

# Oven with microwave

---

## User manual

NQ70\*5\*\*\*D\*

---



## Regulatory Notice

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.
- C. Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - 1) Door (bent),
  - 2) Hinges and latches, (broken or loosened),
  - 3) Door seals and sealing surface.
- D. The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## Contents

Important safety instructions	3
Introducing your new oven	19
Overview	19
What's included with your oven	19
<b>Before you begin</b>	<b>20</b>
Energy saving tips	20
Turntable (For microwave oven)	20
<b>Basic operations</b>	<b>21</b>
Control panel	21
Setting the clock	22
Setting the kitchen timer	22
Control Lockout	23
Setting the power level	23
Timed Cooking	23
Minimum and maximum settings	24
<b>Microwave Oven (Upper Oven)</b>	<b>24</b>
Microwave	24
Broil	25
Popcorn	25
Defrost	26
Sensor Cook	27
Auto Cook	30
Soften/Melt	32

<b>Oven (Lower Oven)</b>	<b>33</b>
Timed Cooking	33
Delay Start	34
Turning the light on and off	34
Using the oven racks	34
Baking	36
Broiling	36
Using Bread Proof	37
Using Keep Warm	37
Using Settings	38
Using the Sabbath feature	40
Using Smart Control (Lower oven only)	41
<b>Maintaining your appliance</b>	<b>42</b>
Self-cleaning (Lower oven only)	42
Wall Oven Steam Clean	44
Care and cleaning of the oven	45
Removing the oven door (Lower oven only)	46
Replacing the oven door (Lower oven only)	47
Changing the oven light (Lower oven only)	48
<b>Troubleshooting</b>	<b>49</b>
Control Display	49
For the Microwave Oven	49
For the Lower Oven	52
Information codes	54
<b>Warranty (U.S.A)</b>	<b>55</b>
<b>Warranty (CANADA)</b>	<b>57</b>
Open Source Announcement	58

## Important safety instructions

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

### WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

#### **WARNING**









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

#### **CAUTION**

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

#### **CAUTION**

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

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

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

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

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

#### **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions (Microwave Oven)

### WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 6 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. 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.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings in the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of a table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning the unit.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
18. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
19. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
20. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury:
  - Do not overheat liquid.
  - Stir liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, let containers with liquid stand in the microwave oven for a short time before removing.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into a container holding liquid.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Important safety instructions (Microwave Oven)

21. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave oven as they may create a risk of fire or electric shock.
22. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts creating a risk of electric shock.
23. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave when not in use.
24. Do not cover the racks or any other part of the microwave oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave.

### GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

#### WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of Extension Cords" section below.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### USE OF EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS




## Important safety instructions (Oven)

### FOR YOUR SAFETY

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


#### CAUTION

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

 **Proper Installation** - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

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

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Important safety instructions (Oven)

- ❏ If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow these instructions may result in severe burns.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.
- Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
- ★ **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## ELECTRICAL SAFETY

- ★ Use only the factory installed flexible power cord to connect to the power supply. Do not use a 3rd party power supply cord kit.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - Switch off the oven.
  - Unplug the oven from the AC wall outlet.
  - Contact your local Samsung service center.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## ⚠ WARNING

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

## CHILD SAFETY

### ⚠ WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- During self-cleaning, the surfaces may get hotter than usual. Keep small children away from the oven when it is in the self-cleaning mode.

### ⚠ WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions (Oven)

### OVEN

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

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



**SAVE THESE INSTRUCTIONS**


**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## CAUTION

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

## SELF-CLEANING OVENS

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

-  Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.



## SAVE THESE INSTRUCTIONS




## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions (Oven)

### CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

#### WARNING

-  This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
-  This appliance must be properly grounded.
  - Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
    - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product


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


**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## CRITICAL USAGE WARNING

### CAUTION

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

-  • If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the oven.
  - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions (Oven)

- ❏ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- ✎ • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ❏ • Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
  - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.

- ❏ • Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ❏ 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions (Oven)

### USAGE CAUTIONS

#### CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions (Oven)

- ❏ 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 oven 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 over-heat food.
  - Overheating food may result in fire.
- Use caution when opening or closing the door. Your fingers may be pinched, resulting in physical injury.

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

### ⚠ CAUTION

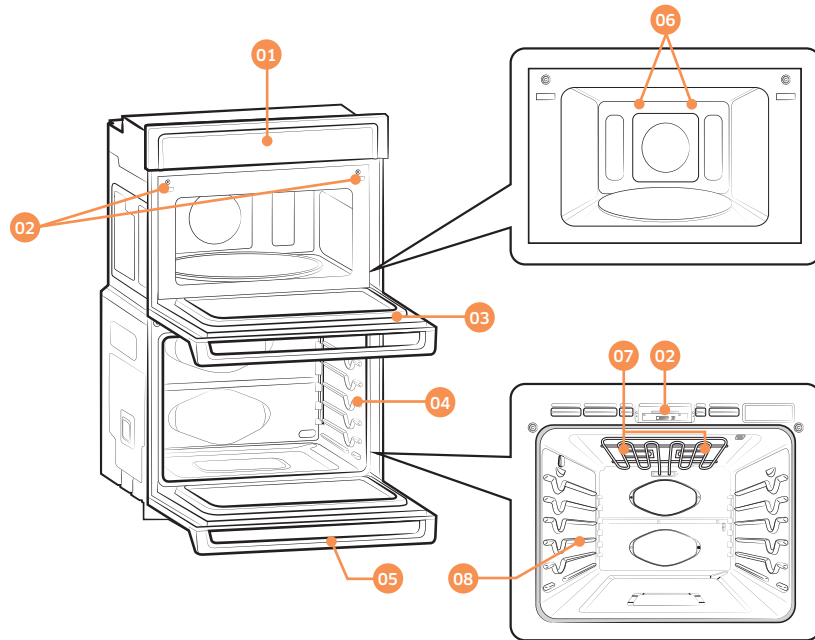
- ★ Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Introducing your new oven

## Overview

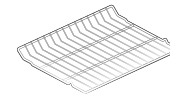


- 01 Control panel
- 02 Door latch
- 03 MWO door
- 04 Oven gasket
- 05 Oven door
- 06 Halogen lamp
- 07 Halogen lamp \*
- 08 Shelf position

## What's included with your oven

This oven ships with different kinds of accessories that help you cook what you want.

### Accessories for oven



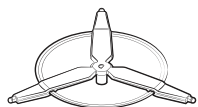
Wire racks (2) \*

Wire racks	Use these racks in the oven when baking and broiling.
------------	---

Introducing your new oven

# Introducing your new oven

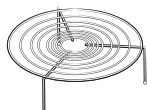
## Accessories for microwave



Roller ring \*



Turntable \*



Rack \*

Roller ring	Put in the center of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the center fitting of the coupler. It serves as a cooking base.
Rack	Use this rack as appropriate to cook two dishes simultaneously. You can put a smaller dish on the turntable, and the other dish on the rack. You can also use this rack with the Broil function.  <b>NOTE</b> Do not use wire racks with Microwave mode except where specifically noted in this manual.

**NOTE**

- Do not use the turntable without the roller ring.
- If you need an accessory marked with a \*, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Before you begin

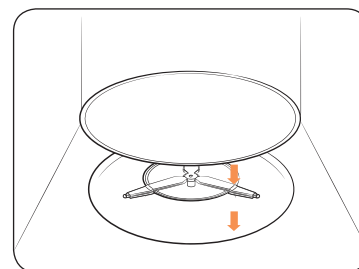
# Before you begin

Before using the top and bottom ovens for the first time, remove all the accessories, and then clean the ovens thoroughly. Then, set the lower oven to Bake, and run it at 400 °F for 1 hour. Next, set the microwave (top) oven to Broil for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

## Energy saving tips

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

## Turntable (For microwave oven)

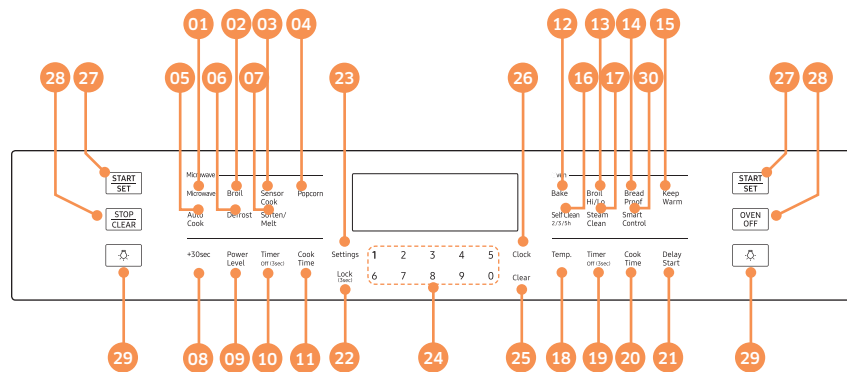


Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Basic operations

## Control panel

**READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.** For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



- 01 Microwave:** Use to select the Microwave function.
- 02 Broil:** Use to select the Broil function.
- 03 Sensor Cook:** Use to select the Sensor Cook function.
- 04 Popcorn:** Use to select the Popcorn function.
- 05 Auto Cook:** Use to select the Auto Cook function.
- 06 Defrost:** Use to select the Defrost function.
- 07 Soften/Melt:** Use to select the Soften/Melt function.
- 08 +30sec:** Press to add operation time during Microwave, Broil, Speed Broil mode.
- 09 Power Level:** Use to change the Microwave power level.
- 10 Timer Off (3sec):** Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking (upper microwave oven).
- 11 Cook Time:** Touch and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out (upper microwave oven).

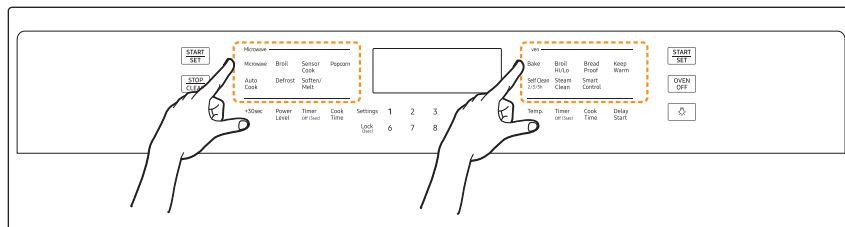
- 12 Bake:** Use to select the Bake function.
- 13 Broil Hi/Lo:** Use to select the Broil function.
- 14 Bread Proof:** Use to select the Bread Proof function.
- 15 Keep Warm:** Use to select the Keep Warm function to keep cooked foods warm.
- 16 Self Clean 2/3/5h:** Use to select the Self-cleaning function.
- 17 Steam Clean:** Use to select the steam cleaning function of the oven.
- 18 Temp.:** Use to change the temperature when the oven is operating (lower oven).
- 19 Timer Off (3sec):** Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking (lower oven).
- 20 Cook Time:** Touch and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out (lower oven).
- 21 Delay Start:** Use to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 22 Lock (3sec):** Use to disable all oven functions.
- 23 Settings:** Use to bring up the User Preference menu in the display.
- 24 Number Pad:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed cooking, etc.
- 25 Clear:** Use to cancel a previously entered temperature or time.
- 26 Clock:** Use to set the time of day.
- 27 START/SET:** Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
- 28 STOP/CLEAR / OVEN OFF:** Use to cancel all oven operations except the clock and timer.
- 29 Lamp:** Use to turn the oven light on or off.
- 30 Smart Control:** Use to select the Smart Control feature.



# Basic operations

## Oven or Microwave Oven

The Combi Oven provides two operation modes: Oven and Microwave Oven. To select either Oven and Microwave Oven, touch the desired operation mode. Then, the control panel will be activated.



## Setting the clock

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

- The time of day cannot be changed during timed cooking, delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.
- You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

### How to set the clock

1. Touch **Clock**.
2. Touch **Clock** to select AM or PM. (Skip this step if you are setting the clock to 24 hour display mode.)
3. Touch keys in the number pad to set the current time of day.
4. Touch **Clock** or **START/SET** to save the changes.

## Setting the kitchen timer

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

### How to set the timer

1. Touch **Timer Off (3sec)**.
2. Touch number keys in the number pad to set the hours and minutes. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes. If you make a mistake, touch **Clear**, and then enter the amount of time again.
3. Touch **START/SET**.
4. When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show End until you touch **Timer Off (3sec)**. You can cancel the timer at any time by touching **Timer Off (3sec)**.



## Control Lockout

Control Lockout lets you lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally. Control Lockout also locks the lower oven door only so it cannot be opened. You can only activate Control Lockout when the oven is in standby mode.

### How to activate the Control Lockout

1. Cancel or turn off all other functions.
2. Touch **Lock (3sec)** for 3 seconds.  
The oven will display "**Loc**" and the lock icon along with the current time.

#### NOTE

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

### How to unlock the controls

Touch **Lock (3sec)** for 3 seconds.  
"**Loc**" and the lock icon will disappear from the display.

#### NOTE

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

## Setting the power level

1. Touch **Power Level** to set the power level of the microwave.
2. Enter the power level you want by using the number pad.  
You can set the power level from 10 % to 100 % in 10 % increments.

## 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 Timed Cooking only with another cooking operation (Microwave, Broil, Speed Broil).

### How to set the oven for Timed Cooking

1. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Microwave**.  
Enter the power level or temperature you want, for example, 100 %, using the number pad.
2. Touch **Cook Time**. Enter the number of hours/minutes you want the oven to stay on using the number pad. You can set the cooking time for any amount of time from 1 second to the maximum time for each function.
3. Touch **START/SET** to begin cooking.  
The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically.
4. You can cancel a cook time at any time by touching **STOP/CLEAR**.

-  When Timed Cooking is done, the oven will beep.

## Basic operations







### Minimum and maximum settings

All the features listed in the table below have minimum and maximum times, temperatures, and power level settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

#### Upper Microwave Oven

FEATURE	TEMP./POWER RANGE	MAX. TIME
Microwave Oven	10-100 %	1 Hr. 30 min.
Broil	-	1 Hr. 30 min.

#### Lower Oven

LOWER OVEN			
	Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil	LO	HI
	Bread Proof	-	12 Hrs.
	Keep Warm	-	3 Hrs.
	Self Clean	2 Hrs.	5 Hrs.
	Steam Clean	20 Min.	20 Min.

## Microwave Oven (Upper Oven)

### Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves that can be used to cook or reheat food without changing either the form or color of the food.

1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container in the center of the turntable. Close the door.
2. Touch **Microwave**.
3. Touch **Power Level**, and then use the number pad to input a desired power level.
4. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to input a desired cook time. You can also use the **+30sec** button to add cooking time in 30 second increments. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Microwave cooking or if Microwave cooking is finished, touch **STOP/CLEAR**.

#### Power level

100 %	(High)	50 %	(Medium)
90 %	(Sauté)	40 %	(Medium low)
80 %	(Reheat)	30 %	(Low)
70 %	(Medium high)	20 %	(Defrost)
60 %	(Simmer)	10 %	(Warm)

#### CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Do not use wire racks with Microwave mode.

## Broil

The upper oven broil function uses a standard electronic heating element to broil food. It does not use microwave energy. When using the broil mode, do not put food in plastic, microwave-safe cookware. The cookware will melt.

Use glass, ceramic, or metal cookware. To broil food, follow the steps below.

1. Put the rack on the turntable. Put the cookware containing the food on the rack.
2. Touch **Broil**. If preheating is preferred, simply touch **START/SET**.

### NOTE

You cannot set the temperature in Broil mode.

3. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
4. Touch **START/SET** to start cooking.
5. If you want to cancel Broiling or if Broiling is finished, touch **STOP/CLEAR**.

### CAUTION

For the Broil function:

- Use glass, ceramic, or metal cookware.
- Do not use plastic cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

## Popcorn

You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected Popcorn and touched **START/SET**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.

1. Touch **Popcorn**.
2. Touch **START/SET** to start cooking.
3. If you want to cancel the Popcorn function or if the Popcorn function is finished, touch **STOP/CLEAR**.

### CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Amount	Instructions
Popcorn	3.0-3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and when opening it.

# Microwave Oven (Upper Oven)

## Defrost

The oven provides 4 different defrosting programs for your convenience. The time and power levels are automatically adjusted according to your selection.

