ne laissez pas les ustensiles de cuisson bouillir à sec.** Cela peut causer des dommages permanents sous forme de cassure, de fusion ou de marbrure qui peuvent affecter la table de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles sales avec une accumulation de graisse. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson faciles à nettoyer après la cuisson.



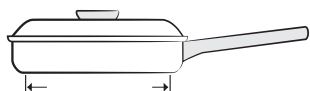
MISE EN GARDE

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

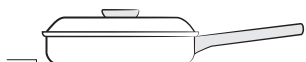
CORRECT



Fond plat et côtés droits.



L'ustensile de cuisson respecte ou dépasse la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à « Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille » à la page 38.

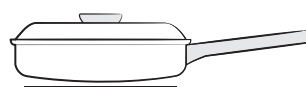


La casserole ou poêle repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

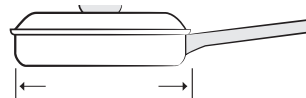


La casserole ou poêle est bien équilibrée.

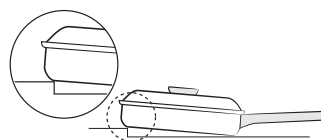
INCORRECT



Fond ou côtés courbés ou gauchis.



L'ustensile de cuisson n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à « Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille » à la page 38.



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



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

REMARQUE

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

Cuisson sur la surface

Batteries de cuisine pour les zones de cuisson à induction

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

Matériau de la batterie de cuisine

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

REMARQUE

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

Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne taille

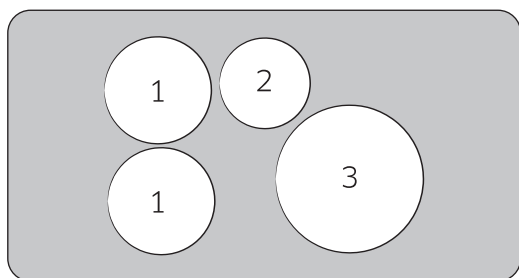
- Les zones de cuisson à induction exigent que vous utilisiez des ustensiles de cuisson d'une taille **minimale** ou plus grande à chaque emplacement. Le cercle intérieur de chaque zone de cuisson est votre guide pour déterminer la taille **minimale** de l'ustensile de cuisson. Le fond de la casserole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

REMARQUE

- Si une casserole composée du bon matériau est correctement centrée sur l'une des zones de cuisson actives mais qu'elle est trop petite, l'affichage de la zone de cuisson concernée clignotera et la casserole ne chauffera pas.
- Si l'ustensile de cuisson est inadapté, trop petit, ou si aucun ustensile n'a été placé sur la zone de cuisson,  s'affiche. Après 30 secondes, la zone de cuisson correspondante s'éteindra.

Dimensions des casseroles et des poêles

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

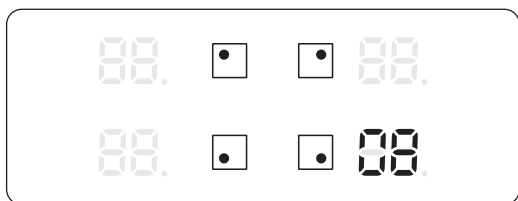
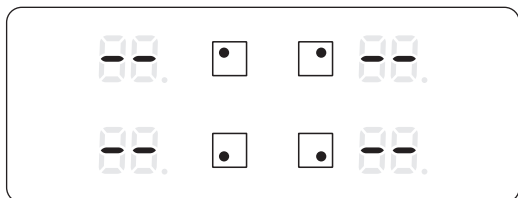
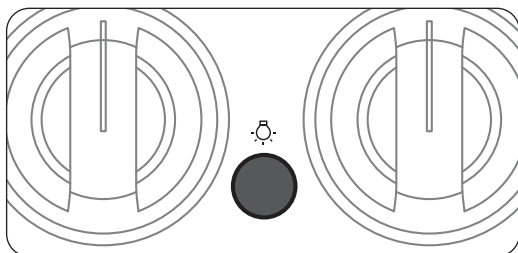


Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond de l'ustensile
1	130 mm (5,2 po)
2	110 mm (4,5 po)
3	180 mm (7,25 po)

Cuisson sur la surface

Test des ustensiles de cuisson à induction

Vous pouvez vérifier quels ustensiles de cuisson sont les mieux adaptés pour la table de cuisson à induction.



1. Appuyez sur cette touche pendant 1 seconde pour allumer la table de cuisson à induction.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée (3 secondes) en même temps.
3. Si vous accédez au mode test, l'écran de votre table de cuisson apparaîtra comme l'image de gauche.
4. Placez votre ustensile de cuisson sur la zone de cuisson à induction, et tournez les boutons que vous voulez tester un par un, sur le mode Boost (Pleine puissance) ou entre 1 et 9.
Exemple : Si l'ustensile de cuisson que vous voulez tester se trouve sur la zone de cuisson Avant droite, tournez le bouton Avant droit.
5. Après analyse, le résultat s'affichera sur l'écran de la table de cuisson.
 - **00** : L'ustensile de cuisson ne peut pas être utilisé
 - **01 - 05** : L'ustensile de cuisson est utilisable, mais moins efficace
 - **06 - 10** : L'ustensile de cuisson est parfaitement adapté
6. Vous pouvez réessayer au bout de quelques secondes, entre **3** et **5**.
7. Pour terminer ce test, mettez tous les boutons sur **Off** (désactivé).

Bruits de fonctionnement

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

- **Bruits de craquement** : Vous entendrez peut-être un craquement lorsque vous utilisez une batterie de cuisine faite de deux matériaux ou plus.
- **Sifflement** : Un sifflement se produit lorsque les deux éléments chauffants arrière sont utilisés.

Cela est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier selon le poids ou le matériau de la batterie de cuisine ou le type d'aliment que vous cuisez. (On peut réduire le bruit en utilisant des ustensiles de cuisson plus épais.)

- **Bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un faible bourdonnement lorsque vous réglez un élément à une puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie et disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte.
- **Cliquetis** : Des commutateurs électriques sont en fonction.
- **Sifflement, bourdonnement** : Vous pourriez entendre un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four. Vous pouvez continuer à l'entendre même lorsque la table de cuisson et le four sont éteints.

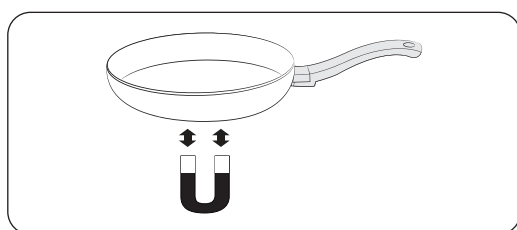
Cela est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur.

Il s'éteindra automatiquement après une courte période.

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

Utilisation d'ustensiles de cuisson à induction adaptés.

Test d'adéquation



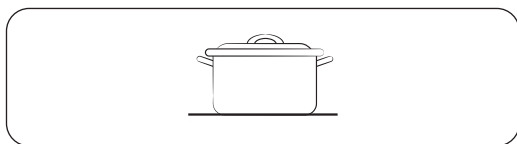
Un ustensile de cuisson est adapté à la cuisson à induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme approprié par le fabricant.

Cuisson sur la surface

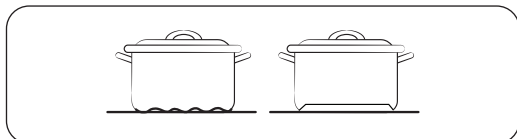
De meilleures casseroles et poêles donnent de meilleurs résultats

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

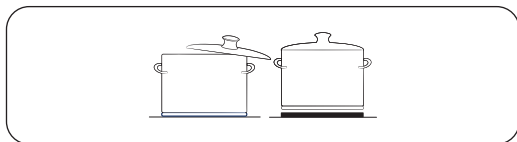
Conseils pour économiser l'énergie



Correct!



Incorrect!



Incorrect!

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

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

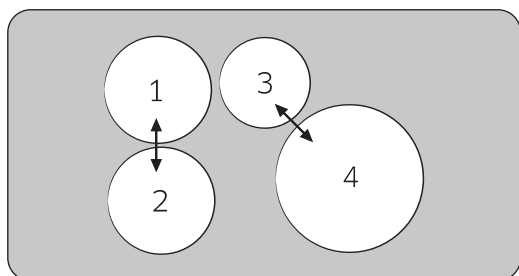
Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur. Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température des composants électroniques.

REMARQUE

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

Gestion de la puissance



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

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

Cuisson sur la surface

Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments

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

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

REMARQUE

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

Protection de la table de cuisson

Nettoyage

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

Prévention des marques et des égratignures

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

Prévention des taches

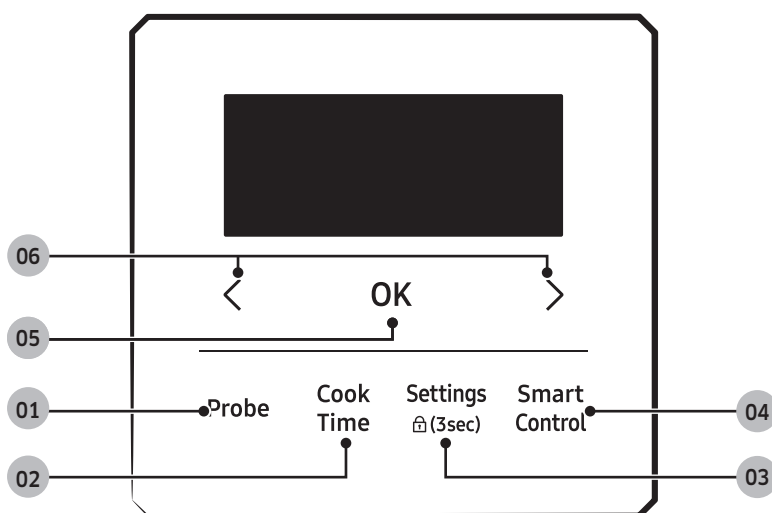
- **N'utilisez pas** de chiffon à vaisselle ou d'éponge sales pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Une pellicule resterait et pourrait causer des taches sur la surface de cuisson une fois celle-ci chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut causer une tache permanente.

Prévention d'autres dommages

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

Utilisation du four

Panneau de commande du four

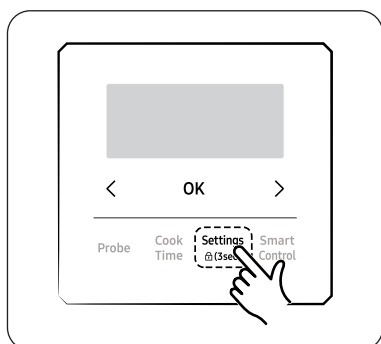


- 01 Probe (Sonde) : Active le mode sonde de température.
- 02 Cook Time (Temps de cuisson) : Permet de régler le temps de cuisson.
- 03 Settings (Réglages) : Affiche les options utilisateur disponibles.
- 04 Smart Control (Commande intelligente) : Réglez la fonction commande intelligente sur **activé** / **désactivé**.
- 05 OK : Démarrer une fonction ou régler l'heure.
- 06 <, > : Sélectionner une fonction ou régler l'heure.

Verrouillage parental

Cette fonction rend le pavé tactile inopérant et verrouille la porte du four. Vous ne pouvez activer la sécurité enfants que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction de sécurité enfants

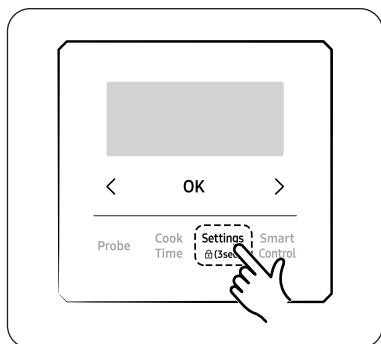


1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Settings** (réglages) pendant 3 secondes.
3. Le four affiche « Child Lock On » avec l'icône de verrouillage et l'heure actuelle.

REMARQUE

- La sécurité enfants est uniquement disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer la sécurité enfants.

Comment déverrouiller les commandes



Appuyez sur **Settings** (réglages) pendant 3 secondes. La mention « Child Lock off » et l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran.

REMARQUE

Le déverrouillage de la porte peut prendre jusqu'à 10 secondes.

Utilisation du four

Réglages de base – Horloge, format de l'heure

Veille

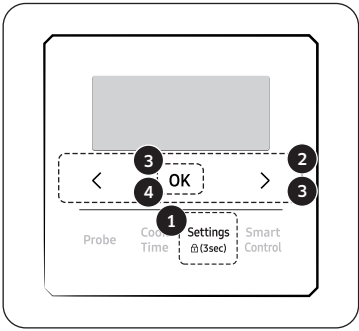
Si la cuisinière n'est pas utilisée pendant un certain temps, elle entre en mode veille.
Le mode veille persiste jusqu'à la réactivation de la cuisinière par l'utilisateur.

Lorsque l'écran de veille est activé (par défaut)	La luminosité de l'écran diminue
Lorsque l'écran de veille est désactivé	L'écran est éteint

Activation

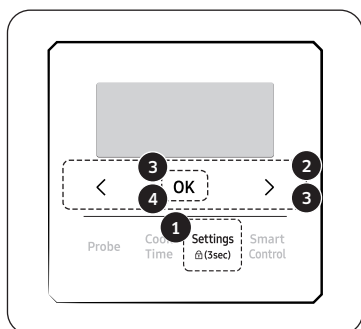
Pour activer la cuisinière, actionnez le **bouton Mode du four** ou le bouton **d'éclairage du four** ou le bouton **d'alimentation d'induction**.

Thème de l'horloge



1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner Régler l'heure.
3. Appuyez sur **OK**. Appuyez sur **<**, **>** pour régler l'heure actuelle et appuyez sur **OK**. Affichez l'option Matin/Soir, puis choisissez en appuyant sur **<**, **>**.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer les réglages.

Format de l'heure

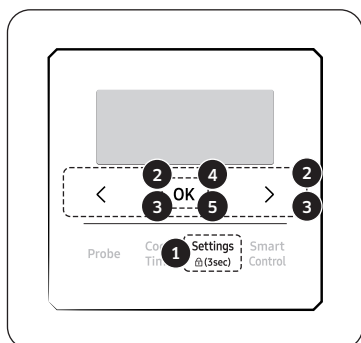


1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner le format horaire.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner le format 24 h/12 h.
4. Appuyez sur **OK**.

Minuterie de cuisine

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

Comment régler la minuterie



1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner la minuterie, puis sur **OK**.
3. Appuyez sur <, > pour régler la minuterie 'hr'. Appuyez sur **OK** pour passer au réglage de la minuterie 'min'. (Appuyez longuement pour augmenter ou diminuer le temps rapidement)
4. Appuyez sur **OK**.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « Le temps est écoulé! » et indique combien de temps s'est écoulé. Appuyez sur le bouton **OK** pour supprimer ce message et arrêter la minuterie.

Utilisation du four

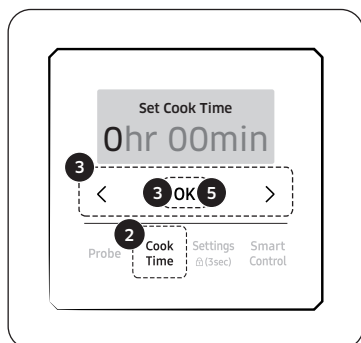
Cuisson minutée

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

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

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec une autre opération de cuisson. (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection (Pure), Rôtissage par convection (Pure), Air Fry, Levage du pain, Mode cuisson à la pierre, Air Sous Vide, Déshydratation).

Comment régler le four pour une cuisson minutée



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton **Cook Time** (temps de cuisson).
- Appuyez sur <, > pour régler le temps de cuisson 'hr'. Appuyez sur **OK** pour passer au réglage de la minuterie 'min'. (Appuyez longuement pour augmenter ou diminuer le temps rapidement)
- Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. (Seul le mode Air Sous Vide est disponible 99 h 59 min)
- Appuyez sur **OK**.



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone temps de cuisson à l'écran.
- Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et le message « Cooking completed » s'affiche.
- Appuyez sur **OK** pour fermer le message.

REMARQUE

Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.

MISE EN GARDE

Soyez prudent avec les fonctions de cuisson programmée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Les aliments qui se gâtent facilement (lait, œufs, poisson, viande ou volaille frais ou décongelés) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

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

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

Caractéristiques du four

Four	Caractéristiques du four
Four de base	Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection (Pure), Rôtissage par convection (Pure), Gril, Air Fry, Cuisson à la pierre, Maintien au chaud, Nettoyage, Fonction spéciale.

Mode de cuisson

Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Réglez la température souhaitée.

Voir **Instructions relatives aux fonctions de base** à la page 54.

Mode	Plage de température	Sonde de température
Cuisson traditionnelle	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Cuisson par convection (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Rôtissage par convection (Pure)	150 °F (65 °C) - 550 °F (285 °C)	✓
Gril	Faible / Moyen / Élevé	✗
Air Fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Mode cuisson à la pierre	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	✗
Maintien au chaud	175 °F (80 °C)	✗

✓ = Disponible/✗ = Non disponible

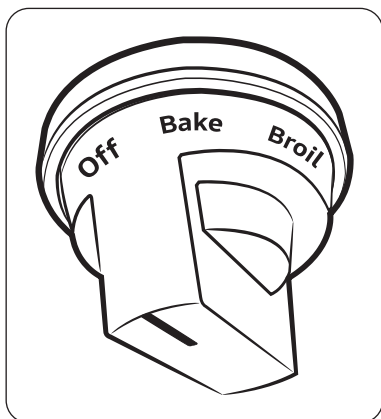
Utilisation du four

Mode	Instructions
Cuisson traditionnelle	- Le mode Cuisson traditionnelle est utilisé pour la cuisson de gâteaux, de biscuits et de plats en cocotte. Préchauffez toujours le four. - Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. - Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.
Cuisson par convection (Pure)	- Le mode de cuisson par convection (Pure) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. - Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles. - Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain. - Pour la cuisson par convection avec une grille, placez la grille au niveau 3 ou 5. - Pour la cuisson par convection avec deux grilles, placez-les aux niveaux 3 et 5 pour les gâteaux et les biscuits. - La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection (Pure). - Dans ce mode, la convection pure en 4 parties est appliquée.
Rôtissage par convection (Pure)	- Le mode Rôtissage par convection (Pure) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. - La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. - L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant un extérieur riche et doré. - Dans ce mode, la convection pure en 4 parties est appliquée.

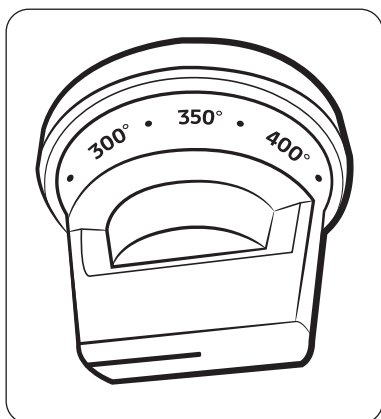
Mode	Instructions
Gril	- Le grillage permet de cuire des morceaux de viande tendres par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. - La chaleur élevée permet de cuire rapidement et de créer un extérieur riche et doré. Le mode gril est idéal pour les morceaux de viande, de poisson et de volaille d'une épaisseur maximale d'un pouce. - Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de faire cuire les aliments au gril. - Voir la section Guide de cuisson au gril à partir de la page 60.
Air Fry	- Le mode Air Fry utilise de l'air chaud pour que les aliments surgelés ou frais soient plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec le mode convection normal. - Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez la plaque Air Fry en position 3. - Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. - La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F.
Mode cuisson à la pierre	- Accessoire pour pierre requis. - Faites cuire sur une pierre à pâtisserie ou à pizza pour la pizza et le pain. - Faites toujours un préchauffage avec une pierre pour obtenir les meilleurs résultats. Le préchauffage prend environ 20 à 30 minutes. - Quand le signal sonore retentit, placez la pizza ou le pain sur la position 2 ou 3 de la grille.
Maintien au chaud	- Le mode maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. - Vous pouvez utiliser le mode maintien au chaud sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée. - Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.

Utilisation du four

Instructions relatives aux fonctions de base



1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée.

- Le mode Gril ne peut être réglé que sur Élevé, Moyen ou Faible.
- Les températures de maintien au chaud ne peuvent pas être modifiées.
- Après avoir sélectionné le mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton **OK**.

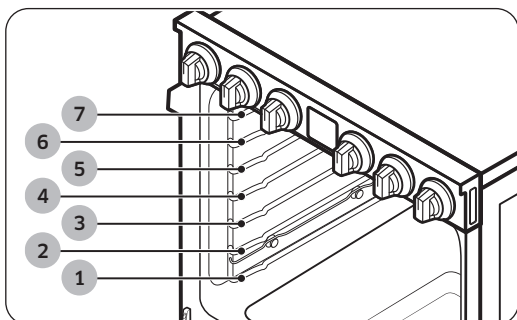
⚠ MISE EN GARDE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, le four émet un bip.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsqu'on ouvre la porte.
- Ne laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.
- Assurez-vous de mettre les boutons de commande du four sur **Off** (désactivé) lorsque vous avez terminé la cuisson.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 20 secondes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle réglée du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre pendant la cuisson du four.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril à PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

Utilisation des grilles du four



Positions recommandées des grilles pour la cuisson

Type d'aliments	Position de la grille
Faire griller des hamburgers	7
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	4 à 6
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizzas fraîches, gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

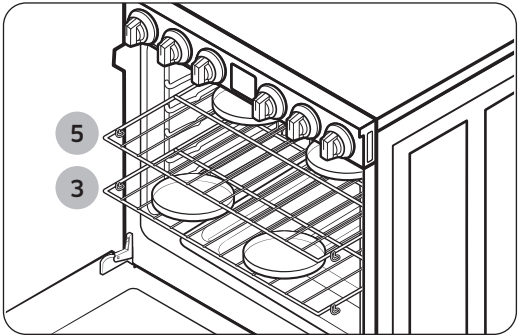
- Ce tableau est une liste d'exemples à titre de référence uniquement.

⚠ MISE EN GARDE

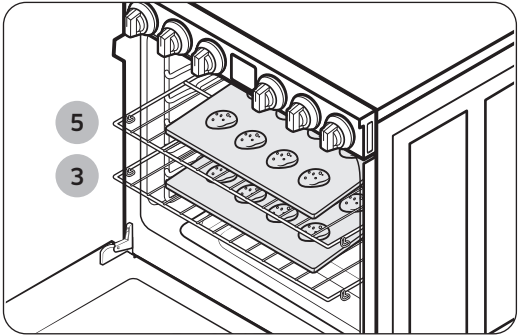
- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque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

Utilisation du four

Cuisson sur plusieurs grilles



Position des moules à gâteaux

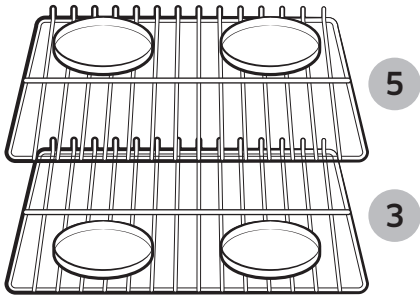
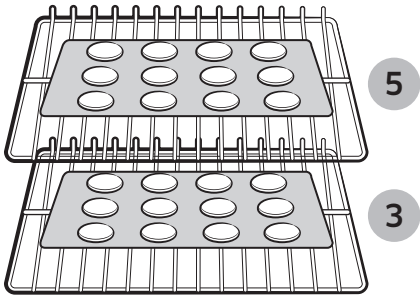


Position des plaques à pâtisserie

- Pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits sur deux grilles, placez les grilles aux niveaux 3 et 5.
- Pour la cuisson de 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres à l'avant de la grille inférieure.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments sur une grille, maintenez un espace de 2,5 cm à 3,8 cm (1 po à 1,5 po) entre les aliments.
- Lorsque vous utilisez la grille coulissante, placez-la sous la grille plate.