1. Put food in suitable cookware, then put the cookware on the turntable and close the door.
2. Touch **Defrost**, and then use the number pad to select a program.
3. Touch **START/SET** to move to the next step.
4. Use the number pad to select the weight of food.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Defrost or if Defrost is finished, touch **STOP/CLEAR**.

### ⚠ CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Meat	0.1-3.5 lbs.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
2 Poultry	0.1-3.5 lbs.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.

Code/Food	Amount	Instructions
3 Fish	0.1-3.5 lbs.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets.
4 Bread	0.1-2.0 lbs.	Put bread on a piece of paper towel. Turn over as soon as the oven beeps. This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

## Sensor Cook

The 15 Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected a program and touched **START/SET**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Sensor Cook**, and then use the number pad to select a program.
3. Touch **START/SET** to start cooking.
4. If you want to cancel Sensor Cook or if Sensor Cook is finished, touch **STOP/CLEAR**.

### CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Potato	1 to 5 ea.	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
2 Pizza	1 to 4 slices	Place 1-4 pizza slices on a microwave safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Code/Food	Amount	Instructions
3 Beverage	6 to 8 oz. (½ cup to 1 cup)	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
4 Dinner Plate	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. <b>Contents:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone)</li> <li>• ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)</li> <li>• ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)</li> </ul>
5 Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. <b>Contents:</b> Casseroles: refrigerated

## Microwave Oven (Upper Oven)

Code/Food	Amount	Instructions
6 Pasta	1 to 4 servings	Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. <b>Contents:</b> Pasta: canned spaghetti
7 Soup	1 to 4 servings	Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. <b>Contents:</b> Soup: refrigerated
8 Frozen Breakfast	4 to 8 oz.	Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Follow the package instructions for covering and standing. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
9 Frozen Dinner	13 to 18 oz.	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Code/Food	Amount	Instructions
10 Rice	1 to 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass pyrex bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Rice doubles in volume during cooking. After the cooking time is over, stir before standing time, and then salt or add herbs and butter.
11 Mini Ravioli	8 to 14 oz.	Put mini ravioli evenly into a microwave safe glass bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Let stand for 2-3 minutes. Stir the food once before serving.
12 Fresh Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, egg plants etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbsp. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
13 Fresh Root Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (carrots, leeks, potatoes, beet etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbsp. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Code/Food	Amount	Instructions
14 Frozen Vegetables	1 to 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbsp. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
15 Canned Vegetables	1 to 4 servings	Place the canned vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

### Notes on Sensor Cooking

The Auto Sensor cooks your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while it is cooking.

- When food is cooked, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When a container is covered with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.

### NOTE

If using cling film or plastic wrap, leave a small opening (vent) near the edge of the dish for ventilation or pierce the plastic with a knife or fork in several places.

- Shortly before cooking ends, the microwave will begin to count down the remaining cooking time. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before you begin Auto Sensor cooking, you can season food with herbs, spices, or browning sauces. A word of caution though: Salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

### Utensils & covers

- To obtain good cooking results with the Auto Sensor function, follow the directions in the tables in this manual for selecting appropriate containers and covers.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover your microwave safe dish or container with its matching lid. If the dish or container does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

# Microwave Oven (Upper Oven)

## ⚠ CAUTION

- After installing the oven and plugging it into an electrical outlet, do not unplug the power cord for 24 hours. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature continuously. i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto Sensor cooking function when the room ambient temperature is above 90 °F or below 45 °F.
- Do not use a volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

## Auto Cook

You do not need to set either the cooking time or the power level. You can adjust the size of the serving.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Auto Cook**, and then use the number pad to select the appropriate food code.
3. Touch **START/SET** to go to the next step.
4. Use the number pad to specify amount of servings.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Auto Cook or if Auto Cook is finished, touch **STOP/CLEAR**.

## ⚠ CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Bacon	1 serving: 2 slices 2 servings: 4 slices 3 servings: 6 slices	Layer 2 paper towels on a microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking.
2 Hot dog	1 serving: 2 each 2 servings: 4 each	Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack. When the microwave beeps, add the buns and press start to continue.

Code/Food	Amount	Instructions
3 Oatmeal	1 serving: 1 pack 2 servings: 2 packs	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
4 Nachos	1 serving	Arrange the tortilla chips uniformly on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack. Sprinkle evenly with cheese. <b>Contents:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 to 5 oz. tortilla chips</li> <li>• ½ cup grated cheese</li> </ul>
5 Baked Potato	1 serving: 2 each 2 servings: 4 each	Pierce the potatoes 3 times with a fork. Place the potatoes on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.
6 Quinoa	1 serving: 1 cup 2 servings: 2 cups	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. If there are no directions, add an amount of water equal to the amount of Quinoa. Stir well before and after cooking.
7 Frozen Buffalo wings	1 serving: 12 oz. 2 servings: 16 oz.	Place the frozen chicken wings on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack.

Code/Food	Amount	Instructions
8 Frozen French Fries	12 oz. 16 oz.	Place the frozen french fries on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack.
9 Frozen Chicken Nuggets	8 oz. 16 oz.	Place the frozen chicken nuggets on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack.
10 Frozen Pizza, 6 inch	6 inch	Place the pizza on the rack.
11 Frozen Pizza, 12 inch	12 inch	Place the pizza on the rack.
12 Bone-in Chicken Pieces	1.0 lb. 2.0 lbs.	Brush the chicken pieces with oil and seasonings. Place the pieces skin side down on the rack. When the microwave beeps, turn over bone-in chicken pieces, and then press <b>Start</b> to continue.
13 Hamburger	1 serving: 2 ea. 2 servings: 4 ea. (1 ea. = 4 oz.)	Place the hamburgers on a glass or ceramic plate. Place the plate on the rack. When the microwave beeps, turn the hamburgers over, and then press <b>Start</b> to continue.
14 Salmon Steak	2 servings: 2 ea. 4 servings: 4 ea. (1 ea. = 5 to 6 oz.)	Brush the salmon fillets with oil and seasonings. Place the salmon fillets on a glass or ceramic plate, then place the plate on the rack.



## Microwave Oven (Upper Oven)

Code/Food	Amount	Instructions
15 Sirloin Steak, Medium	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press <b>Start</b> to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the steaks with oil and seasonings.
16 Sirloin Steak, Well done	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press <b>Start</b> to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the steaks with oil and seasonings.
17 Boneless Pork Chops	2 servings: 2 ea. 4 servings: 4 ea. (1 ea. = 5 to 6 oz.)	Place the pork chops on the rack. When the microwave beeps, turn over the pork chops, and then press <b>Start</b> to continue. Brush the pork chops with oil and seasonings.

Microwave Oven (Upper Oven)

### Soften/Melt

You do not need to set either the cooking time or the power level.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Soften/Melt** to select a program.
3. Touch **START/SET** to go to the next step.
4. Use the number pad to specify the weight of food.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Soften/Melt or if Soften/Melt is finished, touch **STOP/CLEAR**.

#### CAUTION

- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Melt Butter	0.25 lb. (1 stick) 0.5 lb. (2 sticks)	Unwrap the butter and cut the butter into several pieces. Place the butter on a microwave safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards.
2 Soften Butter	0.25 lb. (1 stick) 0.5 lb. (2 sticks)	Remove the butter from the packaging and place on a microwave safe dish.
3 Melt Chocolate	1 cup chips	Place the chocolate chips in a microwave safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press <b>Start</b> to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over.



## Microwave Oven (Upper Oven)

Code/Food	Amount	Instructions
4 Soften Ice Cream	1 serving: 1 pint 2 servings: 1.5 quarts	Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave.
5 Soften Cream Cheese	4 oz. 8 oz.	Unwrap the cream cheese and place on a microwave safe dish.
6 Melt Cheese	4 oz. 8 oz.	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.
7 Melt Marshmallows	5 oz. 10 oz.	Place the marshmallows in a large microwave safe dish. Stir well afterwards.
8 Melt Caramel	4 oz. 8 oz.	Place the caramel in a large microwave safe dish. Stir well afterwards.

## Oven (Lower 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 Timed Cooking only with the Bake cooking operation.

### How to set the oven for Timed Cooking

- Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Bake**. Enter the temperature you want, for example, 400 °F, using the number pad. (The default temperature is 350 °F).
- Touch **Cook Time**. Enter the number of hours/minutes you want the oven to stay on using the number pad. You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.
- Touch **START/SET** to begin cooking. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically.
- You can cancel a cook time at any time by setting the cook time to 0 minutes. (Touch **Cook Time** -> set cook time to 0 min -> touch **START/SET**)

- ★ When Timed Cooking is done, the oven will beep.

### ⚠ CAUTION

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

# Oven (Lower Oven)

## Delay Start

With Delay Start, the oven's timer turns the oven on and off at times you select in advance.

- You can use Timed Cooking only with the Bake cooking operation.
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

### How to set the oven for delay start

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Bake**.  
The default temperature is 350 °F.
3. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, using the number pad.
4. Set the cooking time if you want. (Refer to the section on the Timed Cooking feature on page 33).
5. Touch **Delay Start**. Use the number pad to set the time.
6. Touch **START/SET**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to cook.

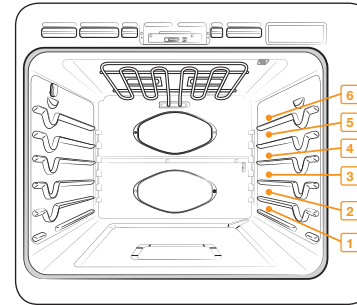
## Turning the light on and off

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



## Using the oven racks

### Oven rack positions

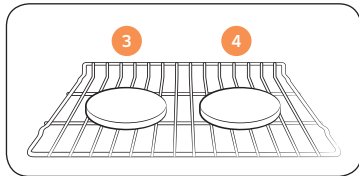


Recommended rack position for cooking

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

- This table is for reference only.

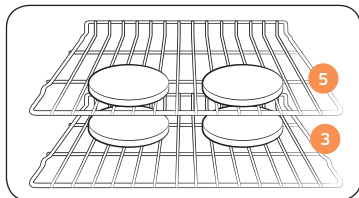
## Rack and Pan placement



Single Oven Rack

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

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

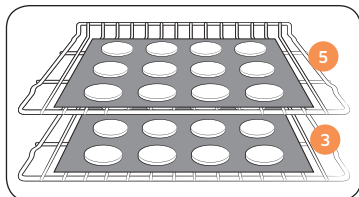


Multiple Oven Rack

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

### Using multiple oven racks

Type of baking	Rack positions
Cakes and cookies	3 and 5



Multiple Oven Rack

## Before using the racks

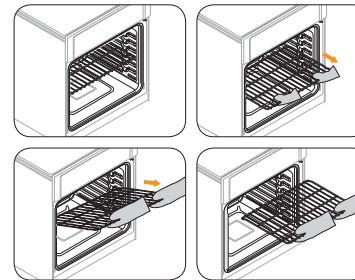
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

### Removing the racks

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

### Replacing the racks

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



### CAUTION

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


# Oven (Lower Oven)

## Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time 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.

### How to set the oven for baking

1. Touch **Bake**.
2. Enter the temperature you want using the number pad, eg. 3, 7, 5.
3. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to set the cooking time.
4. Touch **START/SET**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
5. If you want to cancel baking or if you have finished, touch **OVEN OFF**.

 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 6 times.

### NOTE

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.

### How to adjust the temperature while cooking

1. Touch **Temp..** The display will show the present temperature, eg. 375 °F.
2. Enter the temperature you want, eg. 425 °F, using the number pad.
3. Complete the entry by touching **START/SET**.

## Broiling

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

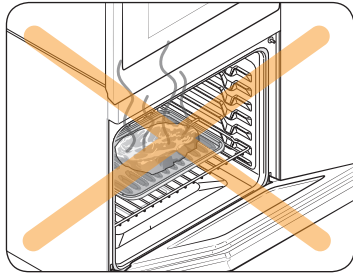
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meat, fish, and poultry up to 1" thick.

### How to set the oven for broiling

1. Touch **Broil** once for Hi or twice for Lo.  
Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. To start broiling, touch **START/SET**.  
Broil one side until the food is browned. Turn over and broil the other side.
3. Touch **OVEN OFF** once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.

### NOTE

- This oven is designed for CLOSED DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- 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.



**CAUTION**

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

**Broiling recommendation guide**

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

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

**Using Bread Proof**

Bread Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process and therefore does not require a temperature adjustment.

For the best results, always start the Bread Proof option with a cool oven.

1. Touch **Bread Proof**.
2. Touch **START/SET**.
3. Touch **OVEN OFF** at any time to turn off Bread Proof.

**NOTE**

Use rack position 3 for Bread Proof.

**Using Keep Warm**

Keep Warm will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut off automatically. You can use the Keep Warm feature without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold food.

**How to use Keep Warm**

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

**How to set the oven to activate Keep Warm after a timed cooking**

1. Set up the oven for **Timed cooking**. (Refer to the **Timed Cooking** section on page 33.)
2. Touch **Keep Warm** before touching **START/SET** to begin cooking.
3. Touch **OVEN OFF** at any time to turn the feature off.

Oven (Lower Oven)

# Oven (Lower Oven)

## Using Settings

This function lets you control various electronic control settings. These settings include Temp Adjust, Temp Unit, Time of Day, 12 hour energy saving, Sound On/Off, and Demo mode.

The setting menu is only available when the oven is not being used (not cooking).

Options	Feature
1. Temp Adjust	Lets you correct the temperature in the oven.
2. Temp Unit	Lets you program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
3. Time of Day	Lets you set the clock to display the time of day in the 12 hour or 24 hour mode.
4. 12 hour energy saving	This feature automatically turns off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.
5. Sound On/Off	Lets you set the oven controls to operate silently.
0. Demo mode	This option is for use by retail establishments for display purposes only.

## Temp Adjust

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

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

### How to correct the oven temperature

1. Touch **Settings**, and then **1** on the number pad.
2. Touch **Settings** to set the temperature higher or lower than the current temperature.
3. Enter the adjustment you want to make using the number pad. ( $\pm 35$ )
4. Touch **START/SET** to save the changes.

### NOTE

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

## Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

### How to change the display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. Touch **Settings**, and then **2** on the number pad.
2. Touch **1** (Fahrenheit) or **2** (Celsius) on the number pad.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

---

### Time of Day (12hr/24hr)

The oven control can be programmed to display the time of day in the 12 hour or 24 hour mode.

The oven has been preset at the factory to display in the 12 hour mode.

#### How to change between the 12 and 24 hour time of day display

1. Touch **Settings**, and then **3** on the number pad.
2. Touch **1** (12hr) or **2** (24hr) on the number pad.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

### 12 hour energy saving

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

#### How to turn the 12 hour energy saving feature on or off

1. Touch **Settings**, and then **4** on the number pad.
2. Touch **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

---

### Sound On/Off

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

#### How to turn the sound on or off

1. Touch **Settings**, and then **5** on the number pad.
2. Touch **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

### Demo mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only.

(When Demo mode is on, the heating element is disabled and does not operate.)

#### How to enable or disable the demo mode

1. Touch **Settings**, and then **0** on the number pad.
2. Touch **1** (On) or **2** (Off) on the number pad.
3. Touch **START/SET** to save the changes.


# Oven (Lower Oven)

## Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)








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

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

### How to use the Sabbath feature

1. Touch **Bake**. The default temperature is 350 °F.
2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the number pad.
3. Touch **START/SET**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. Touch **Bake** and the **Number 1** at the same time for 3 seconds.  
The display will show **SAb**.  
Once SAb appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.  
You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.

5. You can turn the oven off at any time by touching **OVEN OFF**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, touch **Bake** and the **Number 1** at the same time for 3 seconds. SAb will disappear from the display.

-  Do not attempt to activate any other program feature except Bake while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature on: **Number**, **Temp.**, **START/SET** and **OVEN OFF**. All other keys should not be used once the Sabbath feature is activated.
-  You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
-  You can set the Cook time function before activating the Sabbath feature.
-  Should there be a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance, turn OFF the Sabbath mode. Touch and hold both **Bake** and the **Number 1** for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven can then be used with all normal functions.
-  Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that, for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.


## Using Smart Control (Lower oven only)

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


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

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

### How to connect the oven

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




### To start the oven remotely

Touch **Smart Control**.  appears in the display. The oven can now be started and controlled remotely by a connected mobile device.

#### When Smart Control is on you can:

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

#### NOTE

- **Important:** Self clean mode cannot be started remotely.
- Opening the oven door or touching **Smart Control** will delete  from the display and prevent you from turning the oven on or controlling the oven remotely.
- If  is not shown in the display, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled,  will turn off.
- If you use a microwave oven, you may not be able to use the **Smart Control** app due to Wi-Fi signal interference.

# Maintaining your appliance

## Self-cleaning (Lower oven only)

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

### ⚠ CAUTION

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

### Before a self-cleaning cycle

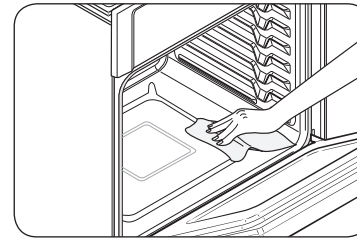


Fig. 1

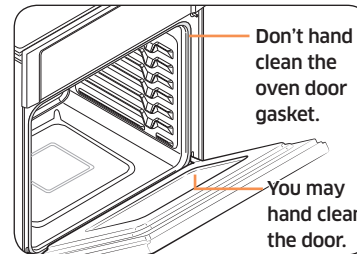


Fig. 2

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

### NOTE

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

### How to run a self-cleaning cycle

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours. Touch **Self Clean 2/3/5h** once for a 3 hour clean time, twice for a 5 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time. (The default setting is 3 hours.)
2. Touch **START/SET** to start the self-cleaning cycle. The motor-driven door lock will engage automatically. IMPORTANT: Both doors lock when you run a self cleaning cycle on either oven.

#### NOTE

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the Control Lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
  - The oven doors lock automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot to open the oven doors until the temperature drops to a safe/cool temperature.
  - The self-clean feature can be used in only one oven at a time. While one oven is in self-cleaning mode, you cannot use the other oven for cooking.
3. When the self-cleaning cycle is done, End will appear in the display and the oven will beep 6 times.

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

1. Touch **Self Clean 2/3/5h**. Select the desired self-clean time by touching **Self Clean 2/3/5h**.
2. Touch **Delay Start**.
3. Enter the time you want the self-clean cycle to start.
4. Touch **START/SET**. The display will show Delay, Self clean, and the Lock icon. The motor-driven door lock will engage automatically.
5. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

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

If you need to stop or interrupt a self-cleaning cycle:

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

### After a self-cleaning cycle

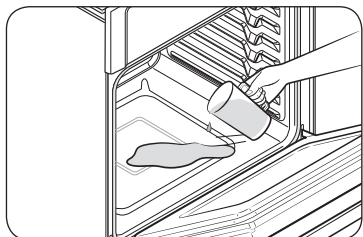
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set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

# Maintaining your appliance

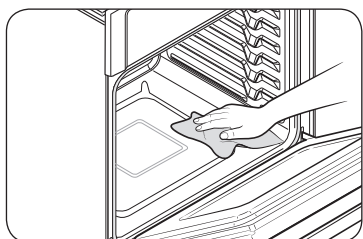
## Wall Oven Steam Clean

### How to set the oven for steam-cleaning

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



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door. Use tap water only, not distilled water.
3. Press **Steam Clean**.
4. Press **START/SET**.  
When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Press **OVEN OFF**.



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

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

### NOTE

If you press **Steam Clean** when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and **Hot** disappears from the display.

### After a steam-cleaning cycle

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

## Care and cleaning of the oven

Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

#### NOTE

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

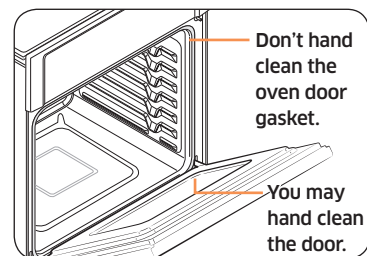
### Oven racks

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

#### NOTE

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

### Oven door



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

# Maintaining your appliance

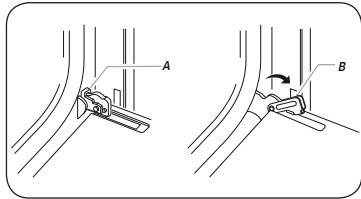
## Removing the oven door (Lower oven only)

### ⚠ 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.

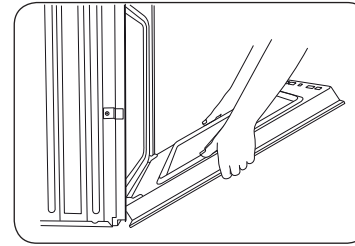
### ⚠ WARNING

You can't remove the upper oven door for safety reasons.

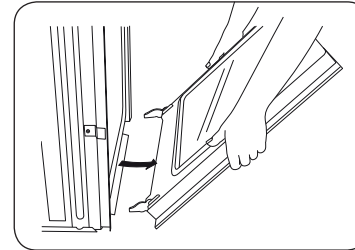


- A. Oven door hinge lock in locked position
- B. Oven door hinge lock in unlocked position

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



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



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

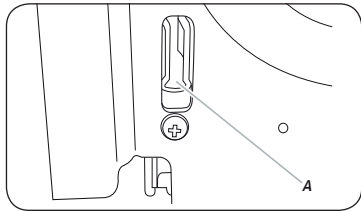
## Replacing the oven door (Lower oven only)

### ⚠ 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.

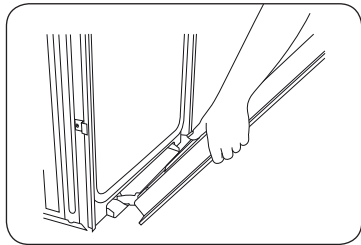
### ⚠ WARNING

You can't replace the upper oven door for safety reasons.

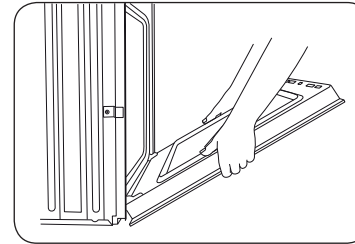


A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock

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




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



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

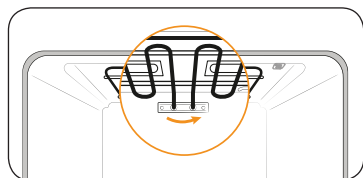
# Maintaining your appliance

## Changing the oven light (Lower oven only)

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

### CAUTION

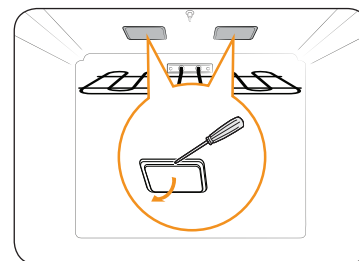
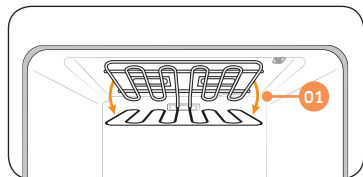
Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.



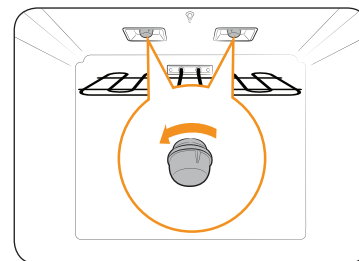
1. To change the halogen bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.

### CAUTION

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



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



3. Turn the bulb cap counterclockwise to remove.

### NOTE

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

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

### CAUTION

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

# Troubleshooting

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

## Control Display

Symptom	Possible cause	Solution
The display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The buttons cannot be pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>There is foreign matter caught between the buttons</li> <li>Touch model: There is moisture on the exterior</li> <li>The lock function is set</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the foreign matter and try again.</li> <li>Remove the moisture and try again.</li> <li>Check whether the lock function is set.</li> </ul>

## For the Microwave Oven

Symptom	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Make sure the oven is plugged in. Check if a fuse has been blown or circuit breaker has been tripped.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to start operation.

# Troubleshooting

Symptom	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may cause popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Symptom	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Symptom	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam is emitted through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the oven.</li> </ol>	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Symptom	Cause	Action
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
<b>Broiling</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

# Troubleshooting

## For the Lower Oven

Symptom	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the chapter on operating the oven starting on page 21.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten or replace the lamp.</li> <li>Call for service if the door light does not turn on.</li> </ul>
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

Symptom	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on operating the oven starting on page 21.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.
The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.		See the section on Using the oven racks starting on page 34.
Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.		
The oven temperature needs to be adjusted.		See the Temp Adjust section on page 38.

Symptom	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the Broiling recommendation guide for serving sizes on page 36, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 36.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>See the Broiling recommendation guide on page 36.</li> </ul>
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven temperature needs to be adjusted.	See the section on adjusting the temperature on page 38.
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water is remaining in the oven.		

Symptom	Possible cause	Solution
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the oven to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the section on Self-cleaning on page 42.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven lockout (see page 23).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Touch <b>OVEN OFF</b> . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on Self-cleaning on page 42.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

# Troubleshooting

Symptom	Possible cause	Solution
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the section on Self-cleaning on page 42.</li> </ul>
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
The oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the Control Lockout section on page 23.

## Information codes

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-d0	This code occurs if the control key is short for 1 minute.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service center.
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Touch <b>OVEN OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-10	The cooking sensor is open when the microwave is operating.	
	The cooking sensor is short when the microwave is operating.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	The oven sensor is short when the oven is operating.	

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	Touch <b>OVEN OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating. The PCB sensor is short when the oven is operating.	
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-A2	The cooling motor is operating abnormally.	Call for service.
bAd LinE	This code occurs if the power connection is plugged in improperly.	Reconnect the power connection properly, and the message disappears.

## Warranty (U.S.A)

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

**SAMSUNG ELECTRIC OVEN**

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

**One (1) Year Parts and Labor  
Ten (10) Years Magnetron Part (Part Only)**

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

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

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

## Warranty (U.S.A)

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

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

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

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

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing cosmetic damage if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this covers include:

- Dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel
- Broken or lost tray, guide roller, coupler, filter, or wire rack

Parts that SAMSUNG has determined can be replaced by the user may be sent to the customer for installation. In SAMSUNG's discretion, an authorized servicer can be dispatched to perform such installation.

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

### LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

## Warranty (CANADA)

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

**SAMSUNG ELECTRIC OVEN**

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

#### **ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON**

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

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

# Warranty (CANADA)

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

## Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to <mailto:oss.request@samsung.com>.

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

The following URL <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



# Memo

---



Scan this with your smartphone

Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
to view our helpful  
How-to Videos and Live Shows

\* Requires reader to be installed on your  
smartphone

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

#### QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-01148A-02

# Horno con microondas

Manual del usuario

NQ70\*5\*\*\*D\*



**SAMSUNG**

## Aviso sobre regulaciones

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- A. No intente hacer funcionar este horno de microondas con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede conducir a una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.
- C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
  - 1) La puerta (doblada),
  - 2) Las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
  - 3) Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.
- D. Este horno de microondas no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no forme parte del personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

## Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	3
Introducción a su nuevo horno	19
Descripción general	19
Elementos incluidos con su horno	19
<b>Antes de comenzar</b>	<b>20</b>
Sugerencias para ahorrar energía	20
Plato giratorio (para horno de microondas)	20
<b>Operaciones básicas</b>	<b>21</b>
Panel de control	21
Ajuste del reloj	22
Cómo programar el temporizador de cocina	22
Traba de controles	23
Ajuste del nivel de potencia	23
Cocción con temporizador	23
Ajustes mínimos y máximos	24
<b>Horno de microondas (Horno superior)</b>	<b>24</b>
Microondas	24
Asar a la parrilla	25
Palomitas	25
Descongelar	26
Cocción con sensor	27
Cocción automática	30
Ablandar/Derretir	32

Horno (Horno inferior)	33
Cocción con temporizador	33
Inicio retardado	34
Cómo encender y apagar la luz	34
Uso de las parrillas del horno	34
Hornear	36
Asado a la parrilla	36
Uso de Entibiar pan para leudado.	37
Uso de Mantener temperatura	37
Uso de Configuración	38
Uso de la función Shabat	40
Uso de Smart Control (solo horno inferior)	41
<b>Mantenimiento de su electrodoméstico</b>	<b>42</b>
Autolimpieza (solo horno inferior)	42
Limpieza con vapor del horno de pared	44
Cuidado y limpieza del horno	45
Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)	46
Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)	47
Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior)	48
<b>Resolución de problemas</b>	<b>49</b>
Pantalla de control	49
Para el horno de microondas	49
Para el horno inferior	52
Códigos de información	54
<b>Garantía limitada (Estados Unidos)</b>	<b>55</b>
<b>Garantía (CANADÁ)</b>	<b>57</b>
Anuncio de código abierto	58

## Instrucciones de seguridad importantes

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

### LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### **ADVERTENCIA**









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

#### **PRECAUCIÓN**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

### **CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA**

#### **ADVERTENCIA**

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno de microondas)

### ⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas en la página 2.
3. Este artefacto debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 6 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines descritos en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno de microondas está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiar la unidad.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
18. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
19. No utilice la cavidad del horno como lugar de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
20. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de lesiones:
  - No caliente demasiado los líquidos.
  - Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
  - No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje que los recipientes con líquido reposen en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlos.
  - Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en un recipiente que contenga líquido.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



## Instrucciones de seguridad importantes (Horno de microondas)

21. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el horno de microondas dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
22. No limpie con paños para fregar de metal. Las piezas pueden quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que provoca un riesgo de descarga eléctrica.
23. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno de microondas cuando no se lo utiliza.
24. No cubra las parrillas ni ninguna otra parte del horno de microondas con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

### INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este artefacto debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

#### ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

### USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**




## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)


### PARA SU SEGURIDAD


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


#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

-  **No se introduzca en el horno.**
- **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague el horno para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas cerrando la puerta, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
- Evite rayar o impactar las puertas de vidrio y el panel de control. Hacerlo puede producir la rotura del vidrio. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

- ❏ Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No fuerce la apertura de la puerta. La entrada de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede avivar las llamas en el horno. No cumplir con estas instrucciones puede dar como resultado quemaduras graves.
- Si el horno está muy sucio de aceite, realice una autolimpieza del mismo antes de usarlo nuevamente. Dejar el aceite crea un riesgo de incendio.
- Friegue la suciedad resistente de la parte baja del horno con un trapo o una toalla de papel antes de la autolimpieza. Hacer autolimpieza del horno cuando hay aceite pesado en el interior requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- ★ **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- ★ **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores cuando están calientes. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del horno.
- Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con una calificación similar a fin de evitar riesgos.
- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ⚠ ADVERTENCIA

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

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

### HORNO

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


## PRECAUCIÓN

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

## HORNOS AUTOLIMPIANTES

-  **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
-  **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de autolimpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- Aplique el ciclo de autolimpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la autolimpieza del horno, quite la partición, las parrillas, los utensilios y los alimentos.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

-  Antes de hacer funcionar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.
- No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.
- Si el ciclo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

### ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

#### ⚠ ADVERTENCIA

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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

### PRECAUCIÓN

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

-  • Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
- Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas.
- Tenga cuidado al quitar el envoltorio cuando retira comida del horno.
  - Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

- ❏ No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- ✎ Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- ❏ No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
  - No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
    - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o incendio.
  - No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.

- ❏ Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- 
- ❏ No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la coraza externa del horno.
  - No almacene ni utilice el horno al aire libre.
  - Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
    - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
  - Abra la tapa o el tapón de recipientes sellados (botellas de té tónico de hierbas, mamaderas, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.
    - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
  - Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
    - Podría provocar un incendio.
  - No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
    - Se podría provocar un incendio.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

### PRECAUCIONES PARA EL USO

#### PRECAUCIÓN

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

-  • Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
  - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- 
- ❏ No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
    - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
    - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
  - No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
    - Se puede producir una descarga eléctrica.
  - No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
    - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

- ❏ • No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
  - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del horno cuando está en funcionamiento.
- No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.
- Tenga cuidado de que los alimentos que está cocinando en el horno no entren en contacto con el elemento calentador.
  - Se podría provocar un incendio.
- No caliente los alimentos en exceso.
  - El sobrecalentamiento podría provocar un incendio.
- Cuando abra o cierre la puerta, hágalo con precaución. Podría atraparse los dedos y lesionarse.