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

	
Gâteau	Biscuit aux pépites de chocolat

Avant d'utiliser les grilles

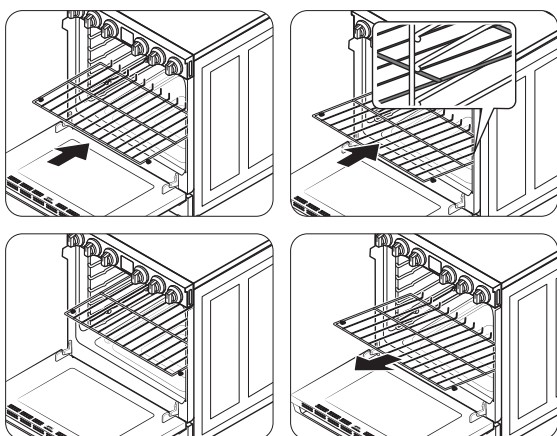
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Installation des grilles

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

Retrait des grilles

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



⚠ MISE EN GARDE

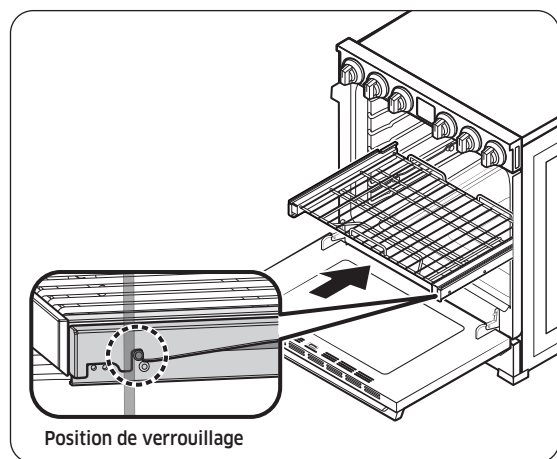
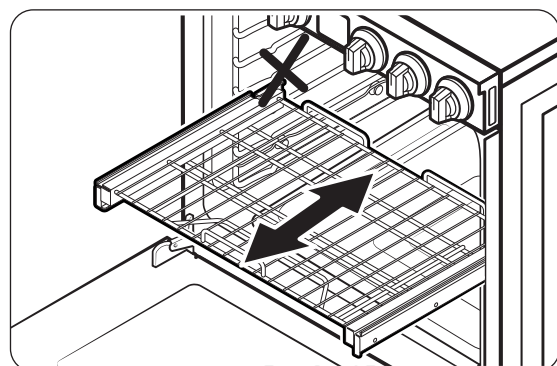
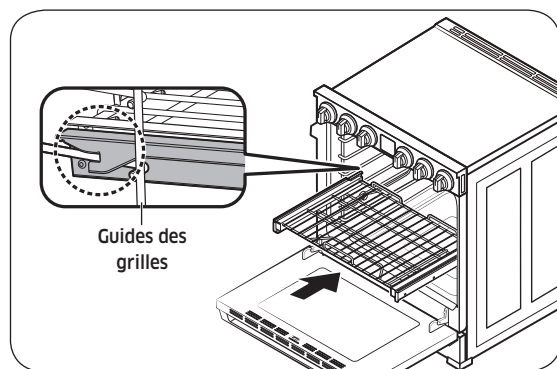
- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

Utilisation du four

Utilisation de la grille coulissante

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

Installation de la grille coulissante



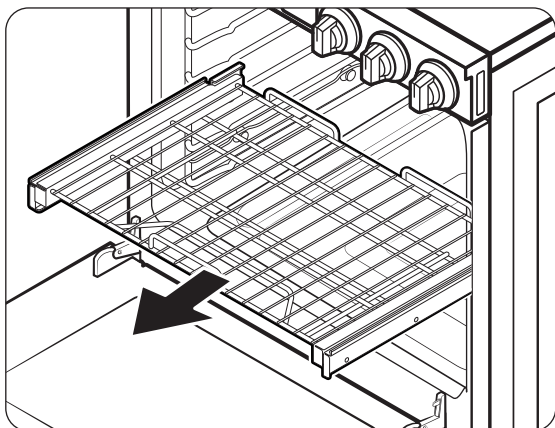
- Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière. Voir l'image en bas à gauche pour la position fermée.

- Saisissez toujours la grille coulissante par sa poignée au centre de la grille. Si vous tirez sur le cadre de la grille, celle-ci peut se détacher, ce qui peut entraîner des déversements et des blessures.

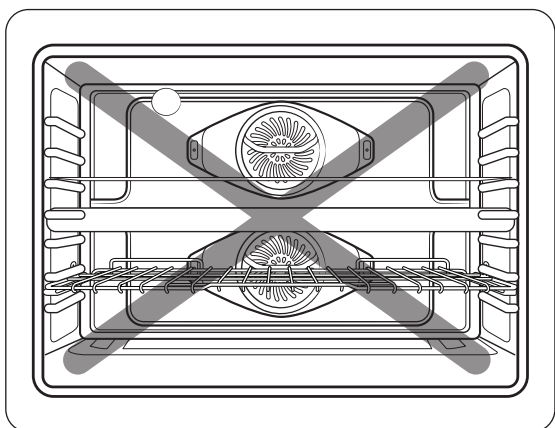
REMARQUE

Veillez à verrouiller la grille coulissante sur le support de grille. Sinon, la grille peut se détacher et provoquer des blessures.

Retrait de la grille coulissante



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



⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas de placer une grille coulissante un niveau au-dessus d'une grille métallique.
- Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.
- Gardez au moins un niveau de grille ouvert entre une grille coulissante et une grille plate.

📄 REMARQUE

Vous pouvez placer une grille coulissante à n'importe quel niveau, sauf au niveau le plus bas (niveau 1).

Utilisation du four

Guide de cuisson au grill

REMARQUE

- Cette indication n'est donnée qu'à titre de référence.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
- La durée de cuisson dépend de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ et de votre préférence quant à la cuisson des aliments.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.

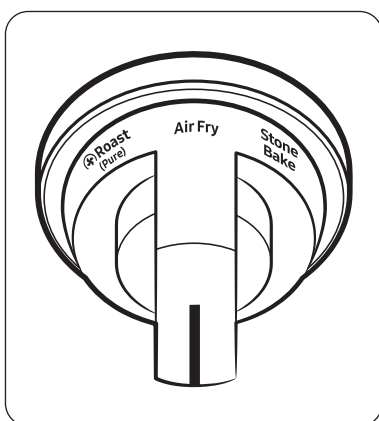
Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Réglage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyenne	9 galettes	1 po	Élevée	7	03:20 à 03:40	02:20 à 02:40
Steak de bœuf	Moyenne	-	1 po	Élevée	5	07:00 à 08:00	06:00 à 07:00
	Moyenne	-	3/4 po	Élevée	5	06:00 à 07:00	05:00 à 06:00
Morceaux de poulet	À point	850 g à 1 kg (2 à 2 1/2 lb)	3/4 à 1 po	Élevée	4	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes de porc	À point	1 lb.	1/2 po	Faible	5	15:00 à 16:00	13:00 à 14:00
Côtelettes d'agneau	À point	1 lb.	3/4 à 1 po	Élevée	5	05:00 à 06:00	04:00 à 05:00
Steak de saumon	À point	3 morceaux	3/4 à 1 po	Élevée	5	04:00 à 07:00	03:00 à 06:00

⚠ MISE EN GARDE

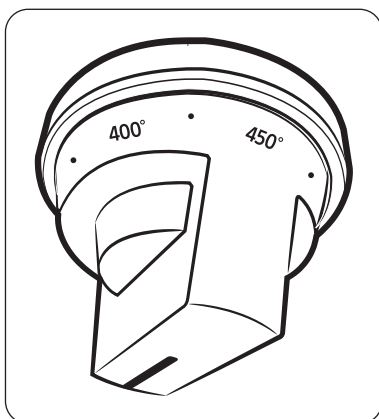
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Mode Air Fry

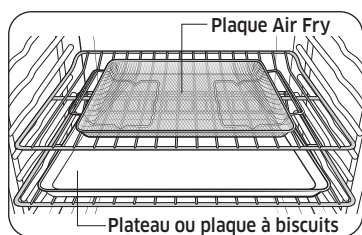
Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le Air Fry plateau en position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.



1. Placez la plaque Air Fry sur la position 3 de la grille, et placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la position 2 ou 1 de la grille.
2. Tournez le bouton de sélection du mode de **Off** (désactivé) à la position **Air Fry**, puis tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température de cuisson. La température peut être réglée entre 350 et 500 °F (175 et 260 °C).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez les deux boutons sur la position **Off** (désactivé).



Utilisation du four



Emplacement recommandé du plaque Air Fry

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque Air Fry, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée pour la plaque.
- Placez la plaque de cuisson sous quelques feuilles de papier, comme du papier sulfurisé, pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant l'Air Fry.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, le fait d'étaler l'huile sur une plus grande surface et plus uniformément rendra les aliments plus croustillants.
- Une couche humide ou épaisse ne sera pas croustillante ou ne cuira pas efficacement avec l'Air Fry.

⚠ MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de Air Fry.
- Avant de commencer une Air Fry, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson par Air Fry.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter que les aliments ne fument pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, car il est difficile de maintenir la température du four, d'éviter les pertes de chaleur et d'économiser de l'énergie.

Guide du mode Air Fry

 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez la plaque Air Fry sur la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque Air Fry afin de recueillir les gouttes. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	25 à 30	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de ⅓ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 c. à s. d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	25 à 30	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Surgelés				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	15 à 25	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	20 à 30	-
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25	425	15 à 20	-

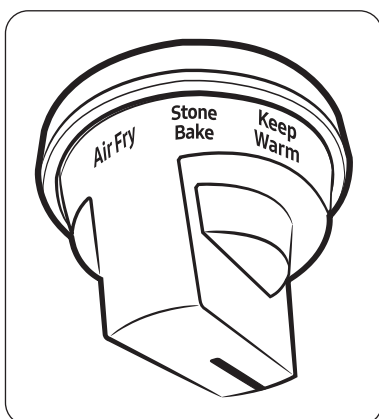
Utilisation du four

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	20 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	30 à 35	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût. Les aliments frits à l'air chaud riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	25 à 30	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	25 à 30	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	20 à 25	Trempez les légumes tranchés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez au goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	20 à 25	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Choux-fleurs, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	20 à 25	

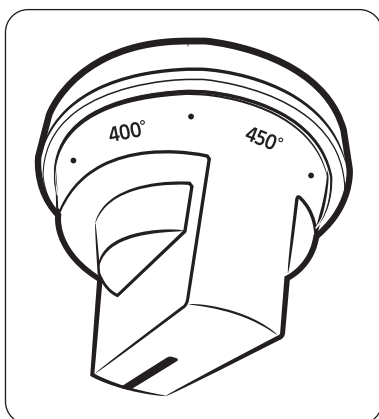
Utilisation du four

Mode cuisson à la pierre

Cette fonction permet de cuire sur une pierre à pâtisserie ou à pizza pour la pizza et le pain. Un accessoire pour pierre est donc nécessaire. Préchauffez toujours avec une pierre pour obtenir les meilleurs résultats. Le préchauffage prend environ 20 à 30 minutes. Quand le signal sonore retentit, placez la pizza ou le pain sur la position 2 ou 3 de la grille.



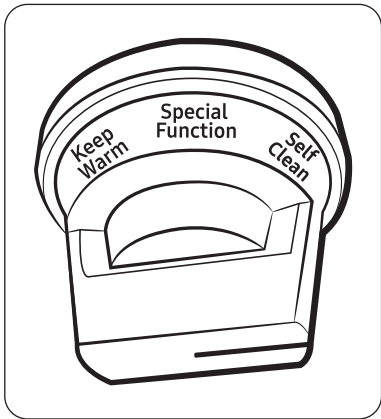
1. Tournez le bouton de sélection du mode de cuisson de **Off** (désactivé) à la position **Stone Bake** (cuisson à la pierre), puis tournez le bouton de sélection de la température de **Off** (désactivé) pour régler la température. Vous pouvez régler la température entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °C)



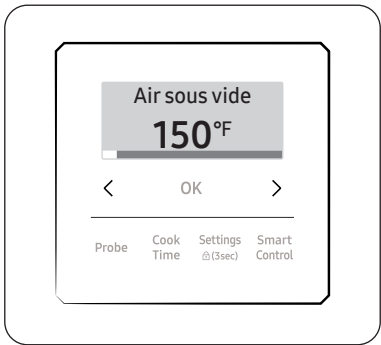
2. Laissez le four préchauffer. L'affichage de la température commence à changer lorsque la température du four atteint 150 °F.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments sur la grille souhaitée. Fermez la porte du four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les deux boutons sur la position **Off** (désactivé).

Utilisation du four

Utilisation de la fonction spéciale



1. Réglez le bouton de température sur la position **Off** (désactivé).
2. Tournez le bouton de sélection du mode **Off** (désactivé) à la position **Special Function** (fonction spéciale).



3. Trouvez le menu de cuisson souhaité à l'aide des touches < ou > et appuyez sur **OK**.

La fonction spéciale offre 3 options de cuisson spécialisées différentes.

Mode	Plage de température
Étuvage	95 °F (35 °C)
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)
Déshydratation	150 °F (65 °C)

** Une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances.
Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

REMARQUE

Vous pouvez régler une unité de 1°F en appuyant sur la touche < ou > du mode Air Sous Vide.
(Appuyez longuement sur la touche < ou > pour diminuer ou augmenter rapidement à vitesse constante).