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

### ⚠ PRECAUCIÓN

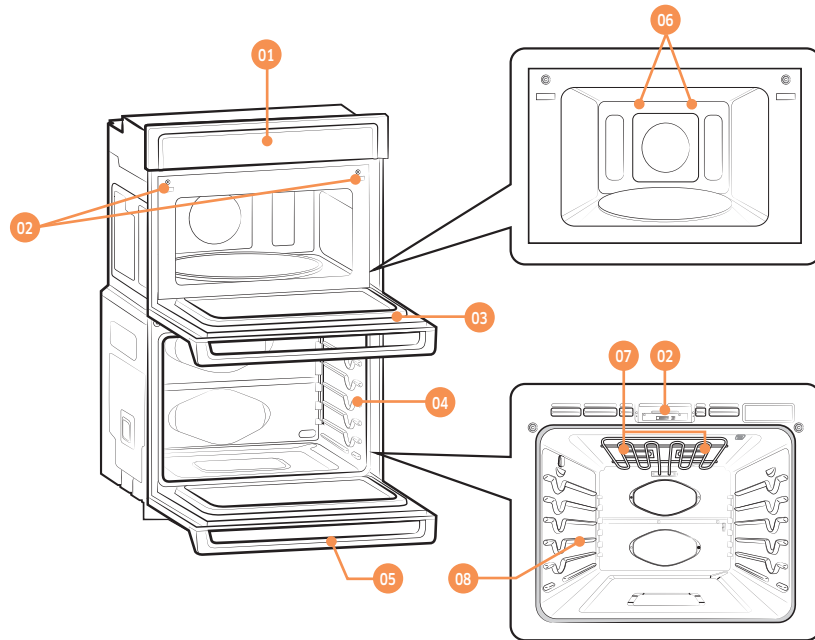
- ★ • No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Introducción a su nuevo horno

## Descripción general

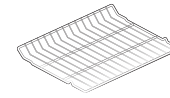


- 01 Panel de control
- 02 Traba de la puerta
- 03 Puerta del horno de microondas
- 04 Junta del horno
- 05 Puerta del horno
- 06 Lámpara halógena
- 07 Lámpara halógena \*
- 08 Posición del estante

## Elementos incluidos con su horno

Este horno incluye distintos tipos de accesorios que lo ayudan a cocinar lo que desea.

### Accesorios para el horno

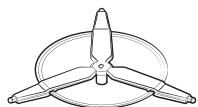


Rejillas de alambre (2) \*

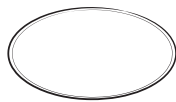
Rejillas de alambre Utilice estas parrillas en el horno para hornear y asar a la parrilla.

## Introducción a su nuevo horno

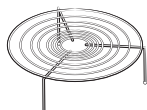
### Accesorios para el horno de microondas



Anillo giratorio \*



Plato giratorio \*



Parrilla \*

Anillo giratorio	Se coloca en el centro de la base. Es el soporte del plato giratorio.
Plato giratorio	Se coloca sobre el anillo giratorio con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. Sirve como base para la cocción.
Parrilla	Utilice esta parrilla según sea necesario para cocinar dos platos al mismo tiempo. Puede colocar un plato pequeño en el plato giratorio y el otro en la parrilla. También puede utilizar esta parrilla con la función Asar a la parrilla.  <b>NOTA</b> No utilice rejillas de alambre con el modo microondas excepto cuando así se especifique en este manual.

#### **NOTA**

- No utilice el plato giratorio sin el anillo giratorio.
- Si necesita un accesorio marcado con un \*, puede adquirirlo a través del Centro de contacto de Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

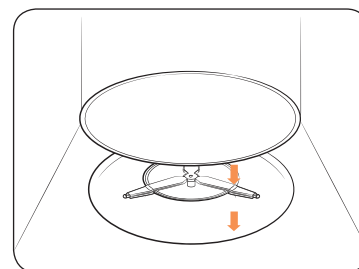
## Antes de comenzar

Antes de utilizar el horno superior y el inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos a fondo. Luego, retire los accesorios, programe el horno inferior para hornear y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. Después, programe el horno de microondas (superior) para asar a la parrilla durante 1 hora. Se notará un olor característico. Esto es normal. Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

### Sugerencias para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar vuelta los alimentos. No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes del fin del tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Para ahorrar energía y reducir el tiempo necesario para volver a calentar el horno, planifique el uso del horno para evitar tener que apagarlo entre la cocción de un alimento y el siguiente.
- Cuando sea posible cocine más de un alimento a la vez.

### Plato giratorio (para horno de microondas)

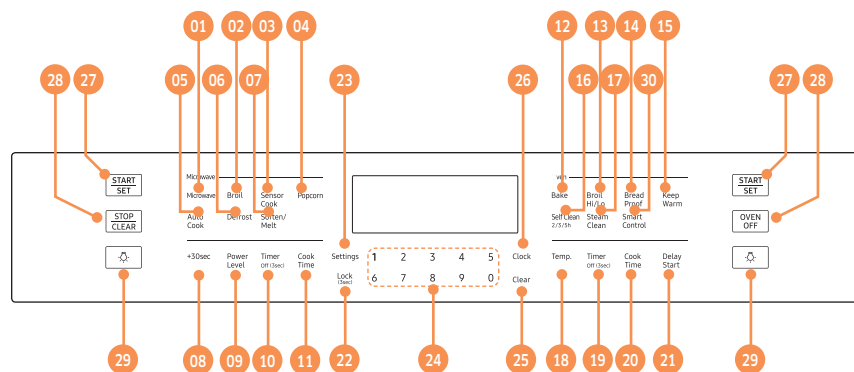


Retire todo el material de empaque que está dentro del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

# Operaciones básicas

## Panel de control

LEA LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para obtener un funcionamiento satisfactorio del horno, familiarícese con las diversas características y funciones que se describen a continuación. Encontrará instrucciones detalladas para cada característica y función más adelante en este manual.



- 01 **Microwave (Microondas):** Use para seleccionar la función de microondas.
- 02 **Broil (Asar a la parrilla):** Use para seleccionar la función de asar a la parrilla.
- 03 **Sensor Cook (Cocción con sensor):** Use para seleccionar la función de cocción con sensor.
- 04 **Popcorn (Palomitas):** Use para seleccionar la función de palomitas.
- 05 **Auto Cook (Cocción automática):** Use para seleccionar la función de cocción automática.
- 06 **Defrost (Descongelar):** Use para seleccionar la función de descongelar.
- 07 **Soften/Melt (Ablandar/Derretir):** Use para seleccionar la función de ablandar y derretir.
- 08 **+30Sec (Agregar 30 seg):** Presione para agregar tiempo de funcionamiento durante los modos Microondas, Asar a la parrilla, Asado a la parrilla rápido.
- 09 **Power Level (Nivel de potencia):** Use para cambiar el nivel de potencia del microondas.
- 10 **Timer Off (3sec) (Desactivar temporizador [3 seg]):** Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción (horno de microondas superior).
- 11 **Cook Time (Tiempo de cocción):** Toque y luego use el teclado numérico para programar el tiempo de cocción que desea para el alimento. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción (horno de microondas superior).

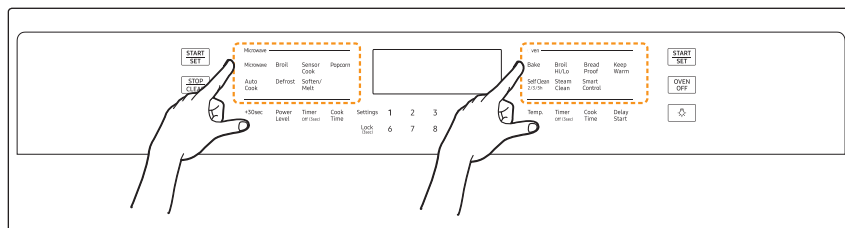
- 12 **Bake (Hornear):** Use para seleccionar la función de hornear.
- 13 **Broil Hi/Lo (Asar a la parrilla, alta/baja):** Use para seleccionar la función de asar a la parrilla.
- 14 **Bread Proof (Levantamiento del pan):** Use para seleccionar la función de entibiar pan para leudado.
- 15 **Keep Warm (Mantener temperatura):** Use para seleccionar la función Keep Warm (Mantener temperatura) para mantener calientes los alimentos cocinados.
- 16 **Self Clean 2/3/5h (Autolimpieza 2/3/5 h):** Use para seleccionar la función de autolimpieza.
- 17 **Steam Clean (Limpieza con vapor):** Use para seleccionar la función de limpieza con vapor del horno.
- 18 **Temp. (Temperatura):** Use para cambiar la temperatura cuando el horno está en funcionamiento (horno inferior).
- 19 **Timer Off (3sec) (Desactivar temporizador [3 seg]):** Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción (horno inferior).
- 20 **Cook Time (Tiempo de cocción):** Toque y luego use el teclado numérico para programar el tiempo de cocción que desea para el alimento. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción (horno inferior).
- 21 **Delay Start (Inicio retardado):** Use para programar que el horno se active y se detenga automáticamente a las horas que usted fije.
- 22 **Lock (3sec) (Bloqueo [3 seg]):** Use para desactivar todas las funciones del horno.
- 23 **Settings (Configuración):** Use para mostrar el menú User Preference (Preferencia del usuario) en la pantalla.
- 24 **Teclado numérico:** Use para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de cocción con temporizador, etc.
- 25 **Clear (Eliminar):** Use para cancelar una temperatura o un tiempo ingresados previamente.
- 26 **Clock (Reloj):** Use para fijar la hora del día.
- 27 **START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Use para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza en el horno.
- 28 **STOP/CLEAR / OVN OFF (DETENER/ELIMINAR / APAGAR HORNO):** Use para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
- 29 **Luz:** Se usa para encender o apagar la luz del horno.
- 30 **Smart Control:** Use para seleccionar la función Smart Control.



## Operaciones básicas

### Horno u horno de microondas

El horno combinado proporciona dos modos de funcionamiento: Horno y horno de microondas. Para seleccionar horno y horno de microondas, toque el modo de funcionamiento que desee. Luego se activará el panel de control.



### Ajuste del reloj

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

- La hora del día no se puede cambiar mientras estén en proceso una cocción con temporizador, una cocción diferida o un ciclo de autolimpieza.
- Se puede optar entre mostrar un ciclo de 12 horas o de 24 horas. La configuración predeterminada es de 12 horas.

#### Cómo ajustar el reloj

1. Toque **Clock (Reloj)**.
2. Toque **Clock (Reloj)** para seleccionar AM o PM. (Omita este paso si ajusta el reloj en el formato de 24 horas.)
3. Toque las teclas del teclado numérico para fijar la hora actual.
4. Toque **Clock (Reloj)** o **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

#### Cómo programar el temporizador de cocina

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

#### Cómo programar el temporizador

1. Toque **Timer Off (3sec) (Desactivar temporizador [3 seg])**:
2. Toque las teclas numéricas del teclado numérico para fijar las horas y los minutos. El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos. Si comete un error, toque **Clear (Eliminar)** e ingrese la cantidad de tiempo nuevamente.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá "End" (Fin) hasta que usted toque **Timer Off (3sec) (Desactivar temporizador [3 seg])**. El temporizador se puede desactivar en cualquier momento tocando **Timer Off (3sec) (Desactivar temporizador [3 seg])**.



## Traba de controles

La traba de controles permite bloquear los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente. La traba de controles también bloquea la puerta del horno inferior de modo que no pueda abrirse. Solo puede activar la traba de controles cuando el horno está en modo de espera.

### Cómo activar la traba de controles

1. Cancele o desactive todas las demás funciones.
2. Toque **Lock (3sec) (Bloqueo [3 seg])** durante 3 segundos.  
El horno indicará "Loc" y aparecerá el icono de bloqueo junto con la hora actual.

#### **NOTA**

- Control Lockout (Traba de controles) solo está disponible si la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Todas las demás funciones deben cancelarse antes de activar Traba de controles.

### Cómo destrabar los controles

Toque **Lock (3sec) (Bloqueo [3 seg])** durante 3 segundos.  
"Loc" y el icono de la cerradura desaparecerán de la pantalla.

#### **NOTA**

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.

## Ajuste del nivel de potencia

1. Toque **Power Level (Nivel de potencia)** para ajustar el nivel de potencia del microondas.
2. Ingrese el nivel de potencia que desee usando el teclado numérico.  
Puede programar el nivel de potencia desde 10 % hasta 100 % en incrementos de 10 %.

## Cocción con temporizador

En el modo Cocción con temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Solo puede utilizar el modo Cocción con temporizador con otra operación de cocción como Microondas, Asar a la parrilla, Asado a la parrilla rápido.

### Cómo programar el horno para Cocción con temporizador

1. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Microwave (Microondas)**.  
Ingrese el nivel de potencia o la temperatura que desea, por ejemplo 100 %, mediante el teclado numérico.
2. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)**. Ingrese el número de horas/minutos que desea que el horno permanezca encendido mediante el teclado numérico. El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 segundo hasta la duración máxima de cada función.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.  
El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente.
4. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento tocando **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

-  Cuando finalice la Cocción con temporizador, el horno emitirá una señal sonora.

## Operaciones básicas







### Ajustes mínimos y máximos

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo mínimo y máximo, temperatura y nivel de potencia. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del mínimo o por arriba del valor ajustable máximo para la función en cuestión, sonará un tono de error en la forma de un sonido más prolongado.

#### Horno de microondas superior

FUNCIÓN	TEMP./RANGO POTENCIA	TIEMPO MÁXIMO
Horno de microondas	10-100 %	1 h 30 min.
Asar a la parrilla	-	1 h 30 min.

#### Horno inferior

HORNO INFERIOR			
	Bake (Hornear)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Asar a la parrilla)	Baja	Alta
	Bread Proof (Levantamiento del pan)	-	12 horas
	Keep Warm (Mantener temperatura)	-	3 horas
	Self Clean (Autolimpieza)	2 horas	5 horas
	Steam Clean (Limpieza con vapor)	20 min	20 min

## Horno de microondas (Horno superior)

### Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que pueden usarse para cocinar o recalentar alimentos sin que pierdan la forma ni el color.

1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Toque **Microwave (Microondas)**.
3. Toque **Power Level (Nivel de potencia)** y luego use el teclado numérico para ingresar el nivel de potencia deseado.
4. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. También puede utilizar el botón **+30s (Agregar 30 seg)** para agregar tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos. (El tiempo máximo de cocción es de 1 h. 30 min.)
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción por microondas o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

#### Nivel de potencia

100 %	(Alto)	50 %	(Mediano)
90 %	(Saltear)	40 %	(Mediano bajo)
80 %	(Recalentar)	30 %	(Bajo)
70 %	(Mediano alto)	20 %	(Descongelar)
60 %	(Fuego lento)	10 %	(Caliente)

#### PRECAUCIÓN

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- No utilice rejillas de alambre con el modo de microondas.

## Asar a la parrilla

La función de asar a la parrilla del horno superior utiliza un elemento calentador electrónico estándar para asar los alimentos a la parrilla. No utiliza la energía de microondas. Cuando cocine en este modo, no coloque los alimentos en recipientes de plástico aptos para microondas, de lo contrario, los recipientes se derretirán.

Use recipientes de vidrio, cerámica o metal. Para asar alimentos a la parrilla, siga estos pasos:

1. Coloque la parrilla sobre el plato giratorio. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la parrilla.
2. Toque **Broil (Asar a la parrilla)**. Si prefiere precalentar, simplemente toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

### **NOTA**

En el modo Asar a la parrilla no se puede ajustar la temperatura.

3. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 1 h. 30 min.)
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
5. Si desea cancelar el asado a la parrilla o si este ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

### **PRECAUCIÓN**

Para la función Asar a la parrilla:

- Use recipientes de vidrio, cerámica o metal.
- No utilice recipientes de plástico.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

## Palomitas

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar Palomitas y tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado de detección de gas muestra el estado del proceso de detección.

1. Toque **Popcorn (Palomitas)**.
2. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
3. Si desea cancelar la cocción de palomitas o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

### **PRECAUCIÓN**

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
Palomitas	3,0-3,5 oz 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Actuar con cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.

## Horno de microondas (Horno superior)

### Descongelar

Para su comodidad el horno provee 4 programas distintos para descongelar. El tiempo y los niveles de potencia se ajustan automáticamente de acuerdo con su selección.

1. Coloque los alimentos en recipientes adecuados, luego coloque el recipiente en el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Defrost (Descongelar)**, y luego use el teclado numérico para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para seleccionar el peso del alimento.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la descongelación o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

#### PRECAUCIÓN

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Carne	0,1-3,5 libras	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colocarla directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
2 Carne de ave	0,1-3,5 libras	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta la carne de ave cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
3 Pescado	0,1-3,5 libras	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
4 Pan	0,1-2,0 libras	Colocar el pan sobre una toalla de papel. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

## Cocción con sensor

Las 15 funciones de Cocción con sensor incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar un programa y tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado de detección de gas muestra el estado del proceso de detección.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Sensor Cook (Cocción con sensor)** y luego use el teclado numérico para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
4. Si desea cancelar la cocción con sensor o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Papas	1 a 5 c/u.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
2 Pizza	1 a 4 porciones	Colocar de 1 a 4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que los trozos se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
3 Bebidas	6 a 8 oz (½ taza a 1 taza)	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
4 Plato preparado	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (vent. 1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. <b>Contenido:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso)</li> <li>• ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)</li> <li>• ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)</li> </ul>
5 Guiso	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. <b>Contenido:</b> Guisos: refrigerados

## Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
6 Pastas	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. <b>Contenido:</b> Pasta: espaguetis enlatados
7 Sopa	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. <b>Contenido:</b> Sopa: refrigerada
8 Desayuno congelado	4 a 8 oz	Usar este botón para sándwiches congelados, entradas de desayuno, panqueques, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
9 Comida congelada	13 a 18 oz	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
10 Arroz	1 a 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio Pyrex grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla.
11 Miniravioles	8 a 14 oz	Distribuir los miniravioles uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Deje reposar durante 2 a 3 minutos. Revolver una vez antes de servir.
12 Verduras frescas	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (flores de brócoli, flores de coliflor, calabacines, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
13 Tubérculos frescos	1 a 4 porciones	Colocar los tubérculos frescos (zanahorias, puerros, papas, remolachas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
14 Verduras congeladas	1 a 4 porciones	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
15 Verduras enlatadas	1 a 4 porciones	Colocar las verduras enlatadas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

### Notas sobre la cocción con sensor

El sensor automático cocina los alimentos en forma automática, ya que detecta la cantidad de vapor generada por los alimentos durante la cocción.

- Cuando los alimentos se cocinan, se generan diversos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados, ya que detecta estos gases y elimina la necesidad de ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando el recipiente se cubre con su tapa o con un envoltorio de plástico durante la Cocción con sensor, el sensor automático detecta los vapores generados cuando el vapor satura el recipiente.

#### NOTA

Si usa film transparente o envoltorio de plástico, deje una pequeña abertura cerca del borde del plato para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares con un cuchillo o un tenedor.

- Poco antes de que finalice la cocción, el microondas comenzará una cuenta regresiva para el tiempo de cocción restante. Este es un buen momento para que rote o revuelva los alimentos para lograr una cocción uniforme si es necesario.
- Antes de comenzar la cocción con sensor automático, puede condimentar los alimentos con hierbas, especias o salsas para dorar. No obstante, debe tener en cuenta que: La sal o el azúcar pueden causar exceso de cocción en algunos lugares de los alimentos, por lo que estos ingredientes deben agregarse después de la cocción.

### Recipientes y tapas

- Para obtener buenos resultados de cocción con la función de sensor automático, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor en la medida adecuada.
- Cubra siempre el recipiente apto para microondas con la tapa correspondiente. Si el recipiente no tiene su propia tapa, use un envoltorio de plástico.
- Llene los recipientes al menos por la mitad.
- Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta hacia el final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.



## Horno de microondas (Horno superior)

### PRECAUCIÓN

- Después de instalar el horno y conectarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación por 24 horas. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse a fin de que la cocción se realice satisfactoriamente.
- No se recomienda utilizar la función de cocción con sensor automático de manera continua, es decir, una cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la refrigeración y la circulación de aire apropiadas, y asegurar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no use la función de cocción con sensor automático cuando la temperatura ambiente sea superior a 90 °F o inferior a 45 °F.
- No utilice detergente volátil para limpiar el horno. El gas producido por este detergente puede afectar el funcionamiento del sensor.
- Evite colocar el horno cerca de electrodomésticos que generan mucha humedad o emisiones de gas, ya que esto interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor automático.
- Siempre mantenga limpia la parte interna del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

### Cocción automática

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la porción.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Auto Cook (Cocción automática)** y luego use el teclado numérico para seleccionar el código de alimento apropiado.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para especificar el número de porciones.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción automática o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

### PRECAUCIÓN

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Tocino	1 porción: 2 lonjas 2 porciones: 4 lonjas 3 porciones: 6 lonjas	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
2 Perritos calientes	1 porción: 2 unidades 2 porciones: 4 unidades	Pinchar cada salchicha 3 veces con un tenedor. Colocar las salchichas en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón de inicio para continuar.
3 Copos de avena	1 porción: 1 paquete 2 porciones: 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.



Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
4 Nachos	1 porción	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla. Espolvorear uniformemente con queso. <b>Contenido:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 a 5 oz de chips de tortilla</li> <li>• ½ taza de queso rallado</li> </ul>
5 Papas al horno	1 porción: 2 unidades 2 porciones: 4 unidades	Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos.
6 Quinua	1 porción: 1 taza 2 porciones: 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. En caso de no contar con instrucciones, agregue una cantidad de agua equivalente a la cantidad de quinua. Revuelva bien antes y después de la cocción.
7 Alitas de pollo congeladas	1 porción: 12 oz 2 porciones: 16 oz	Colocar las alitas de pollo congeladas en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla.
8 Papas fritas congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las papas fritas congeladas en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
9 Nuggets de pollo congelados	8 oz 16 oz	Colocar los nuggets de pollo congelados en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla.
10 Pizza congelada, 6 pulgadas	6 pulgadas	Colocar la pizza en la parrilla.
11 Pizza congelada, 12 pulgadas	12 pulgadas	Colocar la pizza en la parrilla.
12 Presas de pollo con hueso	1,0 lb 2,0 lb	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con el lado de la piel hacia abajo en la parrilla. Al oír la señal sonora, dar vuelta las presas de pollo con hueso y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar.
13 Hamburguesa	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 4 uds. (1 ud. = 4 oz)	Colocar las hamburguesas en un plato de vidrio o cerámica. Colocar el plato sobre la parrilla. Al oír la señal sonora, dar vuelta las hamburguesas y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar.
14 Filete de salmón	2 porciones: 2 uds. 4 porciones: 4 uds. (1 ud. = 5 a 6 oz)	Pintar los filetes de salmón con aceite y aderezos. Colocar los filetes de salmón en un plato de vidrio o cerámica, luego colocar el plato sobre la parrilla.

## Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
15 Contrafilete, a punto	1 pulgada, 1,0 libra	Colocar el contrafilete sobre la parrilla. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos.
16 Contrafilete, cocido	1 pulgada, 1,0 libra	Colocar el contrafilete sobre la parrilla. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos.
17 Chuletas de cerdo sin hueso	2 porciones: 2 uds. 4 porciones: 4 uds. (1 ud. = 5 a 6 oz)	Colocar las chuletas de cerdo sobre la parrilla. Al oír la señal sonora, dar vuelta las chuletas y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar. Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos.

Horno de microondas (Horno superior)

### Ablandar/Derretir

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Soften/Melt (Ablandar/Derretir)** para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para especificar el peso del alimento.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar el modo de ablandar/derretir o si este ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Use solo recipientes de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Derretir mantequilla	0,25 lb (1 barra) 0,5 lb (2 barras)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra en varios trozos. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
2 Ablandar mantequilla	0,25 lb (1 barra) 0,5 lb (2 barras)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
3 Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón <b>Start (Inicio)</b> para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.

## Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
4 Ablandar helado	1 porción: 1 pinta 2 porciones: 1,5 cuartos	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del microondas.
5 Ablandar queso crema	4 oz 8 oz	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
6 Derretir queso	4 oz 8 oz	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
7 Derretir malvaviscos	5 oz 10 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.
8 Derretir caramelo	4 oz 8 oz	Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

## Horno (Horno inferior)

### Cocción con temporizador

En el modo Cocción con temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede utilizar Cocción por temporizador únicamente con la operación de cocción Hornear.

### Cómo programar el horno para Cocción con temporizador

1. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Bake (Hornear)**. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, mediante el teclado numérico. (La temperatura predeterminada es de 350 °F).
2. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)**. Ingrese el número de horas/minutos que desea que el horno permanezca encendido mediante el teclado numérico. El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, y luego se apagará automáticamente.
4. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento ajustando el tiempo de cocción en 0 minutos.  
(Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** -> ajuste el tiempo de cocción en 0 minutos -> toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**)

★ Cuando finalice la Cocción con temporizador, el horno emitirá una señal sonora.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones **Timed Cooking (Cocción con temporizador)** o **Delay Start (Inicio retardado)**. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado descongelado o fresco, carnes o aves deben enfriarse previamente en el refrigerador. Aun enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

## Horno (Horno inferior)

### Inicio retardado

Con Inicio retardado, el temporizador enciende y apaga el horno a las horas que usted seleccione con anticipación.

- Puede utilizar Cocción por temporizador únicamente con la operación de cocción Horneear.
- Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

### Cómo programar el horno para inicio diferido

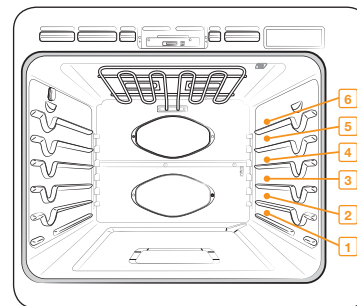
1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, mediante el teclado numérico.
4. Ajuste el tiempo de cocción si lo desea. (Consulte la sección sobre la función de cocción con temporizador en la página 23).
5. Toque **Delay Start (Inicio retardado)**. Use el teclado numérico para fijar la hora.
6. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. A la hora fijada, se emitirá una breve señal sonora. El horno comenzará la cocción.

### Cómo encender y apagar la luz

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

### Uso de las parrillas del horno

#### Posiciones de las parrillas en el horno

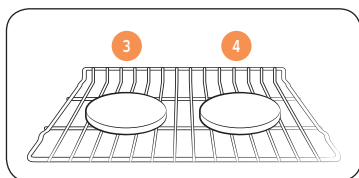


Posición recomendada de las parrillas para cocción

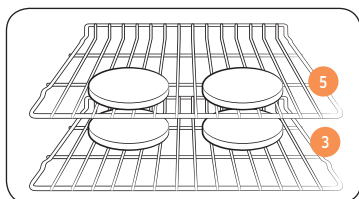
TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	3-5
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones, pizza fresca	1

- Esta tabla es para referencia solamente.

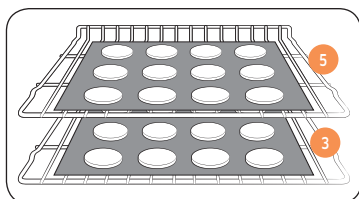
## Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla de horno simple



Múltiples parrillas de horno



Múltiples parrillas de horno

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.

Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la **posición 3 o 4**.

Consulte la figura de la izquierda.

Cuando hornee tortas y galletas en varias parrillas, colóquelas en las **posiciones 3 y 5**.

Uso de varias parrillas de horno

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

## Antes de usar las parrillas

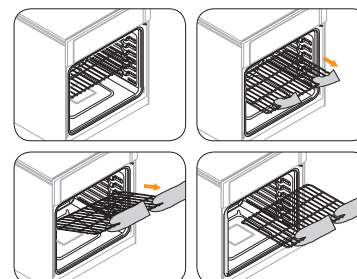
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

### Retirar las parrillas

1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabé.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y extráigala.

### Volver a colocar las parrillas

1. Coloque el extremo de la parrilla sobre la guía.
2. Incline el extremo delantero y empuje la parrilla hacia adentro.



### PRECAUCIÓN

- No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni el fondo del horno. Tales acciones entorpecerían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.


# Horno (Horno inferior)

## Hornear

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 175 °F a 550 °F. 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.

### Cómo ajustar el horno para hornear por hornear

1. Toque **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura que desea mediante el teclado numérico, por ejemplo 3, 7, 5.
3. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
5. Si desea cancelar el horneado o si terminó, toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

 Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, el horno emitirá una señal sonora 6 veces.

### NOTA

Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

### Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción

1. Toque **Temp. (Temperatura)**. La pantalla mostrará la temperatura fijada hasta el momento, por ejemplo 375 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 425 °F, mediante el teclado numérico.
3. Complete el ingreso tocando **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

## Asado a la parrilla

El asado a la parrilla es un método de cocinar cortes tiernos de carne mediante el calor directo bajo el elemento de asado a la parrilla del horno.

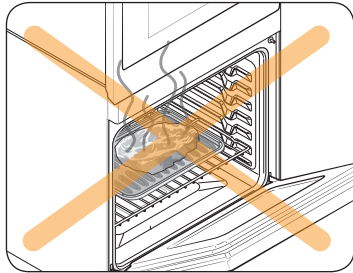
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo Asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.

### Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

1. Toque **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alta) o dos veces para Lo (Baja). Use Lo (Baja) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.
2. Para iniciar el asado a la parrilla, toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Ase un lado hasta que los alimentos estén dorados. Delos vuelta y ase el otro lado.
3. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** cuando haya completado la cocción o si desea cancelarla.

### NOTA

- Este horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.



### ⚠ PRECAUCIÓN

Siempre se debe asar a la parrilla con la puerta del horno cerrada.  
 Cuando abra la puerta, hágalo con precaución. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

### Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Para asar, utilice siempre una asadera y su rejilla. Antes de asar precaliente siempre el horno por 5 minutos.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Nivel	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	3/4"	Alto	6	3:00	2:00
	A punto	9 hamburguesas	1"	Alto	6	3:20	2:20
Bistecs de carne de res	Poco hecho	-	1"	Alto	5	5:00	4:00
	A punto	-	1- 1 1/2"	Alto	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Bien cocido	-	1- 1 1/2"	Bajo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Presas de pollo	Bien cocido	4.5 lb	1/2-3/4"	Bajo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Bien cocido	2 lb.	1/2-3/4"	Bajo	3 o 4	15:00-16:00	10:00-12:00
Costillas de cerdo	Bien cocido	1 lb.	1"	Bajo	3	8:00-10:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Bien cocido	-	1/4-1/2"	Bajo	3 o 4	7:00-8:00	4:00-5:00

### Uso de Entibiar pan para leudado.

Genera automáticamente una temperatura óptima para el proceso de levantamiento del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura.

Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción Entibiar pan para leudado con el horno frío.

1. Toque **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)**.
2. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** en cualquier momento para desactivar Bread Proof (Entibiar pan para leudado).

### 📖 NOTA

Utilice la posición 3 de la parrilla para Bread Proof (Entibiar pan para leudado).

### Uso de Mantener temperatura

Mantener temperatura mantendrá los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción.

Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puede usar la función Mantener temperatura sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarla para que se active después de una operación de cocción por temporizador o de inicio retardado.

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

### Cómo utilizar la función Mantener temperatura

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

### Cómo programar el horno para que se active la función de mantener la temperatura a continuación de una cocción temporizada

1. Programe el horno para **Timed cooking (Cocción con temporizador)**. (Consulte la sección Cocción con temporizador de la página 23.)
2. Toque **Keep Warm (Mantener temperatura)** antes de tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
3. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** en cualquier momento para desactivar esta función.

# Horno (Horno inferior)

## Uso de Configuración

Esta función le permite controlar diversos parámetros de control electrónico. Estos parámetros incluyen Ajuste de temperatura, Unidad de temperatura, Hora del día, Ahorro de energía transcurridas 12 horas, Activar/Desactivar sonido y Modo demostración.