Mode	Instructions
Étuvage	- Le mode Étuvage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain (95 °F). - Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid. - Le mode Étuvage ne fonctionne correctement que si la température du four est inférieure à 125 °F. - La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud. - Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne souffle pas le film plastique sur la pâte. - Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.
Air sous vide	- Le mode Air Sous Vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. - Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. - Vous pouvez régler une unité de 1 °F en appuyant sur la touche < ou > du mode Air Sous Vide. (Appuyez longuement sur la touche < ou > pour diminuer ou augmenter rapidement à vitesse constante).
Déshydratation	- La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'en éliminer l'humidité par circulation de chaleur. - Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. - Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

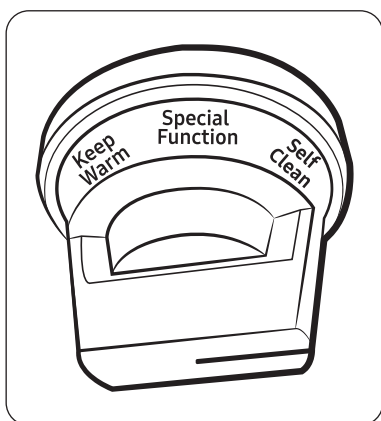
Mode	Position de la grille
Étuvage	2 ou 3
Air Sous Vide	3 ou 4
Déshydratation	2 ou 3

Pour certaines caractéristiques communes, reportez-vous à la page **Utilisation du four**.

Utilisation du four

Mode air sous vide

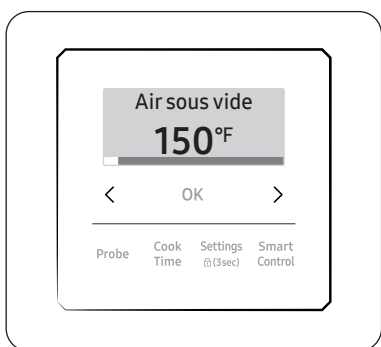
Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous vide, sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet aux aliments de conserver leur arôme et leurs nutriments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



1. Placez les sacs d'aliments sous vide sur la grille en position 3 ou 4, puis fermez la porte.
2. Réglez le bouton de température sur la position **Off** (désactivé).
3. Tournez le bouton de sélection du mode **Off** (désactivé) à la position **Special Function** (fonction spéciale).
4. Recherchez le menu Air sous vide à l'aide des touches < ou > et appuyez sur **OK**.
5. Réglez l'unité 1 °F en appuyant sur la touche < ou > et appuyez sur **OK**. (Appuyez longuement sur la touche < ou > pour diminuer ou augmenter rapidement à vitesse constante).

REMARQUE

Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section **Cuisson minutée** à la page 50.





REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous-Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 ou 4 du four.
- Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous-Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

Utilisation du four

Astuces

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

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

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyenne	140	2,5 à 4
	À point	155	2,5 à 4
Rôtissage	Moyenne	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôtissage	Moyenne	150	4 à 6
	À point	160	4 à 6
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	2,5 à 4
	Ferme	160	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 3
	À point	145	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130	1,5 à 3

Aliment	Degré de cuisson	Température (°F)	Temps (heures)
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 4
Fruits			
Pomme, en tranches	-	180	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	1 à 2

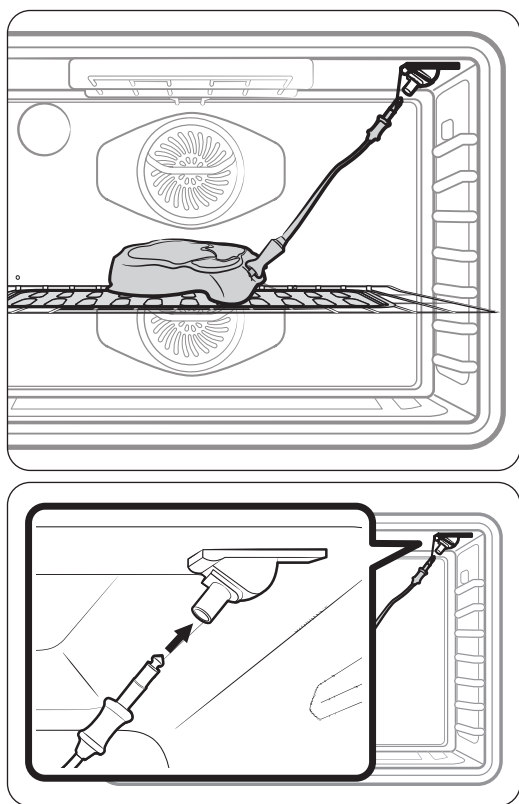
Utilisation du four

Sonde de température

Pour de nombreuses viandes, notamment les rôtis et la volaille, la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous souhaitez. Cette fonction peut être utilisée avec les fonctions Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection (Pure), Rôtissage par convection (Pure). Une fois que la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Enfoncez la sonde dans la viande, de façon à ce que l'extrémité soit au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement car la sonde détectera la température du four et non celle de la viande.
- Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
- Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
- Si vous activez la fonction de maintien au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de sonde de température, la viande risque d'être trop cuite.

2. Branchez complètement la sonde de température dans la prise située sur la paroi supérieure du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité : cuisson traditionnelle, cuisson par convection (Pure), rôtissage par convection (Pure). Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Réglez la température de cuisson. (Voir la page 54.)
4. Appuyez sur **Sonde de température**, puis définissez la température interne souhaitée.

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

5. Appuyez sur **DÉMARRER**. Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas l'extrémité de la sonde dépasser de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve dans la partie la plus épaisse de la viande ou à proximité.

- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Pour éviter d'endommager la sonde, ne la laissez pas dans le four pour une raison autre que son utilisation prévue. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour la cuisson avec la fonction Sonde de température.

REMARQUE

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

Utilisation du four

Tableau des températures

Type d'aliments		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140 à 150
	Moyenne	160 à 170
	À point	175 à 185
Porc		175 à 185
Volaille		185 à 195

REMARQUE

Si vous recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium et la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

Retrait de la sonde de température

Débranchez la sonde de température, puis retirez-la de la viande. Rangez la sonde de la viande dans un endroit séparé, ne la laissez pas attachée à la prise.

MISE EN GARDE

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

Fonction de nettoyage

Auto-nettoyage

Ce four autonettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près du four pendant le cycle d'autonettoyage. Les surfaces extérieures du four peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations d'un four autonettoyant. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée, loin du four.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles du four ou le fond du four de papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur les surfaces intérieures du four et y adhérerait.
- Ne forcez pas la porte du four pendant le cycle d'autonettoyage. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit terminé ou annulé et que la température du four soit inférieure à 400 °F.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four électrique sera encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud et de la vapeur pourraient s'échapper lorsque la porte est ouverte.
- Essuyez tout débordement avant d'utiliser l'opération d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Les nettoyeurs commerciaux pour four ou les revêtements de four ne doivent JAMAIS être utilisés à l'intérieur ou autour d'une partie du four. Les résidus de nettoyeurs pour four endommageront l'intérieur du four pendant l'opération d'autonettoyage.
- Les deux boutons doivent être initialement en position **Off** (désactivé) avant de placer le sélecteur de mode en position **Self Clean** (autonettoyage).

Utilisation du four

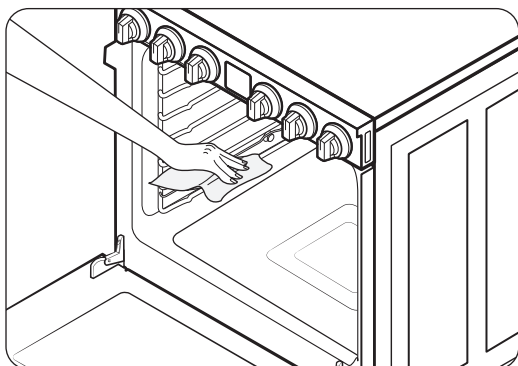


Fig. 1

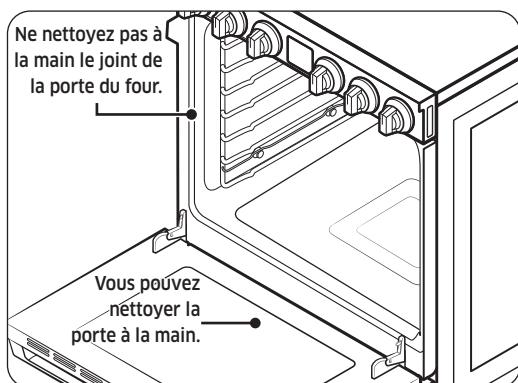


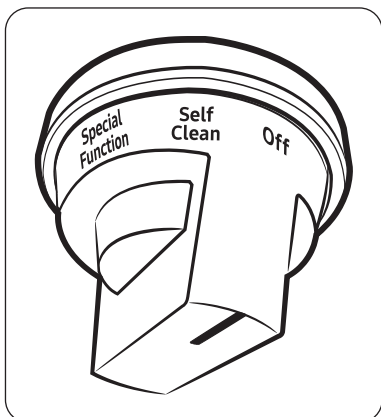
Fig. 2

- Maintenez la cuisine bien ventilée pendant un cycle d'autonettoyage.
- Retirez les grilles, les supports de grilles et tous les objets étrangers/libres du four.
- Essuyez les débris au fond du four. (Fig. 1)
- Nettoyez la porte du four et le cadre avant autour du joint d'étanchéité avec de l'eau chaude et des tampons de laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs non abrasifs. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Le joint de la porte du four est fragile et ne peut pas être nettoyé à la main. Ne nettoyez pas le joint. Si le joint est usé ou effiloché, faites-le remplacer.
- Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

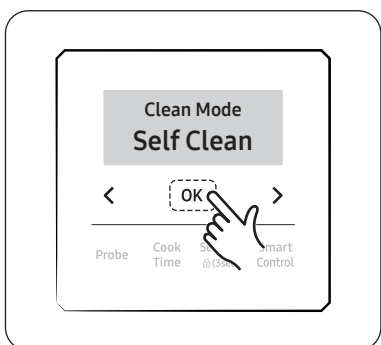
REMARQUE

- Pour plus de détails sur le retrait des grilles, reportez-vous aux pages 57 et 59.
- Pour plus de détails sur le retrait des supports de grille, reportez-vous à la page 98.

Procédure d'exécution d'un cycle d'autonettoyage



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et complètement fermée.
2. Tournez les boutons de sélection du mode et de la température sur la position **Off** (désactivé).
3. Tournez le bouton de sélection du mode **Off** (désactivé) à la position **Self Clean** (autonettoyage).



4. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner le mode autonettoyage. Appuyez sur **OK** pour lancer l'autonettoyage.
5. Réglez la durée de l'auto-nettoyage. 3 h est la valeur par défaut. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner une autre durée définie. Appuyez sur **OK** pour lancer l'autonettoyage.
6. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer. Lorsque le cycle est terminé, un bip d'alerte retentit. La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 205 °C (400 °F).
7. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, tournez le bouton de sélection du mode sur la position **Off** (désactivé).

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indique le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température de sécurité/de refroidissement.
- Vous ne devez pas faire fonctionner les brûleurs de la table de cuisson pendant le mode Autonettoyage.

Utilisation du four

Annulation du cycle d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage en raison de la présence de fumée dans le four. Pour arrêter le cycle d'autonettoyage, tournez les boutons de sélection du mode sur la position **Off** (désactivé). Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 205 °C (400 °F).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende en dessous de 400 °F.
- Après le refroidissement du four, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour éliminer les résidus de cendres.
- Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon en laine d'acier. Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle d'autonettoyage.
- Le four ne vous permet pas de répéter immédiatement un cycle d'autonettoyage. Vous devez attendre 2 heures avant de relancer l'autonettoyage.
- De fines lignes générées à l'intérieur de la cavité peuvent apparaître lors du refroidissement et du chauffage répétés du produit après une utilisation prolongée. Ce phénomène est normal. Il n'affecte pas les performances du produit et ne présente aucun danger pour l'organisme humain.

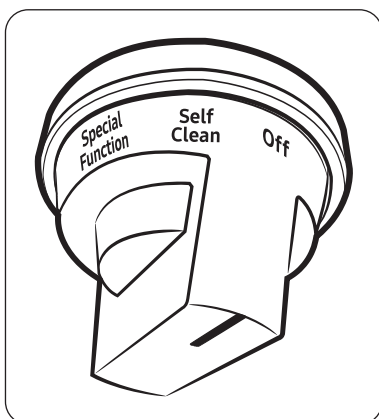
MISE EN GARDE

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four est encore très chaud lorsque la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler.