El menú de configuración solo está disponible cuando el horno no está en uso (no está realizando ningún tipo de cocción).

Opciones	Función
1. Ajuste de temperatura	Le permite corregir la temperatura del horno.
2. Unidad de temperatura	Le permite programar el control del horno para mostrar temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
3. Hora del día	Le permite programar el reloj para mostrar la hora del día en modo de 12 o 24 horas.
4. Ahorro de energía transcurridas 12 horas	Esta función automáticamente apaga el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado.
5. Activar/Desactivar sonido	Le permite programar los controles del horno para que funcionen en silencio.
0. Modo demostración	Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente.

## Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido. La temperatura del horno puede ajustarse  $\pm 35^\circ\text{F}$  ( $\pm 19^\circ\text{C}$ ).

### Cómo corregir la temperatura del horno

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **1** en el teclado numérico.
2. Toque **Settings (Configuración)** para seleccionar una temperatura más alta o más baja que la actual.
3. Ingrese el ajuste que desea utilizando el teclado numérico. ( $\pm 35$ )
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### NOTA

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

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

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

### Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **2** en el teclado numérico.
2. Toque **1** (Fahrenheit) o **2** (Celsius) en el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### Hora del día (12hr/24hr) (12 h/24 h)

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

#### Cómo cambiar la pantalla para mostrar la hora en 12 o 24 horas

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **3** en el teclado numérico.
2. Toque **1** (12 horas) o **2** (24 horas) en el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

#### Cómo activar o desactivar la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas.

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **4** en el teclado numérico.
2. Toque **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### Activar/Desactivar sonido

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

#### Cómo activar o desactivar el sonido

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **5** en el teclado numérico.
2. Toque **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### Modo demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente.

(Cuando el modo demostración está activado, el elemento calentador está desactivado y no funciona.)

#### Cómo activar o desactivar el modo demostración

1. Toque **Settings (Configuración)** y luego **0** en el teclado numérico.
2. Toque **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.


# Horno (Horno inferior)

## Uso de la función Shabat

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




Para obtener asistencia adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Shabat, visite <http://www.star-k.org>.


Puede usar la función Shabat solo con horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Shabat. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente durante fechas sagradas judías.) Sin embargo, la pantalla no cambiará ni se producirán sonidos cuando se produzca un cambio. Una vez que el horno se encuentre correctamente configurado para hornear con la función Shabat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele la función Shabat. Esto anulará la función predeterminada Ahorro de energía de 12 horas. Si la luz del horno es necesaria durante el Shabat, toque  antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Shabat sea desactivada. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.

### Cómo utilizar la función Shabat


1. Toque **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, mediante el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Toque **Bake (Hornear)** y el **número 1** a la vez durante 3 segundos.  
En la pantalla se verá **SAb**.  
Una vez que SAb haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.  
Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Shabat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.


5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Esto apagará el horno. Si quiere desactivar la función Sabbath (Shabat), mantenga presionado **Bake (Hornear)** y el **número 1** al mismo tiempo durante 3 segundos. La palabra SAb desaparecerá de la pantalla.

 No intente activar ninguna otra función de programa excepto Hornear mientras la función Shabat está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Shabat activada: **Número**, **Temp. (Temperatura)**, **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** y **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Ninguna de las demás teclas deben utilizarse una vez que se haya activado la función Shabat.

 Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Shabat hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.

 Puede programar la función Tiempo de cocción antes de activar la función Shabat.

 Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAb en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Toque y mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear)** y el **número 1** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Shabat. El horno puede entonces usarse con todas las funciones normales.

 No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Sabbath (Shabat) para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.


## Uso de Smart Control (solo horno inferior)

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

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

Cuando Smart Control del horno está desactivado	Supervisión (horno), apagar horno
Cuando Smart Control del horno está activado	Supervisión (horno), encender horno, apagar horno, detección de errores

### Cómo conectar el horno

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

### Para iniciar el horno de manera remota

Toque **Smart Control**.  aparecerá en la pantalla. El horno ahora puede encenderse y controlarse de manera remota mediante un dispositivo móvil conectado.

#### Cuando Smart Control está activado se puede:

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

#### NOTA

- **Importante:** El modo Self clean (Auto-limpieza) no se puede iniciar de manera remota.
- Si abre la puerta del horno o toca **Smart Control** se borrará  de la pantalla y se evitará que usted pueda encender el horno o controlarlo de manera remota.
- Si  no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela,  se apaga.
- Es posible que si utiliza un horno de microondas, no pueda utilizar la aplicación **Smart Control** debido a la interferencia de la señal Wi-Fi.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Autolimpieza (solo horno inferior)

Este horno autolimpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto. **No** deje a niños pequeños sin vigilancia en la proximidad del electrodoméstico.
- Algunas aves son muy sensibles a las emanaciones que se producen durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, parrillas, fondo o ninguna otra parte del horno. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, malos resultados de horneado y daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y adherirá a la superficie interior del horno.
- La puerta del horno se traba durante la autolimpieza. **No** fuerce la apertura de la puerta del horno. Tales maniobras pueden dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga precaución al abrir la puerta del horno cuando se haya completado el ciclo de autolimpieza. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente. El horno aún se encontrará **MUY CALIENTE**.

### Antes de un ciclo de autolimpieza

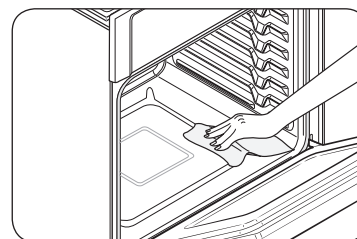


Fig. 1

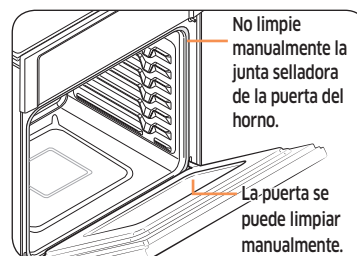



Fig. 2

- Recomendamos habilitar una ventilación en su cocina con una ventana abierta o mediante una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire del horno las parrillas, la asadera y su accesorio, todos los recipientes de cocción y todo el papel de aluminio.
- Utilice una esponja o un paño para retirar la suciedad del fondo del horno. (Fig. 1)
- Las parrillas plateadas pueden soportar el ciclo de autolimpieza, pero se oscurecerán, perderán lustre y se volverán difíciles de deslizar.
- Los residuos sobre el marco frontal del horno y la parte que queda por fuera de la junta selladora de la puerta deben ser limpiados manualmente. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjas de lana de acero bien enjabonadas o productos de limpieza tales como Soft Scrub. Enjuague cuidadosamente con agua limpia y seque las superficies.
- No limpie la junta selladora. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que esa junta selladora permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno se encuentre bien colocada y que la luz del horno esté apagada.

#### 📖 NOTA

Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de activar el modo de autolimpieza.

### Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza

1. Seleccione la duración de la operación de autolimpieza, por ejemplo: 3 horas.  
Toque **Self Clean 2/3/5h (Autolimpieza 2/3/5 h)** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas. (La configuración predeterminada es de 3 horas.)
  2. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar el ciclo de autolimpieza.  
Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.  
IMPORTANTE: Ambas puertas se traban cuando ejecuta un ciclo de autolimpieza en uno de los hornos.
-  **NOTA**
- Le resultará imposible iniciar un ciclo de autolimpieza si la función Traba de controles se encuentra activada o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
  - Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir las puertas del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
  - La función de autolimpieza solo puede utilizarse en un horno por vez. Cuando un horno está en el modo de autolimpieza, el otro horno no se puede utilizar para cocción.
3. Cuando el ciclo de autolimpieza haya finalizado, la palabra End (Fin) aparecerá en la pantalla y el horno emitirá una señal sonora 6 veces.

### Cómo diferir el inicio del proceso de autolimpieza

1. Toque **Self Clean 2/3/5h (Autolimpieza 2/3/5 h)**.  
Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado tocando **Self Clean 2/3/5h (Autolimpieza 2/3/5 h)**.
2. Toque **Delay Start (Inicio retardado)**.
3. Ingrese la hora a la que desea que se inicie el ciclo de autolimpieza.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
En la pantalla se verá Retardo, Autolimpieza y el icono de Traba. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.
5. El ciclo de autolimpieza se activará automáticamente a la hora fijada.

### Como apagar la función de autolimpieza

Si necesita detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza:

1. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.
2. La puerta solamente se podrá abrir cuando la temperatura del horno se haya reducido lo suficiente, lo cual demora aproximadamente una hora.

### Después de un ciclo de autolimpieza

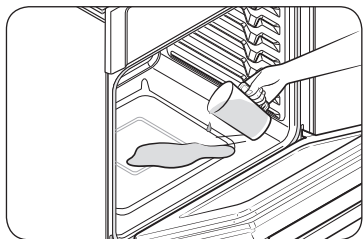
- Es posible que note una cierta cantidad de ceniza blanca dentro del horno. Límpiela con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. (Si quedan manchas blancas, quítelas con una esponja de lana de acero bien enjabonada y enjuague a fondo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

# Mantenimiento de su electrodoméstico

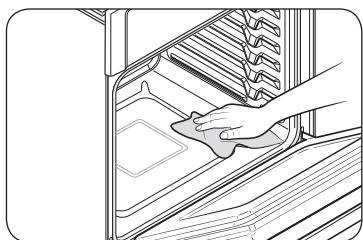
## Limpieza con vapor del horno de pared

### Cómo programar el horno para limpiar con vapor

Para limpieza liviana, la función de limpieza con vapor ahorra tiempo y energía. Si se requiere un trabajo de limpieza más intenso, use la función de autolimpieza.



1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Vierta aproximadamente 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno. Utilice solamente agua de llave, no agua destilada.
3. Presione **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y sonará un "bip".
5. Presione **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.
6. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza al vapor quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.



- ★ Al realizar la limpieza al vapor, utilice exactamente 10 onzas de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

### NOTA

Si presiona **Steam Clean (Limpieza con vapor)** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F, aparecerá la palabra **Hot (Caliente)** en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

### Después de un ciclo de limpieza al vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de limpieza al vapor. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza al vapor.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

## Cuidado y limpieza del horno

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

- Para su limpieza general, utilice un paño con agua jabonosa caliente.
- Para residuos más resistentes o grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere de 30 a 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y luego seque. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguna superficie del horno. Pueden resultar con rayaduras.

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

1. Agite bien un envase del producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.
2. Coloque una pequeña cantidad de producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir sobre un paño húmedo o sobre una toalla de papel húmeda.
3. Limpie un área pequeña, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Seque y lustre con una toalla de papel seca y limpia o un paño húmedo.
5. Repita en la medida de lo necesario.

#### NOTA

- **No use una esponja de lana de acero. Rayará la superficie.**
- Si el electrodoméstico se limpió anteriormente con un producto a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar un producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.

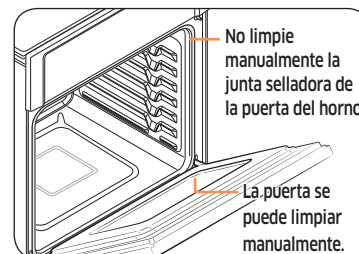
## Parrillas del horno

Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, frote las barras laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

#### NOTA

- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la parrilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la parrilla, puede ser necesario lubricarla usando lubricante de grafito.
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro de atención al cliente de Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) o [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support)) y busque la referencia número DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a <http://www.samsungparts.com>.

## Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios penetre en los orificios de ventilación de la puerta.** NO utilice productos para limpiar hornos, polvos de pulir, ni ningún material de limpieza fuertemente abrasivo sobre el exterior de la puerta del horno.
- **NO limpie la junta selladora de la puerta del horno.** La junta selladora de la puerta del horno está confeccionada con un material tejido que es esencial para un cierre bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o retirar la junta.

# Mantenimiento de su electrodoméstico

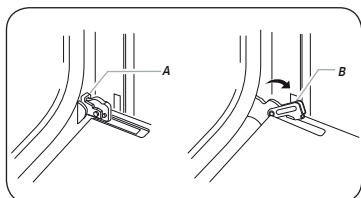
## Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)

### ⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos.

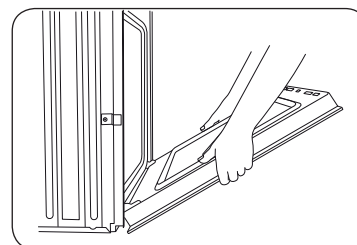
### ⚠ ADVERTENCIA

No puede retirar la puerta del horno superior por razones de seguridad.

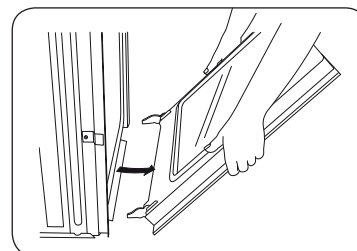


- A. Traba de la bisagra de la puerta del horno en posición trabada
- B. Traba de la bisagra de la puerta del horno en posición destrabada

1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Abra la puerta del horno.
3. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá retirar la puerta adecuadamente.



4. Cierre parcialmente la puerta para enganchar las trabas de las bisagras de la puerta. La puerta se detiene en ese punto.



5. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno. Levante y jale la puerta del horno hacia usted para retirarla. Es posible que deba balancearla suavemente de un lado a otro mientras la retira.
6. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

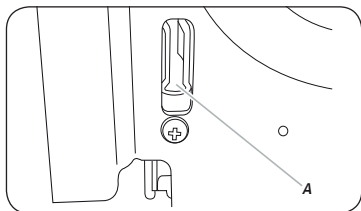
## Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)

### ⚠ PRECAUCIÓN

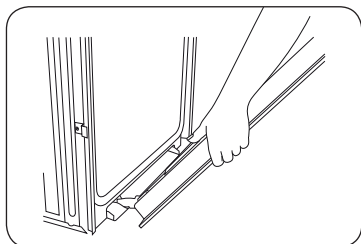
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.

### ⚠ ADVERTENCIA

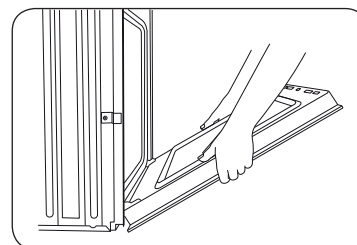
No puede reemplazar la puerta del horno superior por razones de seguridad.



A. Ranura de la cavidad del horno para la traba de la bisagra de la puerta




1. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno en su punto medio. Colóquese frente a la cavidad del horno.
2. Busque las ranuras de cada lado de la cavidad del horno destinadas a las trabas de las bisagras de la puerta.
3. Sujete la puerta formando un ángulo de 45° y luego alinee las bisagras de la puerta con las ranuras de la parte frontal inferior de la cavidad del horno. Inserte con cuidado la puerta, asegurándose de mantener el ángulo de 45°. Sabrá que la puerta ha encajado en la ranura cuando note un ligero descenso.



4. Baje la puerta del horno hasta la posición totalmente abierta. Si la puerta del horno no se abre hasta un ángulo de 90°, repita los pasos de 1 a 3.
5. Ubique las trabas de la bisagra de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta del horno y luego rótelas hacia la cavidad del horno para trabarlas. Consulte el paso 3 (ilustración A) en la sección "Cómo retirar la puerta del horno" para ver la correcta posición trabada.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Cuando las bisagras están instaladas correctamente y la puerta está cerrada, debe quedar una abertura regular entre la puerta y el panel de control. Si un lado de la puerta del horno está más bajo que el otro, la bisagra de este último no se ha instalado correctamente.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior)

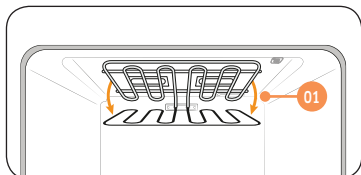
La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, toque  para encender o apagar la luz. No funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

#### PRECAUCIÓN

Antes de cambiar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para protegerse las manos.