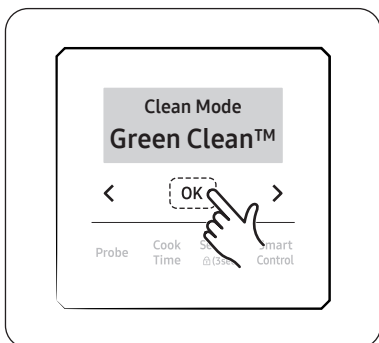
Nettoyage écologique

Pour un nettoyage léger, la fonction nettoyage écologique permet d'économiser du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'autonettoyage.

Procédure d'exécution d'un cycle de nettoyage écologique



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et complètement fermée.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.
3. Tournez les boutons de sélection du mode et de la température sur la position **Off** (désactivé).
4. Tournez le bouton de sélection du mode **Off** (désactivé) à la position **Self Clean** (autonettoyage).



5. Appuyez sur <,> pour sélectionner le mode nettoyage écologique. Appuyez sur **OK** pour lancer le mode **nettoyage écologique**.
6. Une fois l'opération terminée, l'écran clignote et un bip retentit. Tournez ensuite le bouton de mode sur la position **Off** (désactivé).
7. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage écologique. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.

Vous pouvez annuler le nettoyage écologique à tout moment en plaçant le bouton de sélection du mode sur la position **Off** (désactivé).

Utilisation du four

REMARQUE

- Lors du nettoyage écologique, utilisez exactement 296 ml (10 oz) d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.
- Si vous appuyez sur **nettoyage écologique** lorsque la température du four est supérieure à 125 °F, Hot s'affiche. Étant donné que cette fonction donne des résultats optimaux lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot disparaisse.

Après un cycle de nettoyage écologique

- Faites attention en ouvrant la porte après la fin d'une procédure de nettoyage écologique. L'eau au fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (p. ex. : la graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage écologique.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte (à 15 degrés) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Utilisation de la fonction Sabbath

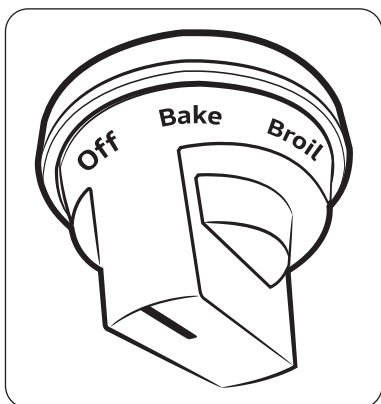
(Pour une utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)



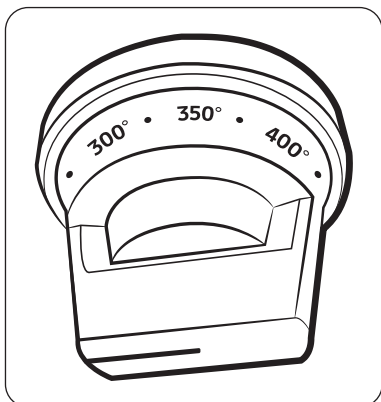
Pour obtenir de l'aide supplémentaire, des directives d'utilisation et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visitez le site : <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbath pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbath. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures préréglée en usine. Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbath, appuyez sur la touche **d'éclairage du four** avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbath activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit désactivée. Si l'éclairage du four doit être éteint, veillez à l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.

Comment utiliser la fonction sabbat

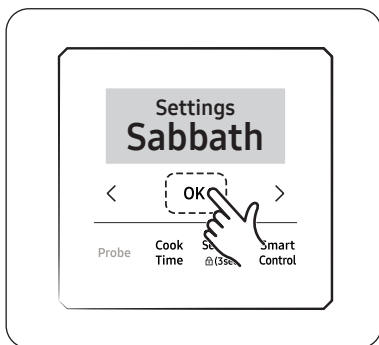


1. Tournez le bouton de sélection du mode **Off** (désactivé) à **Bake** (cuisson traditionnelle).

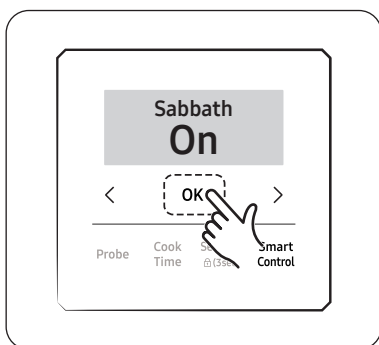


2. Faites tourner le bouton de sélection de la température à partir de la position **Off** (désactivé) pour régler la température. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température comprise entre Lo et 550 °F.

Utilisation du four



- Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages) puis sur <, > pour sélectionner le mode **Sabbat**.



- Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé / désactivé**.
- Appuyez sur **OK** pour activer le mode sabbat.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Sabbath est activée.
- N'essayez pas d'activer une autre fonction du programme, à l'exception de cuisson traditionnelle, lorsque la fonction Sabbath est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath pour permettre au four d'atteindre la température réglée. Sachez que pour une performance optimale, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

📖 REMARQUE

- Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbath, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction emps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- En cas de panne de courant, le four s'éteint de lui-même. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche. **Sabbat** s'affiche sur le panneau de commande, mais le four n'est pas allumé. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité en mode Sabbath, mais le four est inopérant jusqu'à la fin des vacances du Sabbath. Vous pouvez alors appuyer sur la touche **OK** et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath.

Utilisation de la fonction commande intelligente

Pour utiliser la fonction de commande intelligente du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible. Un amplificateur Wi-Fi peut s'avérer nécessaire. L'amplificateur Wi-Fi n'est pas fourni par Dacor. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les principales fonctions qui peuvent être actionnées à partir de l'appli.

Lorsque commande intelligente est désactivé.	Surveillance (four, sonde, surface de cuisson), four éteint.
Lorsque commande intelligente est activé.	Surveillance (four, sonde surface de cuisson), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

Installation

Accédez au Google Play Store, à Galaxy Apps ou à l'Apple App Store et recherchez « SmartThings ». Téléchargez et exécutez l'application SmartThings fournie par Samsung Electronics pour votre appareil intelligent.

REMARQUE

- La version du logiciel compatible de l'application SmartThings est susceptible d'être modifiée conformément à la politique de prise en charge du système d'exploitation fournie par le fabricant. En outre, en ce qui concerne l'application SmartThings ou les fonctions prises en charge par l'application, la nouvelle politique de mise à jour de l'application sur la version existante du système d'exploitation peut être suspendue pour des raisons de convivialité ou de sécurité.
- L'application SmartThings est susceptible d'être modifiée sans préavis afin d'améliorer la convivialité ou les performances. De la même façon que la version du système d'exploitation du téléphone mobile est mise à jour chaque année, l'application SmartThings est également mise à jour régulièrement en fonction du dernier système d'exploitation.
- Si vous avez des questions à propos des éléments susmentionnés, veuillez nous contacter à st.service@samsung.com
- Les systèmes de chiffrement recommandés incluent WPA/TKIP et WPA2/AES. Les protocoles d'authentification Wi-Fi plus récents ou non standard ne sont pas pris en charge.
- Les réseaux sans fil peuvent être affectés par l'environnement de communication sans fil proche.
- Si votre fournisseur de services Internet a enregistré l'adresse MAC de votre PC ou de votre modem à des fins d'identification, votre appareil risque de ne pas pouvoir se connecter à Internet. Dans ce cas, contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique.
- Les paramètres du pare-feu de votre réseau peuvent empêcher l'accès de votre appareil à Internet. Contactez votre fournisseur de services Internet pour obtenir une assistance technique. Si le problème persiste, contactez un centre de service ou un détaillant Samsung local.
- Pour configurer les paramètres du point d'accès sans fil, consultez le manuel d'utilisation du point d'accès (routeur).

Utilisation du four

- L'appareil prend en charge les protocoles Wi-Fi 2,4 GHz avec IEEE 802.11 b/g/n et Soft-AP. (Il est conseillé d'utiliser le protocole IEEE 802.11 n.)
- Les routeurs sans fil Wi-Fi non autorisés peuvent ne pas pouvoir se connecter à l'appareil concerné.

Compte Samsung

Vous devez enregistrer votre compte Samsung pour utiliser l'application. Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions affichées sur l'écran de l'application pour créer gratuitement un compte Samsung.

Mise en route

Allumez la cuisinière, ouvrez l'application SmartThings sur votre téléphone, puis suivez les instructions ci-dessous. Si une fenêtre contextuelle s'affiche, indiquant qu'un nouvel appareil a été détecté, appuyez sur AJOUTER MAINTENANT. Si aucune fenêtre contextuelle ne s'affiche, appuyez sur le bouton +, puis sélectionnez l'appareil que vous souhaitez connecter dans la liste des appareils disponibles.

Si votre appareil ne figure pas dans la liste des appareils disponibles, ajoutez-le manuellement en sélectionnant le type d'appareil, puis le modèle spécifique. Suivez les instructions pour configurer votre appareil.

1. Connectez-vous à votre compte Samsung (si vous n'êtes pas déjà connecté).
2. Ajoutez l'appareil.
3. Vérifiez la connexion.
4. Recherchez un réseau Wi-Fi et connectez-vous.
5. Enregistrez l'appareil.
6. La configuration est terminée. Votre appareil sera désormais affiché sous forme de carte sur l'écran Mes appareils.

Lorsque la fonction commande intelligente est activée, vous pouvez :

- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Allumer/éteindre le four à distance.

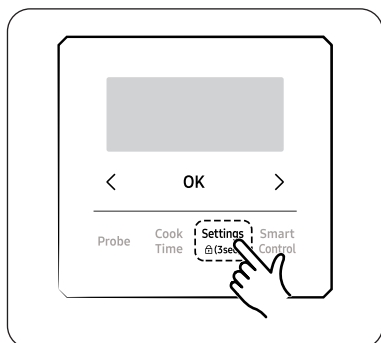
REMARQUE

Important : Le mode autonettoyage ne peut être démarrée à distance.

- Si la fonction commande intelligente est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- La cuisinière continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- L'application **SmartThings** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel web de l'application SmartThings pour en savoir plus sur le site www.dacor.com.

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau.



Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Wi-Fi**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé** ou **désactivé** puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'appli SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de SmartThings.

Éclairage de bienvenue

Lorsque vous utilisez le bouton de commande du four et le bouton d'éclairage du four en mode veille, l'éclairage des boutons s'allume séquentiellement.

Vous pouvez **activer/désactiver** l'éclairage de bienvenue.

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Éclairage de bienvenue**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé** ou **désactivé** puis appuyez sur **OK**.

Utilisation du four

Écran de veille

Vous pouvez activer/désactiver l'écran de veille.

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Écran de veille**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé/désactivé**.
4. Appuyez sur **OK**.

Température

Unité de température

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en Fahrenheit (par défaut) ou en Celsius.

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **l'unité de température**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner l'unité de température.
4. Appuyez sur **OK**.

Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veuillez à respecter les durées et les températures des recettes.

Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée.

Les résultats de la cuisson devraient vous aider à déterminer le réglage approprié. La température du four peut être réglée à $\pm 19^\circ\text{C}$ ($\pm 35^\circ\text{F}$).

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner le **Réglage de la température**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner le réglage que vous souhaitez effectuer.
4. Appuyez sur **OK**.

REMARQUE

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

Son

Grâce au réglage du son, vous pouvez régler les commandes du four pour qu'elles fonctionnent silencieusement.

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Son**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **Son activé / Alertes uniquement activées / Son désactivé**.
4. Appuyez sur **OK**.

Économie d'énergie 12 heures

Si vous laissez le four allumé, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de gril.

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Économie d'énergie 12 heures**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé** ou **désactivé**.
4. Appuyez sur **OK**.

Mode Démo

Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (Lorsque le mode démo est activé, les éléments chauffants sont désactivés et ne fonctionnent pas.)

1. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages).
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner le **mode démonstration**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **activé** ou **désactivé**.
4. Appuyez sur **OK**.

Utilisation du four

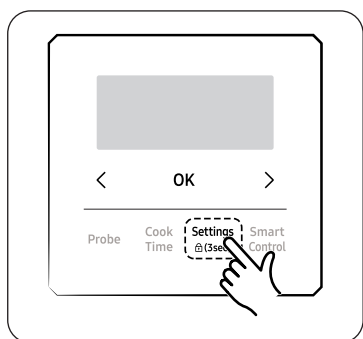
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte

REMARQUE

Ce produit comporte un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la cuisinière aux modèles de contrôle de la hotte Dacor. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte et à une hotte :

1. Téléchargez et exécutez l'application SmartThings sur votre téléphone intelligent. Ensuite, effectuez la procédure de commande intelligente pour vous connecter à la cuisinière. Voir la page 83.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle de contrôle de la hotte et activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez sur l'icône **Bluetooth** sur le panneau de commande de la hotte. Le voyant de l'icône Bluetooth clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages) sur l'écran d'affichage de la cuisinière. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Connexion à la hotte**. Appuyez sur **OK** pour vous connecter à la hotte.
5. Lorsque le couplage Bluetooth est terminé, le voyant de l'icône Bluetooth cesse de clignoter et reste allumé. Appuyez sur le bouton **Settings** (réglages) pour quitter.
6. Suivez les instructions du manuel d'utilisation du modèle de commande de la hotte et du guide de l'App pour utiliser la commande de la hotte.

Activation/désactivation du Bluetooth

Appuyez sur l'icône **Bluetooth** sur le panneau de commande de la hotte.

REMARQUE

- Le voyant de l'icône Bluetooth sur la hotte s'allume lorsque le Bluetooth est activé. Le voyant de l'icône Bluetooth sur la hotte est éteint lorsque le Bluetooth n'est pas activé.
- Si la connexion commande intelligente ne réussit pas, vous ne pouvez pas utiliser l'appli SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Sans connexion commande intelligente à la cuisinière, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la cuisinière avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes de la connexion Bluetooth à la page 88.
- Le Bluetooth ne fonctionnera pas correctement si la connexion Bluetooth est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

Entretien et maintenance – Table de cuisson

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

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

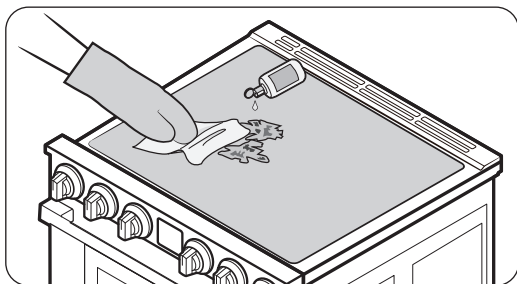
En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre.

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

⚠ AVERTISSEMENT

La surface en verre peut être **ENDOMMAGÉE** si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

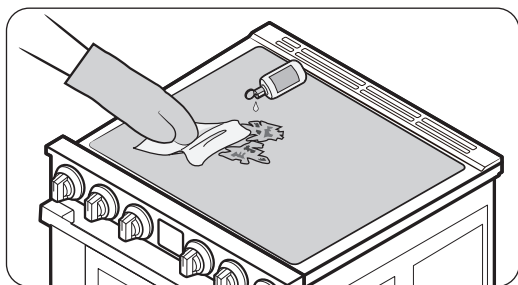
Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyeur pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique, frottez la surface en question en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez au besoin les étapes ci-dessus.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyeur pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

Entretien et maintenance – Table de cuisson

Retrait des résidus brûlés et abondants



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Puis utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45 degrés sur la surface en verre pour retirer les saletés. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
3. Après avoir gratté la surface avec le grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la surface des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever tout résidu tenace. (Ne grattez pas le joint d'étanchéité.)
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un essuie-tout.

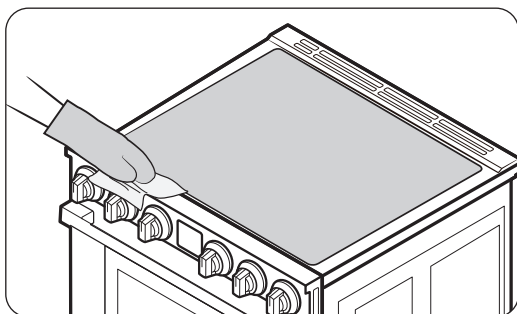
Retrait des marques et des rayures métalliques

1. Faites attention de ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. Cela laisserait des marques sur la surface de cuisson. Vous pouvez éliminer ces marques en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique avec un tampon de nettoyage conçu pour de telles surfaces.
2. Si des casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre sont chauffées alors que tout leur contenu liquide est évaporé, cette mince couche peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Vous devriez immédiatement enlever cette décoloration; sinon, elle pourrait devenir permanente.

⚠ AVERTISSEMENT

Vérifiez soigneusement le dessous des casseroles et poêles pour voir s'il y a des aspérités qui pourraient rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la table de cuisson



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

Risque de dommages permanents à la surface en verre

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

Nettoyage des déversements de sucre et du plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de la surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Enlevez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout déversement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas à nouveau les unités de la surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

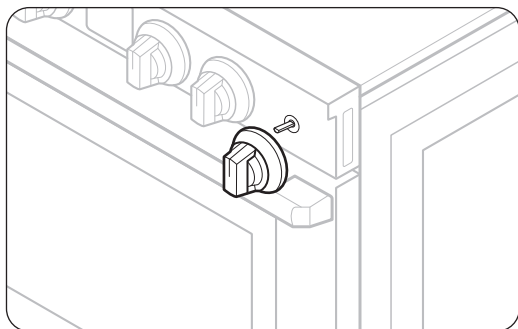
REMARQUE

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

Entretien et maintenance – Table de cuisson

Boutons de commande

Éteignez tous les boutons des brûleurs.



1. Retirez les boutons.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons en place en position **Off** (désactivé).

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyeurs directement sur le panneau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.

Entretien et maintenance – Four

Entretien et nettoyage du four

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est hors tension et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- S'il y a des résidus plus difficiles à déloger et des graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir de 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de matériaux ou de substances abrasives sur les surfaces du four. Elles risquent d'être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

1. Secouez bien une bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
2. Déposez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
3. Nettoyez une petite surface, en frottant le long du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.

REMARQUE

Certaines serviettes en papier ont tendance à rayer l'acier inoxydable, faites un essai sur un endroit peu visible avant de les utiliser.

5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

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

Filtre à convection

Les filtres à convection sont situés à l'arrière de chaque chambre du four.

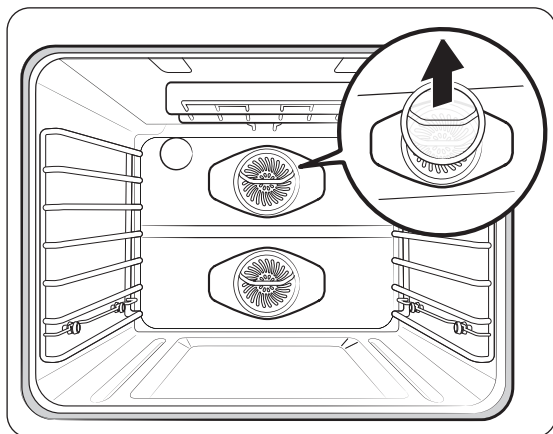
Nettoyez-les régulièrement. Si vous les laissez se boucher, les modes de cuisson par convection du four ne fonctionneront pas correctement.

REMARQUE

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement du four, réinstallez les filtres de convection avant de cuisiner.

Entretien et maintenance – Four

Retrait du filtre à convection du four

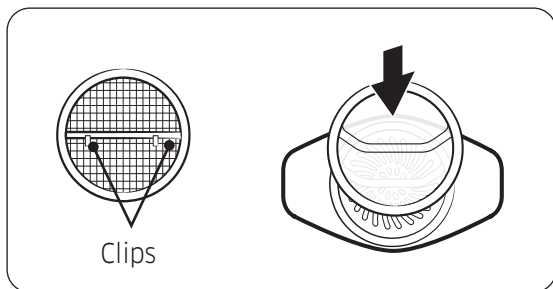


Lorsque le four est froid, placez vos doigts autour des bords du filtre et poussez doucement vers le haut.

Pour nettoyer le filtre

Faites tremper le filtre dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le bien. Vous pouvez également le placer dans un lave-vaisselle sur le panier supérieur. Séchez le filtre avant de le réinstaller.

Installation du filtre à convection de votre four



Accrochez soigneusement les clips métalliques situés à l'arrière du filtre sur la barre métallique située en travers de l'orifice du ventilateur. Veillez à ce qu'il soit centré sur le trou. Veillez à ne pas rayer les surfaces en porcelaine avec l'arrière du filtre.

Plaque Air Fry

Pour maintenir la plaque Air Fry, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plaque Air Fry à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

La plaque Air Fry peut être lavée au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas la plaque Air Fry dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de la friture à l'air chaud, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

Grilles du four

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



REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles du four dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, enduisez légèrement les guides de la grille du four d'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut être nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.
- Le lubrifiant graphite est disponible dans le commerce. Vérifiez que le lubrifiant est approuvé par la FDA.

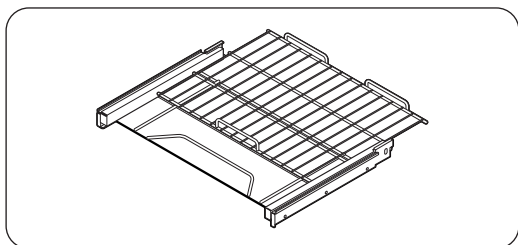


MISE EN GARDE

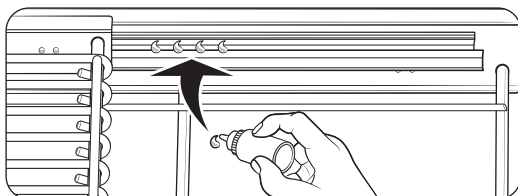
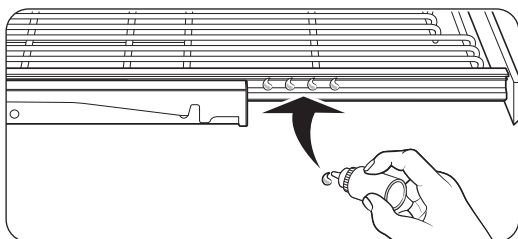
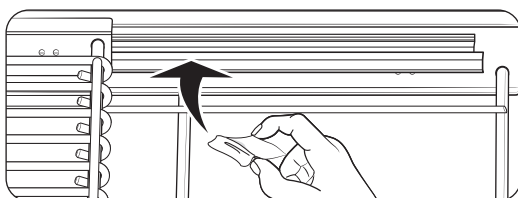
- Ne laissez pas des grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement des grilles et rendre leur retrait difficile.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisson ou de lubrifiant directement sur la grille de glissement.

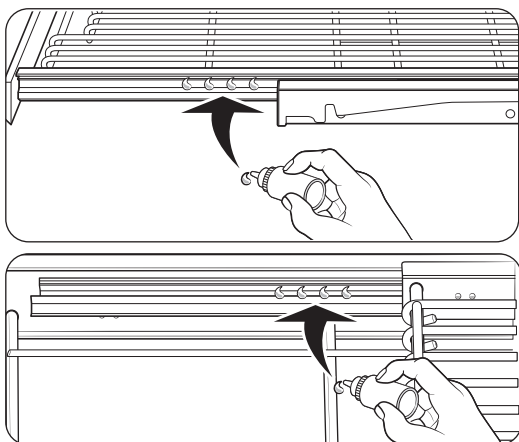
Entretien et maintenance – Four

Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



1. Retirez la grille du four. Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** à la page 58.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.
3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé – voir les étapes 4 à 7).
4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement.





5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis installez-la dans le four. Voir **Installation de la grille coulissante** à la page 58.

REMARQUE

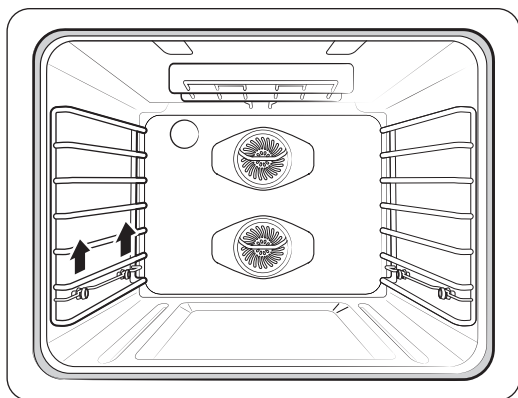
Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un vaporisateur de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

Entretien et maintenance – Four

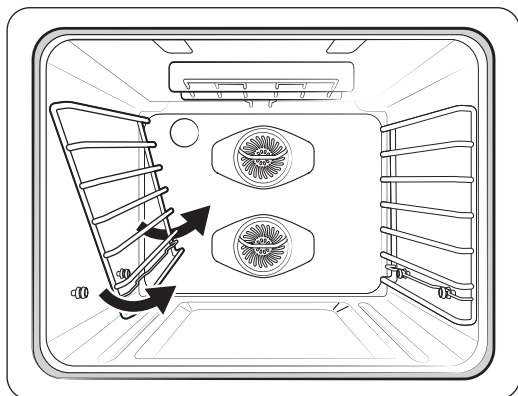
Supports à échelle

Les supports à échelle peuvent être retirés pour un nettoyage manuel ou pour éviter une décoloration pendant un cycle d'autonettoyage.