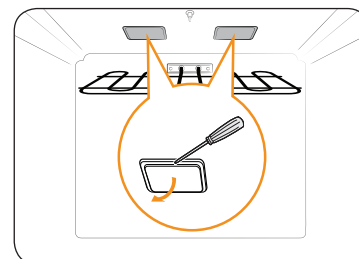


1. Para cambiar la bombilla halógena debe inclinar hacia abajo la hornalla para asar a la parrilla. Para ello, gire la tuerca circular del soporte en dirección contraria a las agujas del reloj mientras sostiene la hornalla para asar a la parrilla. La hornalla para asar a la parrilla se debe aflojar e inclinar hacia abajo.

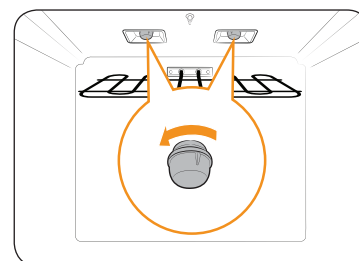


#### PRECAUCIÓN

La hornalla para asar a la parrilla no es una pieza desmontable. Tenga cuidado de no forzarla hacia abajo. No deje que se caiga.



2. Mientras sostiene la tapa de vidrio con una mano, inserte una herramienta plana afilada como un cuchillo de mesa entre el vidrio y el marco para quitar la tapa de vidrio.



3. Gire la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.

#### NOTA

De ser necesario, retire los aros de metal y limpie la bombilla.

4. Reemplace la bombilla.
5. Coloque la bombilla y la tapa de vidrio en su posición.
6. Siga el paso 1 en el orden inverso para colocar la hornalla para asar a la parrilla.

#### PRECAUCIÓN

Antes de cambiar la luz de su horno, desconecte la alimentación de electricidad al horno en el fusible principal o en el panel del disyuntor. Asegúrese de que el horno y la bombilla halógena se encuentren fríos.

## Resolución de problemas

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nuevo horno eléctrico. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas. Si aún experimenta problemas luego de intentar la solución sugerida, comuníquese con Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864).

### Pantalla de control

Síntoma	Causa posible	Solución
La pantalla queda en blanco.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay alguna sustancia extraña entre los botones</li> <li>Modelo táctil: Existe humedad en el exterior</li> <li>La función de traba está activada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.</li> <li>Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.</li> <li>Revise si la función de traba está activada.</li> </ul>

### Para el horno de microondas

Síntoma	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El seguro para niños está activado.	Desactive el seguro para niños
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente. Asegúrese de que el horno esté enchufado. Revise si se ha quemado un fusible o el disyuntor se ha disparado.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar la vuelta al alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón <b>START (INICIAR)</b> para iniciar el funcionamiento.

## Resolución de problemas

Síntoma	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

Síntoma	Causa	Acción
El calentamiento, incluida la función de calentar, no funciona correctamente.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de descongelar no funciona.	Se están calentando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón Cancel (Cancelar).
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a verificarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizando la función de auto cocina, la señal sonora indica que es hora de dar la vuelta al alimento que está descongelándose.	Luego de dar la vuelta al alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.

Síntoma	Causa	Acción
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gotea agua.</li> <li>Sale vapor a través de una grieta de la puerta.</li> <li>Queda agua en el horno.</li> </ol>	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
<b>Plato giratorio</b>		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.

Síntoma	Causa	Acción
<b>Asado a la parrilla</b>		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos se encuentran demasiado cerca del dorador.	Durante la cocción, coloque los alimentos a una distancia adecuada.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Disponga los alimentos de manera adecuada.

# Resolución de problemas

## Para el horno inferior

Síntoma	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 21.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
No se enciende la luz del horno.	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
	La luz está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste o reemplace la lámpara.</li> <li>Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.</li> </ul>
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.

Síntoma	Causa posible	Solución
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 21.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 21.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 34.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	La temperatura del horno requiere ajuste.	Consulte la sección Ajuste de temperatura en la página 38.

Síntoma	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla para el tamaño de las porciones en la página 36 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 36.
	El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla.</li> <li>• Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 36.</li> </ul>
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	La temperatura del horno requiere ajuste.	Consulte la sección sobre cómo ajustar la temperatura en la página 38.
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del producto.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de la grieta existente entre el cuerpo del horno y la puerta.		
Queda agua en el horno.		

Síntoma	Causa posible	Solución
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de autolimpieza.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 42.
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba del horno está activada.	Desactive la traba del horno (consulte la página 23).
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de autolimpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de autolimpieza.
Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 42.
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la autolimpieza o darle una duración mayor.

## Resolución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas.</li> <li>Consulte la sección sobre autolimpieza en la página 42.</li> </ul>
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas.
La puerta del horno está trabada.	Se ha disparado el disyuntor o se produjo un corte de electricidad cuando la puerta estaba trabada.	Active la traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección sobre la traba de controles en la página 23.

## Códigos de información

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-d0	Este código se muestra si en la tecla de control hay un cortocircuito durante 1 minuto.	Limpie los botones y asegúrese de que no quede agua sobre ellos ni alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
C-d1	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-F0	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario.	
C-F2	Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el principal y el táctil.	
C-10	El sensor de cocción está abierto cuando el microondas está funcionando.	
	El sensor de cocción está cortocircuitado cuando el microondas está funcionando.	
C-20	El sensor del horno está abierto cuando el horno está funcionando.	
	Hay un cortocircuito en el sensor del horno cuando el horno está funcionando.	

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.	Solicite servicio técnico.
bAd LinE	Este código aparece si la conexión eléctrica está conectada en forma no adecuada.	Vuelva a realizar la conexión de alimentación correctamente y el mensaje desaparecerá.

## Garantía limitada (Estados Unidos)

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

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

### GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

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

**Diez (10) años para el magnetrón (Solo la pieza)**

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

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

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

## Garantía limitada (Estados Unidos)

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

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

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente. Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

Samsung le aplicará un cargo de reparación por reemplazar un accesorio o por reparar un daño cosmético si el daño a la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. Esto incluye:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, rodillo de guía, acoplador, filtro o rejilla rotos o faltantes

SAMSUNG podrá enviar al cliente las piezas que considera que el usuario puede instalar por sí mismo. A su discreción, SAMSUNG puede enviar un prestador de servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

### LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

## Garantía (CANADÁ)

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

**HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG**

### **GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL**

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

#### **UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, CINCO (5) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN**

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

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

## Garantía (CANADÁ)

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

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

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

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

## Anuncio de código abierto

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

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

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



# Notas

---



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR\* o visite [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

\* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-01148A-02

# Four avec fonction micro-ondes

---

Manuel d'utilisation

NQ70\*5\*\*\*D\*

---



## Informations relatives à la réglementation

### CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- A.** Ne faites jamais fonctionner le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité nocive de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B.** Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- C.** N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
- 1) Porte (risque de déformation)
  - 2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
  - 3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D.** Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

## Table des matières

Consignes de sécurité importantes	3
Présentation de votre nouveau four	19
Présentation	19
Accessoires fournis	19
<b>Avant de commencer</b>	<b>20</b>
Conseils pour économiser de l'énergie	20
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)	20
<b>Fonctionnement de base</b>	<b>21</b>
Panneau de commande	21
Réglage de l'horloge	22
Réglage de la minuterie	22
Verrouillage des commandes	23
Réglage de la puissance	23
Cuisson minutée	23
Réglages minimum et maximum	24
<b>Four à micro-ondes (four supérieur)</b>	<b>24</b>
Micro-ondes	24
Cuisson au gril	25
Maïs soufflé	25
Décongélation	26
Cuisson par capteur	27
Cuisson automatique	30
Faire ramollir/fondre	32

<b>Four (Four inférieur)</b>	<b>33</b>
Cuisson minutée	33
Départ différé	34
Activation et désactivation de l'éclairage	34
Utilisation des grilles du four	34
Cuisson traditionnelle	36
Cuisson au gril	36
Utilisation de la fonction Pain précuit.	37
Utilisation de la fonction Maintien au chaud	37
Utilisation de la fonction Paramètres	38
Utilisation de la fonction Shabbat	40
Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)	41
<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>42</b>
Auto-nettoyage (four inférieur uniquement)	42
Nettoyage vapeur de l'intérieur du four	44
Entretien et nettoyage du four	45
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)	46
Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement)	47
Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)	48
<b>Dépannage</b>	<b>49</b>
Écran de commande	49
Pour le four à micro-ondes	49
Pour le four inférieur	52
Codes d'information	54
<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>55</b>
<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>57</b>
Annonce de contenu libre	58

## Consignes de sécurité importantes

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

### CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**









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

#### **ATTENTION**

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

#### **ATTENTION**

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

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

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

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

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

#### **AVERTISSEMENT**

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

### AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 2.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 6 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four à micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. 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.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures de l'appareil.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Éloignez le cordon des surfaces chaudes (y compris de la partie arrière du four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble 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.
19. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
20. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. **EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT.** Consignes pour réduire les risques de blessure :
  - Ne faites pas surchauffer les liquides.
  - Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
  - N'utilisez pas de récipients à col étroit.
  - Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez les récipients contenant des liquides dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de les sortir.
  - Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant du liquide.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

21. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
22. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
23. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four à micro-ondes lorsqu'il est inutilisé.
24. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four à micro-ondes avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four à micro-ondes.

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

#### AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

### UTILISATION DE RALLONGES

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils fiable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**


## Consignes de sécurité importantes (Four)


### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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


#### ATTENTION

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

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

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

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

-  • **Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre et le panneau de commande. Le verre pourrait se briser. N'effectuez pas de cuisson avec un verre brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes (Four)

- ❏ S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec un papier d'essuyage ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- ★ **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## SÉCURITÉ ENFANTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four)

### FOUR

- ☒ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
  - **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
  - **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
  - **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
  - **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
  - **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
  - ☒ • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
  - **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**


## ATTENTION

### **N'essayez pas d'utiliser le four pendant une panne de courant.**

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

## **FOURS AUTO-NETTOYANTS**

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

- 
  - Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
  - Aucun nettoyeur ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
  - Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
  - Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
  - Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four)

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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


**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**


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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ATTENTION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

-  • En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four)

- ❏ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
- ✎ • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ❏ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
  - N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- ❏ • Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez et n'entrez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ❏ N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
- N'entrez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four)

### AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

#### ATTENTION

-  • Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.
-  • Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ❏ Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes (Four)

- ❏ Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur le four lorsque celui-ci fonctionne.
- N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous coincer les doigts et de vous blesser.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

### ⚠ ATTENTION

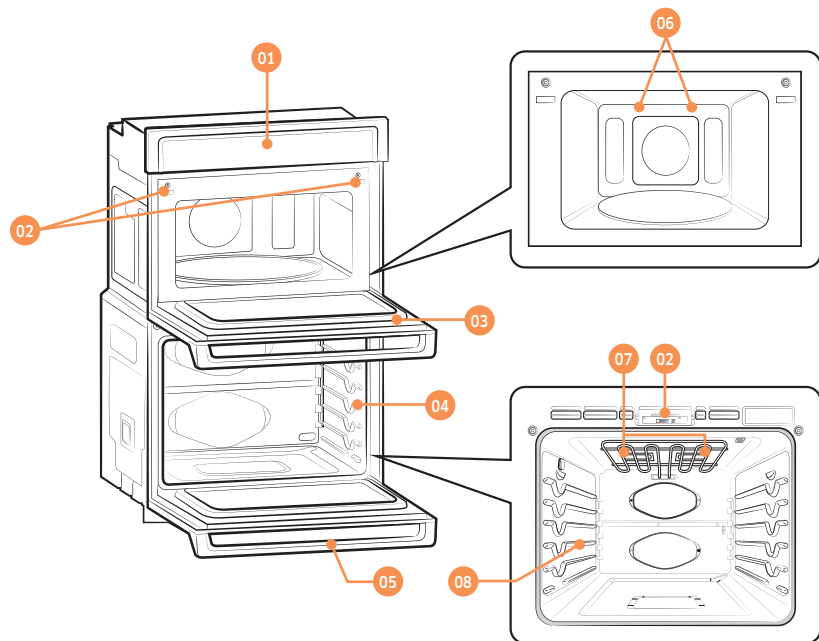
- ★ Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

# Présentation de votre nouveau four

## Présentation



- 01 Panneau de commande
- 02 Loquet de la porte
- 03 Porte du four à micro-ondes
- 04 Joint du four
- 05 Porte du four
- 06 Lampe halogène
- 07 Lampe halogène \*
- 08 Position de la grille

## Accessoires fournis

Différents types d'accessoires accompagnent ce four pour vous aider à cuisiner ce que vous voulez.

### Accessoires pour le four



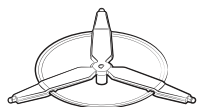
Grilles de cuisson (2) \*

Grilles métalliques	Utilisez ces grilles dans le four pendant une cuisson traditionnelle ou au gril.
---------------------	--

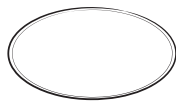


## Présentation de votre nouveau four

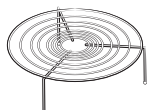
### Accessoires pour le four à micro-ondes



Anneau de guidage \*



Plateau tournant \*



Grille \*

Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grille	Utilisez cette grille de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Vous pouvez placer une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Vous pouvez également utiliser cette grille avec la fonction Cuisson au grill.  <b>REMARQUE</b> N'utilisez pas de grilles métalliques avec le mode Micro-ondes, sauf mention contraire indiquée dans ce manuel.

#### **REMARQUE**

- N'utilisez pas le plateau tournant sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (\*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (au 1-800-SAMSUNG (726-7864)).

## Avant de commencer

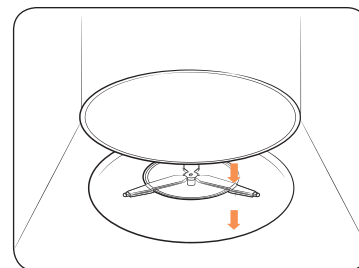
Avant d'utiliser le four inférieur et le four supérieur, retirez tous les accessoires puis nettoyez les fours de manière approfondie. Ensuite, réglez le four inférieur en cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Puis, réglez le four à micro-ondes (supérieur) sur Cuisson au grill pour 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

### Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de 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 pour refaire chauffer le four, prévoyez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons d'aliments.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

### Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

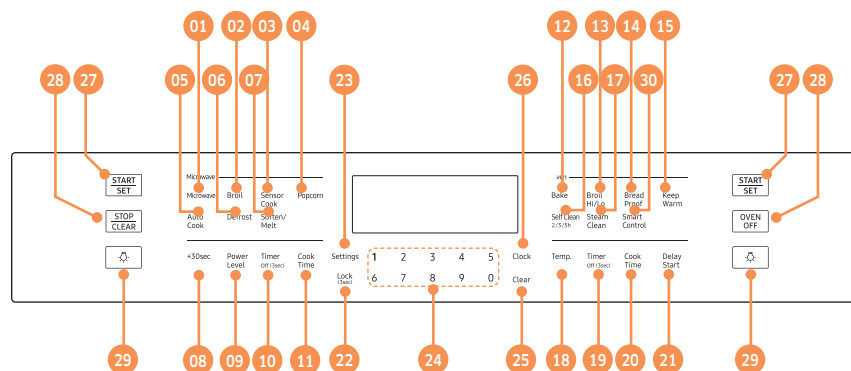


# Fonctionnement de base

## Panneau de commande

### LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR.

Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



- 01 Microwave (Micro-ondes)** : permet d'activer la fonction Micro-ondes.
- 02 Broil (Cuisson au grill)** : permet d'activer la fonction Cuisson au grill.
- 03 Sensor Cook (Cuisson par capteur)** : permet d'activer la fonction Cuisson par capteur.
- 04 Popcorn (Maïs soufflé)** : permet d'activer la fonction Maïs soufflé.
- 05 Auto Cook (Cuisson automatique)** : permet d'activer la fonction Cuisson automatique.
- 06 Defrost (Décongélation)** : permet d'activer la fonction Décongélation.
- 07 Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)** : permet d'activer la fonction Faire ramollir/fondre.
- 08 +30sec (+30 s)** : appuyez sur ce bouton pour ajouter du temps en mode Micro-ondes, Cuisson au grill, Gril rapide.
- 09 Power Level (Puissance)** : permet de changer le niveau de puissance de Micro-ondes.
- 10 Timer Off (3sec) (Minuterie désactivée (3 s))** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four à micro-ondes supérieur).
- 11 Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four à micro-ondes supérieur).