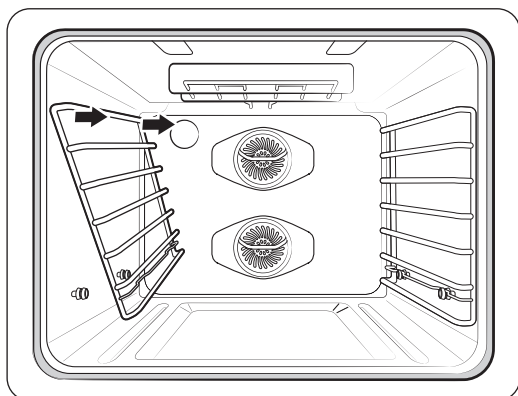
Retrait des supports à échelles



1. Saisissez le guide de grille de la position 2, puis soulevez le porte-échelle tout droit. Cela libère le support à échelle de ses deux supports sur la paroi du four.

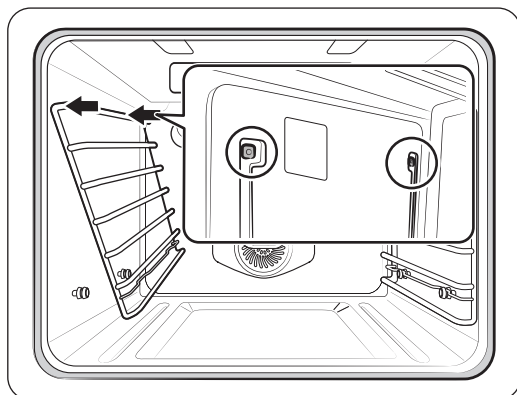


2. Faites pivoter le support à échelle d'environ 45°.

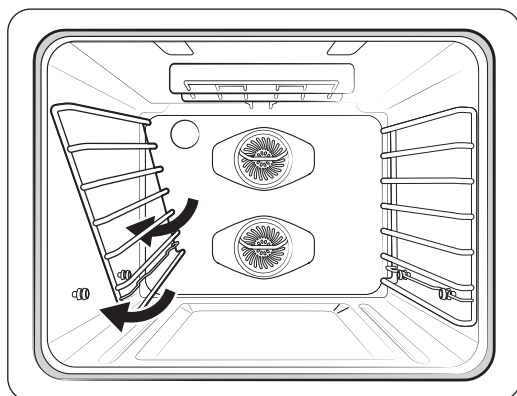


3. Tirez sur le support pour l'éloigner de la paroi du four et le retirer des deux trous de support situés sur la paroi du four.
4. Répétez cette procédure avec le support d'échelle sur la paroi opposée.

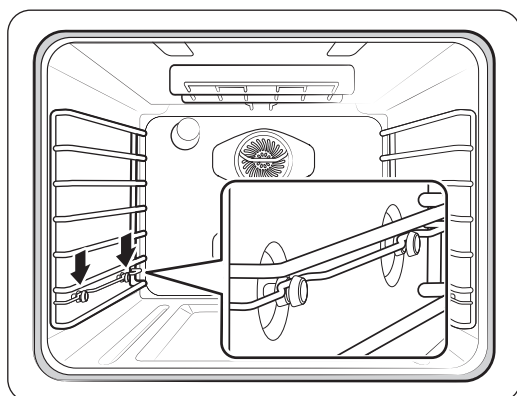
Remplacement des supports à échelle



1. Remettez le haut du support d'échelle dans les deux trous de support de la paroi du four.



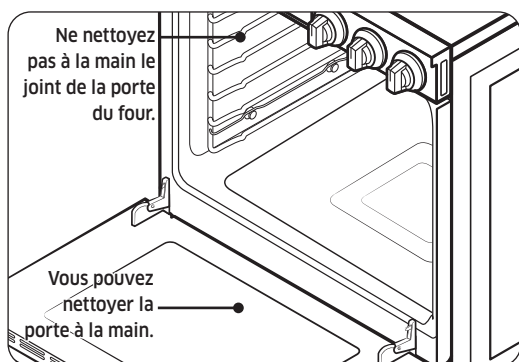
2. Faites pivoter le support d'échelle vers la paroi du four.



3. Tirez vers le haut sur le guide de grille de la position 2, puis enfoncez la grille dans les deux supports de la paroi du four.
4. Répétez cette procédure avec le support d'échelle sur la paroi opposée.

Entretien et maintenance – Four

Porte du four

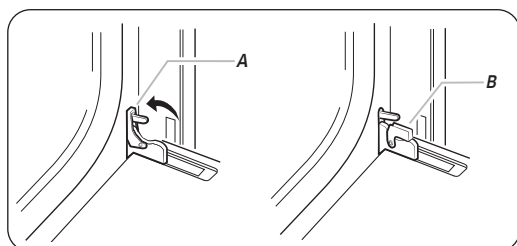
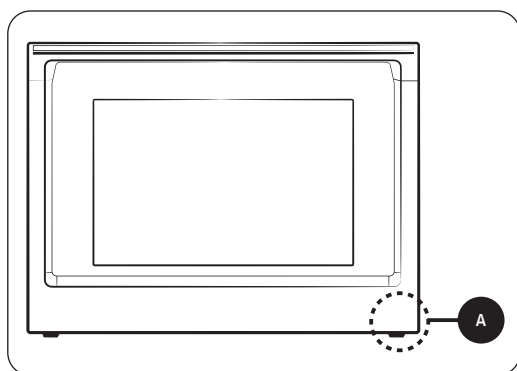


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four.
NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau.
NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte. N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Retrait des portes du four

⚠ MISE EN GARDE

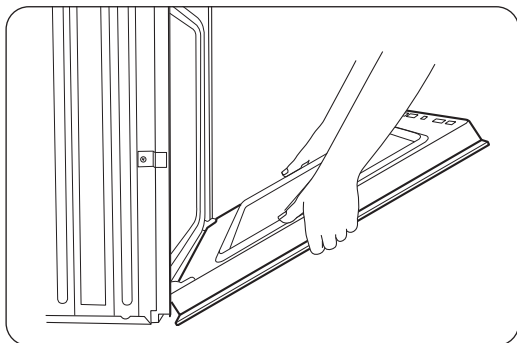
- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée.
Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
 - Faites attention lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation incorrecte pourrait entraîner des blessures physiques.
 - Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer la porte du four.



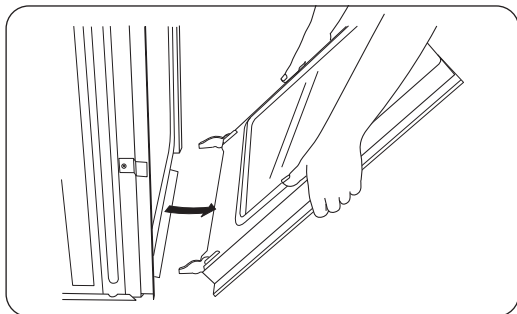
- A.** Verrouillage de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B.** Verrouillage de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous la placerez. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture souple. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Aux coins inférieurs de la porte, faites pivoter les verrous de charnière à fond pour les déverrouiller; sinon, la porte ne peut pas être retirée.

Entretien et maintenance – Four



4. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.

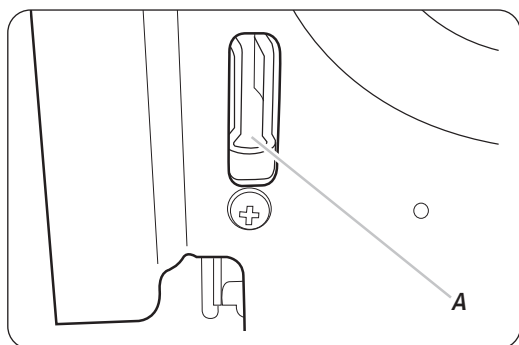


5. Saisissez chaque côté de la porte sous la poignée et soulevez légèrement la porte pour exposer le câblage à la base.
6. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

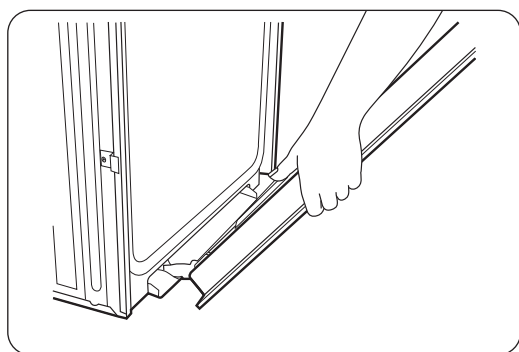
Réinstallation des portes du four

⚠ MISE EN GARDE

La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

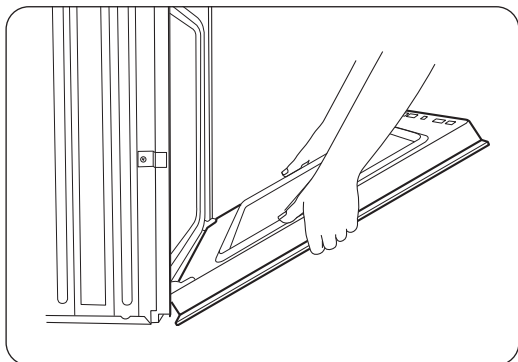


A. Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



1. À deux mains, saisissez les bords latéraux de la porte au milieu. Faites face à la cavité du four.
2. Placez la porte près de l'appareil.
3. Repérez les fentes de chaque côté de la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.
4. Tenez la porte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les fentes situées dans la partie inférieure avant de la cavité du four. Insérez lentement la porte en veillant à maintenir l'angle de 45°. Vous saurez que la porte est engagée dans la fente lorsque vous sentirez une légère chute.

Entretien et maintenance – Four



5. Ouvrez la porte complètement. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, répétez les étapes 1 à 4.
6. Aux coins inférieurs de la porte, basculez les verrous des charnières vers l'avant pour les verrouiller. Reportez-vous à l'étape 3 (illustration A) de la section **Retrait des portes du four** pour connaître la position de verrouillage correcte.
7. Fermez la porte du four.

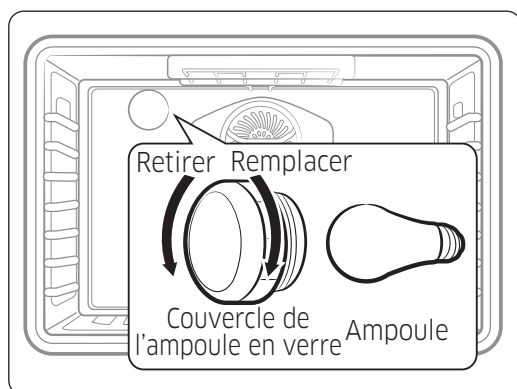


REMARQUE

Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il doit y avoir un espace régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four pend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté n'est pas correctement installée.

Éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et l'éclairage du four sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de la douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
6. Remettez le couvercle en verre en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.
- Lors du remplacement de l'éclairage du four, veillez à ne pas endommager le produit en usant de force excessive.

📄 REMARQUE

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Dépannage et codes d'information

Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si le problème persiste après avoir essayé la solution suggérée, appelez le 833-353-5483 (États-Unis), le 844-509-4659 (CANADA).

Dépannage

Table de cuisson

Problème	Cause	Action
Les unités de la surface ne permettent pas de maintenir une ébullition à gros bouillon ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisson inadéquats.	Utilisez des chaudrons plats dont le diamètre correspond à celui de l'unité utilisée.
	La puissance (tension) peut être faible dans certaines régions.	Couvrez le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur désirée.
Les unités de la surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que la commande adéquate est réglée pour le rond que vous utilisez.
Zones de décoloration sur la table de cuisson.	Un dégât de nourriture n'a pas été nettoyé.	Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 89.
	La surface est chaude et le modèle comporte une table de cuisson de couleur claire.	Cela est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre se refroidira.
L'unité de la surface s'éteint et se rallume en boucle.	L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.
L'unité de surface cesse de cuire lorsqu'elle est réglée à un réglage inférieur.	Cela est normal. L'unité est encore allumée et chaude.	

Problème	Cause	Action
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de façon inadéquate.	Les rayures ne peuvent être enlevées. Les petites rayures seront de moins en moins visibles avec le temps, à force de nettoyer. Utilisez de la crème de nettoyage pour surface en vitrocéramique. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'agents corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles dotés de fonds abîmés ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (p. ex., du sel ou du sable) étaient présentes entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de votre ustensile est propre avant de l'utiliser, et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile de cuisson a été glissé sur la surface de cuisson.	
Traînées ou taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	- Attendez que la surface se refroidisse. Puis, utilisez un grattoir à lame de rasoir incliné d'environ 45° sur la surface en verre pour retirer les saletés. - Consultez la section sur l'entretien et nettoyage de la surface de cuisson en verre à la page 89.
Zones de décoloration avec éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments restent sur la surface de cuisson.	- Retirez-les en utilisant une crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. - Utilisez des ustensiles à fonds propres et secs. Nettoyez la surface de cuisson avec un agent de nettoyage pour céramique régulièrement, chaque semaine.
" Craquement " ou " bruit sec ".	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il se refroidit pendant l'utilisation des fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non une défaillance de l'appareil. Utilisez la cuisinière comme d'habitude.

Dépannage et codes d'information

Affichage des commandes

Problème	Cause	Action
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les commandes tactiles ne répondent pas lorsqu'on les effleure	Des corps étrangers sont coincés entre les boutons	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Il y a de l'humidité à l'extérieur	Retirez l'humidité et réessayez.
	La fonction de verrouillage est activée	Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un bip et affiche un code d'information.	Il se peut qu'il y ait un problème avec votre four. Consultez le tableau Codes d'information à la page 114 .	Tournez le bouton du brûleur sur Off (arrêt), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Consultez la page 86 .

Problème	Cause	Action
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et tapez et maintenez la touche Settings (réglages) pendant 3 secondes. Le four émet un bip et l'icône de verrouillage s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et signaux seront désactivés. Pour éteindre le four uniquement, tournez le bouton sur Off (arrêt). Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, tapez et maintenez la touche OK pendant 3 secondes.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas. * Modèle de four encastrable uniquement.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'éteindra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur la touche Réglages pendant 3 secondes. Le four émet un bip et l'icône de verrouillage s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver l'interrupteur d'éclairage et les autres commandes, appuyez sur OK pendant 3 secondes.
	Une ampoule mal fixée ou brûlée.	Consultez la page 105 .
	L'interrupteur qui commande l'éclairage du four doit être remplacé.	Faites appel à un technicien de service qualifié.

Dépannage et codes d'information

Problème	Cause	Action
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La viande ou les aliments n'ont pas été correctement préparés avant d'être grillés.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras qui risquent de s'enrouler.
	La grille supérieure du four est mal positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 60 .
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Consultez la page 47 .
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement pendant un certain temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur Réglages pendant 3 secondes. Le four émet un bip et l'icône Verrouiller s'éteint.
	Le Smart Divider (séparateur intelligent) est installé dans le four.	L'autonettoyage ne fonctionne pas si le séparateur intelligent est installé. Retirez-le du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'autonettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle d'autonettoyage puisse commencer.
	Les commandes du four auto-nettoyant ne sont pas réglées correctement.	Réinitialisez les commandes du four auto-nettoyant (Consultez la page 75 .)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Un bruit de crépitement ou d'éclatement.	C'est normal.	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant une fonction de cuisson ou de nettoyage.

Problème	Cause	Action
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Il s'agit de la première fois que le four a été nettoyé.	C'est normal. Le four fumera toujours davantage la première fois qu'il sera nettoyé. Essuyez toute saleté excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, tournez le bouton du brûleur sur Off (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez les salissures excessives, puis réinitialisez le four pour l'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	C'est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Vous pouvez les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur une durée plus longue. Le cycle n'a pas été assez long pour brûler les saletés accumulées. Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.
De la vapeur ou de la fumée s'échappe du dessous du panneau de commande.	C'est normal.	L'évent du four se trouve à cet endroit. La vapeur est plus importante lorsque vous utilisez les fonctions de convection ou lorsque vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra dans la 1/2 heure suivant le premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Consultez la page 75 .)
Odeur forte.	Cette odeur est temporaire.	L'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur les premières fois que le four est utilisé.

Dépannage et codes d'information

Problème	Cause	Action
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	C'est normal.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier. Les grilles deviennent ternes et difficiles à faire glisser si elles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit du ventilateur.	C'est normal.	Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	C'est normal.	Le ventilateur démarre automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte. Le(s) pied(s) de mise à niveau est (sont) endommagé(s) ou inégal(s).	Assurez-vous que le sol est de niveau, solide et stable. Si le plancher s'affaisse ou est en pente, contactez un menuisier. Vérifiez et mettez la cuisinière à niveau. (Voir les instructions d'installation.)
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'affichage est vide.	Le disjoncteur de fuite à la terre (GFI ou GFCI) de la prise électrique a été déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique a été endommagée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Problème	Cause	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné n'est pas le bon.	Consultez la page 51 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Consultez la page 55 .
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles ou sur la sole du four.	Retirez la feuille d'aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas réglées correctement.	Consultez la page 48 .
Les aliments ne grillent pas correctement dans le four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Consultez la page 47 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Fermez la porte du four pendant la cuisson au gril.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 60 .

Smart Control

Problème	Action
Impossible de trouver l'application SmartThings dans le marché des applications.	- L'application SmartThings n'est pas compatible avec les tablettes et certains appareils mobiles. - Il est recommandé d'avoir le système d'exploitation Android 6.0 ou une version supérieure et au moins 2 Go de mémoire vive (RAM). - Résolutions prises en charge : 1 280 x 720 (HD), 1 920 x 1 080 (FHD), 2 560 x 1 440 (WQHD) - Les appareils Apple, les iPads et certains appareils mobiles peuvent ne pas être pris en charge. - iOS 10.0 ou une version supérieure / iPhone 6 ou une version supérieure - Résolutions prises en charge : 1 334 x 750, 1 920 x 1 080
L'application SmartThings ne fonctionne pas.	L'application SmartThings est disponible pour les modèles applicables uniquement.

Dépannage et codes d'information

Problème	Action
L'application SmartThings est installée mais ne se connecte pas à mon appareil.	- Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. - Assurez-vous que votre routeur fonctionne normalement. - Si vous n'avez pas connecté votre appareil à l'application SmartThings après avoir installé cette dernière, vous devez établir la connexion en utilisant la fonction d'enregistrement d'appareil de l'application.
Impossible de se connecter à l'application.	- Vous devez vous connecter à votre compte Samsung pour utiliser l'application. - Si vous n'avez pas de compte Samsung, suivez les instructions affichées sur l'application pour en créer un.
Un message d'erreur apparaît lorsque j'essaie d'enregistrer mon appareil.	Easy Connection (Connexion facile) peut échouer en fonction de la distance par rapport à votre point d'accès ou en raison d'interférences électriques environnantes. Patientez un instant puis réessayez.
L'application SmartThings est bien connectée à mon appareil mais elle ne fonctionne pas.	- Quittez et relancez l'application SmartThings ou débranchez puis rebranchez le routeur. - Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil, puis rebranchez-le au bout d'une minute.

Codes d'information

Four

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Dacor local.

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d1	Ce code s'affiche si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Tournez le bouton du brûleur sur Off (désactivé), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-F2	Ce code s'affiche si la communication entre la carte de circuits imprimés tactile et la carte de circuits imprimés secondaire est interrompue.	
C-F5	Ce code s'affiche si la communication entre l'écran et la carte de circuits imprimés secondaire est interrompue.	
C-F6	Ce code s'affiche si la communication entre la carte de circuits imprimés principale et secondaire est interrompue.	
C-F7	Ce code s'affiche si la communication entre la carte de circuits imprimés principale et la carte de circuits imprimés principale de la table de cuisson est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code s'affiche si la température interne augmente de façon anormale.	Redémarrez l'appareil.
C-22	Le capteur du circuit imprimé secondaire est ouvert lorsque le four fonctionne.	Tournez les boutons de sélection du mode et de la température sur Off (désactivé), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
	Le capteur du circuit imprimé secondaire est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	

Dépannage et codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	Tournez le bouton du brûleur sur Off (désactivé), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-31	Ce code s'affiche si la température de la carte de circuits imprimés est anormalement élevée.	Appelez le service après-vente
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appelez le service après-vente.

Table de cuisson

Code affiché	Cause possible	Solution
F8	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuits imprimés principale de l'induction et la carte de circuits imprimés d'onduleur gauche est interrompue.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
FA	Ce code s'affiche si la communication entre la carte de circuits imprimés principale de l'induction et la carte de circuits imprimés d'onduleur droit est interrompue.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est ouvert lorsque l'élément chauffant fonctionne.	Appelez le service après-vente.
	Le capteur supérieur est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est ouvert lorsque l'élément fonctionne.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est court-circuité lorsque l'élément fonctionne.	
A2	Ce code s'affiche si le moteur du ventilateur c.c. est ouvert ou verrouillé.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un élément chauffant augmente de façon anormale.	Éteignez-le, puis rallumez-le au réglage que vous voulez. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
UP	UP La tension est trop élevée ou trop basse.	Vérifiez la connexion d'alimentation et assurez-vous d'allumer l'appareil après avoir régulé la tension.
F1	Échec des communications entre l'interface principale et l'EEP-ROM.	Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Garantie et service

Garantie

Ce qui est couvert

CERTIFICAT DE GARANTIES : CUISINIÈRE DACOR / TABLE DE CUISSON DACOR / PLAQUE DE CUISSON DACOR

DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET LE CANADA :

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à partir de la date de livraison à l'acheteur d'origine ou de la date de clôture en cas d'une nouvelle construction, selon la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs auprès d'un revendeur agréé Dacor ou d'un autre vendeur autorisé par Dacor.

Si votre produit Dacor cesse de fonctionner dans les deux années qui suivent la date de livraison à l'acheteur d'origine en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, Dacor y remédiera sans frais pour vous.

Tous dommages esthétiques (tels que les rayures sur l'acier inoxydable, les taches de peinture/porcelaine, etc.) au produit ou aux accessoires inclus doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date de livraison à l'acheteur d'origine pour pouvoir bénéficier de la garantie. Les pièces consommables telles que les filtres et les ampoules ne sont pas couvertes et relèvent de la responsabilité de l'acheteur.

LIMITES DE LA COUVERTURE

Le service sera fourni par une société de service désignée par Dacor pendant les heures normales de bureau. Veuillez noter que les fournisseurs de services sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits exposés par les revendeurs et les produits dans les maisons modèles dont la date de production est supérieure à 5 ans, les produits vendus « tels quels » et les produits installés pour un usage non résidentiel, ce qui inclut, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les chambres d'hôtes et les spas, sont couverts par une garantie de deux ans sur les pièces uniquement. Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur. La garantie sera nulle et non avenue sur les produits dont les numéros de série et les étiquettes sont altérés, dégradés ou manquants.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou une déclaration de clôture pour une nouvelle construction sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles pour la réparation. La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé ETL ou non CUL est transporté depuis les États-Unis.

EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Si votre produit Dacor ne fonctionne pas dans les deux ans suivant la date de livraison à l'acheteur initial en raison d'un vice de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, FOB usine, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont de la responsabilité de l'acheteur.

Ce qui n'est pas couvert

- De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.
- Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.
- Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.
- Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.
- Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.
- Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.
- Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

Garantie et service

Hors garantie

Si vous rencontrez un problème de service au-delà de la période de garantie standard, veuillez communiquer avec nous. Dacor examine chaque problème et préoccupation du client pour fournir la meilleure solution possible en fonction des circonstances.

LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À DEUX ANS À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. EN CAS DE SUCCÈS DE DACOR DANS UN LITIGE, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ou n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs, ainsi les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre situation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Annonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel open source.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 permet d'accéder aux renseignements sur la licence de source libre relative à ce produit.



Informations concernant les mises à jour de sécurité

Des mises à jour de sécurité sont proposées pour renforcer la sécurité de votre appareil et protéger vos informations personnelles. Pour obtenir plus d'informations concernant les mises à jour de sécurité, rendez-vous sur le site <https://security.samsungda.com>.

* Le site Web ne prend en charge que certaines langues.

NOTES

NOTES



DG68-01667A-00

dacor

Dacor • Numéro de téléphone : 833 353-5483(É.-U.), 844 509-4659(CANADA). • www.dacor.com