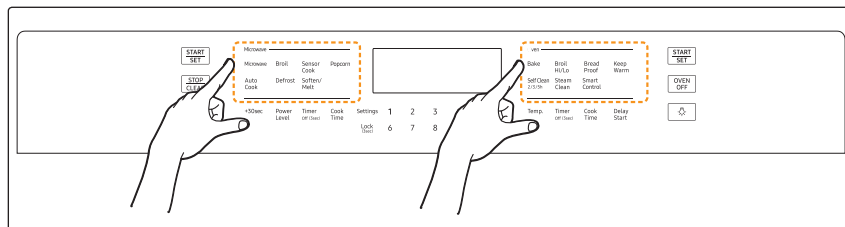
- 12 Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction Cuisson traditionnelle.
- 13 Broil Hi/Lo (Cuisson au grill Élevé/Faible)** : permet d'activer la fonction Cuisson au grill.
- 14 Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Pain précuit.
- 15 Keep Warm (Maintien au chaud)** : permet d'activer la fonction Maintien au chaud pour maintenir les aliments cuits au chaud.
- 16 Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5 h)** : permet d'activer la fonction Auto-nettoyage.
- 17 Steam Clean (Nettoyage vapeur)** : permet d'activer la fonction de nettoyage vapeur dans le four.
- 18 Temp. (Température)** : permet de modifier la température lorsque le four est en marche (four inférieur).
- 19 Timer Off (3sec) (Minuterie désactivée (3 s))** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four inférieur).
- 20 Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four inférieur).
- 21 Delay Start (Départ différé)** : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
- 22 Lock (3sec) (Verrouillage (3 s))** : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.
- 23 Settings (Paramètres)** : permet d'afficher le menu Préférence de l'utilisateur sur l'écran.
- 24 Pavé numérique** : permet de régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée, etc.
- 25 Clear (Effacer)** : permet d'annuler la température ou la durée précédemment saisie.
- 26 Clock (Horloge)** : permet de régler l'heure.
- 27 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 28 STOP/CLEAR / OVEN OFF (ARRÊT/EFFACER / ÉTEINDRE LE FOUR)** : permet d'annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 29 Éclairage** : utilisé pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 30 Smart Control (Commande intelligente)** : permet d'activer la fonction Smart Control (Commande intelligente).

Fonctionnement de base

## Fonctionnement de base

### Four ou Four à micro-ondes

Le four combiné propose deux modes de fonctionnement : Four et Four à micro-ondes. Pour sélectionner la méthode de cuisson Four ou Four à micro-ondes, appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité. Puis, le panneau de commande s'active.



### Réglage de l'horloge

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

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

#### Comment régler l'horloge ?

1. Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
2. Appuyez sur **Clock (Horloge)** pour sélectionner AM (matin) ou PM (après-midi). (Ignorez cette étape si vous réglez l'horloge sur le mode d'affichage 24 h.)
3. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour régler l'heure actuelle.
4. Appuyez sur **Clock (Horloge)** ou sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### Réglage de la minuterie

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

#### Comment régler la minuterie ?

1. Appuyez sur **Timer Off (3sec) (Minuterie désactivée (3 s))**.
2. Appuyez sur les touches numérotées du pavé numérique pour régler l'heure et les minutes. Vous pouvez régler la minuterie pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes. Si vous commettez une erreur, appuyez sur **Clear (Effacer)**, puis saisissez à nouveau la durée.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
4. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et le message End (Fin) reste affiché jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Timer Off (3sec) (Minuterie désactivée (3 s))**. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur **Timer Off (3sec) (Minuterie désactivée (3 s))**.

## Verrouillage des commandes

La fonction Verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage des commandes vous permet également de verrouiller la porte du four inférieur seulement afin qu'elle ne puisse pas s'ouvrir. Vous ne pouvez activer la fonction Verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode Standby (Veille).

### Activation de la fonction Verrouillage des commandes

1. Annulez ou désactivez toutes les autres fonctions.
2. Appuyez sur **Lock (3sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes. Le message « **Loc** » (Verrouillage) et l'icône du cadenas, ainsi que l'heure actuelle, s'affichent sur l'écran du four.

#### REMARQUE

- La fonction Verrouillage des commandes est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer la fonction Verrouillage des commandes.

### Comment déverrouiller les commandes ?

Appuyez sur **Lock (3sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes. L'indication « **Loc** » ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

#### REMARQUE

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

## Réglage de la puissance

1. Appuyez sur **Power Level (Puissance)** pour régler la puissance du micro-ondes.
2. Saisissez la puissance souhaitée à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez régler la puissance sur 10 % à 100 % par incréments de 10 %.

## Cuisson minutée

En mode Cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser le mode Cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson (Micro-ondes, Gril, Gril rapide).

### Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Microwave (Micro-ondes)**. Saisissez la puissance ou la température de votre choix (p. ex. : 100 %) à l'aide du pavé numérique.
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. À l'aide du pavé numérique, saisissez le nombre d'heures/minutes pendant lequel le four doit rester allumé. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 seconde et la durée maximale de chaque mode.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement.
4. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en appuyant sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

-  Lorsque la fonction Cuisson minutée est terminée, le four émet un signal sonore.

## Fonctionnement de base

### Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température ainsi qu'un réglage du niveau de puissance. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

### Four à micro-ondes supérieur

FONCTION	PLAGE DE TEMP./PUISSANCE	DURÉE MAXI.
Four à micro-ondes	10 à 100 %	1 h 30 min.
Cuisson au gril	-	1 h 30 min.

### Four inférieur

PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR			
	Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Cuisson au gril)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
	Bread Proof (Pain précuit)	-	12 h
	Keep Warm (Maintien au chaud)	-	3 h
	Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	5 h
	Steam Clean (Nettoyage vapeur)	20 min.	20 min.

## Four à micro-ondes (four supérieur)

### Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans changer leur forme ou leur couleur.

1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
3. Appuyez sur **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le niveau de puissance souhaité.
4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec (+30 s)** pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler la cuisson Microwave (Micro-ondes) ou si la cuisson Microwave (Micro-ondes) est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

### Niveau de puissance

100 %	(Élevée)	50 %	(À point)
90 %	(Sauté)	40 %	(Moyennement faible)
80 %	(Réchauffer)	30 %	(Faible)
70 %	(Moyennement élevé)	20 %	(Décongélation)
60 %	(Mijotage)	10 %	(Chaud)

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- N'utilisez pas de grilles métalliques en mode Micro-ondes.

## Cuisson au gril

La fonction de gril du four supérieur utilise un élément chauffant électronique standard pour griller les aliments. Elle n'utilise pas les micro-ondes. Lorsque vous utilisez le mode de cuisson au gril, ne placez pas les aliments dans des récipients en plastique spéciaux micro-ondes. Le récipient fondrait.

Utilisez un récipient en verre, en céramique ou en métal. Pour griller des aliments, suivez les étapes ci-dessous.

1. Placez la grille sur le plateau tournant. Posez le récipient contenant les aliments sur la grille.
2. Appuyez sur **Broil (Cuisson au gril)**. Pour préchauffer, appuyez simplement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

### REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode Cuisson au gril.

3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
5. Si vous souhaitez annuler le mode Cuisson au gril ou si le mode Cuisson au gril est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

### ATTENTION

Pour la fonction Cuisson au gril :

- Utilisez un récipient en verre, en céramique ou en métal.
- N'utilisez pas de récipients en plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Maïs soufflé

Vous n'avez donc besoin de régler ni la durée de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné Maïs soufflé et appuyé sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et lance la cuisson. L'effet d'animation de détection de gaz indique l'état du processus de détection.

1. Appuyez sur **Popcorn (Maïs soufflé)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
3. Si vous souhaitez annuler le mode Popcorn (Maïs soufflé) ou si le mode Popcorn (Maïs soufflé) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

### ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
Maïs soufflé	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.

## Four à micro-ondes (four supérieur)

### Décongélation

Le four met 4 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Appuyez sur **Defrost (Décongélation)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner le poids des aliments.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Décongélation ou si le mode Décongélation est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

#### ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	0,1 à 3,5 lb	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou de la viande hachée. Pour la viande hachée, placez-la directement sur le plateau tournant ou sur une feuille de papier sulfurisé. N'utilisez pas un très grand plateau. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
2 Volaille	0,1 à 3,5 lb	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Poisson	0,1 à 3,5 lb	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4 Pain	0,1 à 2,0 lb	Placez le pain sur du papier absorbant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.

## Cuisson par capteur

Les 15 fonctions Cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni la durée de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné un programme et appuyé sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et lance la cuisson. L'effet d'animation de détection de gaz indique l'état du processus de détection.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson Cuisson par capteur ou si la cuisson Cuisson par capteur est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Pomme de terre	1 à 5	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
2 Pizza	1 à 4 parts	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Boissons	6 à 8 oz (½ tasse à 1 tasse)	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
4 Assiette-repas	1 portion	Utilisez uniquement des aliments pré-cuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor (Capteur) », ajoutez du temps et augmentez la puissance. <b>Contenu :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris)</li> <li>• 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)</li> <li>• 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)</li> </ul>
5 Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor (Capteur) », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. <b>Contenu :</b> Ragoûts : réfrigérés

## Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
6 Pâtes	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor (Capteur) », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. <b>Contenu :</b> Pâtes : spaghetti en conserve
7 Soupe	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor (Capteur) », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. <b>Contenu :</b> Soupe : réfrigérée
8 Petit-déjeuner surgelé	4 à 8 oz	Utilisez ce bouton pour les sandwichs, petits-déjeuners, crêpes, gaufres, etc., surgelés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
9 Dîner surgelé	13 à 18 oz	Déballez les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
10 Riz	1 à 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
11 Mini ravioli	8 à 14 oz	Déposez les mini ravioli de façon uniforme dans une cocotte en verre adaptée au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. Remuez avant de servir.
12 Légumes frais	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (brocolis, choux-fleurs, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
13 Légumes-racines frais	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (carottes, poireaux, pommes de terre, betterave etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
14 Légumes congelés	1 à 4 portions	Placez les légumes surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pour la cuisson. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
15 Légumes en conserve	1 à 4 portions	Placez les légumes en conserve dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

### Remarques concernant la fonction Cuisson par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité qu'ils génèrent lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquats en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsqu'un récipient est recouvert à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.

### REMARQUE

Si vous utilisez un film en plastique ou étirable, percez-le légèrement vers le bord du plat ou à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

- Peu avant la fin de la cuisson, le micro-ondes commence à décompter le temps de cuisson restant. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, vous pouvez parsemer les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. À noter : le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

### Ustensiles et couvercles

- Pour une cuisson optimale avec la fonction de cuisson automatique par capteur, suivez les consignes des tableaux de ce manuel pour sélectionner les récipients et les couvercles appropriés.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Couvrez toujours votre plat ou récipient adapté au micro-ondes avec son couvercle. Si le plat ou récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.



## Four à micro-ondes (four supérieur)

### ⚠ ATTENTION

- Évitez, dans la mesure du possible, de débrancher le four à micro-ondes pendant les 24 heures qui suivent son installation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour une cuisson continue (plusieurs cycles de cuisson successifs).
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas la fonction de cuisson automatique par capteur lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F ou inférieure à 45 °F.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

Four à micro-ondes (four supérieur)

### Cuisson automatique

Vous n'avez donc besoin de régler ni la durée de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez définir la quantité des portions.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner le code d'aliment approprié.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour spécifier la quantité de portions.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler la cuisson Cuisson automatique ou si la cuisson Cuisson automatique est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Bacon	1 portion : 2 parts 2 portions : 4 parts 3 portions : 6 parts	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.
2 Hot dog	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun	Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains et appuyez sur Start (Démarrer) pour continuer.



Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Flocons d'avoine	1 portion : 1 paquet 2 portions : 2 paquets	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.
4 Nachos	1 portions	Placez les tortillas de façon uniforme sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. <b>Contenu :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 à 5 oz de tortillas</li> <li>• ½ tasse de fromage râpé</li> </ul>
5 Pomme de terre au four	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.
6 Quinoa	1 portion : 1 tasse 2 portions : 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. En l'absence de consignes, ajoutez la même quantité d'eau que de quinoa. Remuez bien avant et après la cuisson.
7 Ailes de poulet Buffalo congelées	1 portion : 12 oz 2 portions : 16 oz	Placez les ailes de poulet congelées sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
8 Frites surgelées	12 oz 16 oz	Placez les frites surgelées sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille.
9 Croquettes de poulet congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de poulet congelées sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille.
10 Pizza surgelée, 6 pouces	6 pouces	Placez la pizza sur la grille.
11 Pizza surgelée, 12 pouces	12 pouces	Placez la pizza sur la grille.
12 Poulet (avec os)	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez les morceaux de poulet, peau vers le bas, sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les morceaux de poulet non désossés puis appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer.
13 Hamburger	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun (1 chacun = 4 oz)	Placez les hamburgers dans une assiette en verre ou en céramique. Placez le plat sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers puis appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer.

## Four à micro-ondes (four supérieur)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
14 Darne de saumon	2 portions : 2 chacun 4 portions : 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et assaisonnez. Placez les filets de saumon sur une assiette en verre ou en céramique, puis posez l'assiette sur la grille.
15 Bifteck de surlonge (à point)	1 pouce, 1,0 lb	Placez le bifteck sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper. Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez.
16 Bifteck de surlonge (bien cuit)	1 pouce, 1,0 lb	Placez le bifteck sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper. Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez.
17 Côtelettes de porc désossées	2 portions : 2 chacun 4 portions : 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Placez les côtelettes de porc sur la grille. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc puis appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer. Badigeonnez les côtelettes de porc d'huile et assaisonnez.

Four à micro-ondes (four supérieur)

### Faire ramollir/fondre

Vous n'avez donc besoin de régler ni la durée de cuisson, ni la puissance.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)** pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour spécifier le poids des aliments.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Faire ramollir/fondre ou si le mode Faire ramollir/fondre est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

#### ⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Faire fondre du beurre	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez l'emballage du beurre et coupez-le en plusieurs morceaux. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
2 Faire ramollir du beurre	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes.
3 Faire fondre du chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Placez les pépites de chocolat dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et appuyez sur <b>Start (Démarrer)</b> pour continuer. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.

## Four à micro-ondes (four supérieur)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
4 Ramollir les crèmes glacées	1 portion : 1 chopine 2 portions : 1,5 litre	Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes.
5 Faire ramollir du fromage à la crème	4 oz 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes.
6 Faire fondre du fromage	4 oz 8 oz	Placez le fromage dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
7 Faire fondre de la guimauve	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après.
8 Faire fondre du caramel	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat adapté au four à micro-ondes. Remuez bien après.

## Four (Four inférieur)

### Cuisson minutée

En mode Cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser le mode Cuisson minutée seulement avec la cuisson Cuisson traditionnelle.

### Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

- Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique. (La température par défaut est de 350 °F)
- Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. À l'aide du pavé numérique, saisissez le nombre d'heures/minutes pendant lequel le four doit rester allumé. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 minute -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)

 Lorsque la fonction Cuisson minutée est terminée, le four émet un signal sonore.

### ATTENTION

Faites attention avec les fonctions **Timed Cooking (Cuisson minutée)** ou **Delay Start (Départ différé)**. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Pour les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

## Four (Four inférieur)

### Départ différé

Avec la fonction Départ différé, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

- Vous pouvez utiliser le mode Cuisson minutée seulement avec la cuisson Cuisson traditionnelle.
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

### Comment régler le four pour le départ différé ?

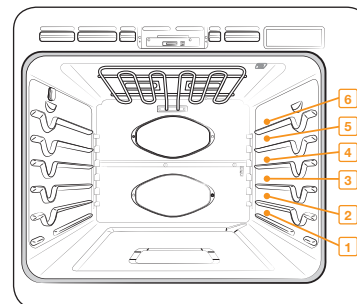
1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**.  
La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.
4. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction Cuisson minutée, en page 33.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure.
6. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors la cuisson.

### Activation et désactivation de l'éclairage

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

### Utilisation des grilles du four

#### Hauteurs de grille

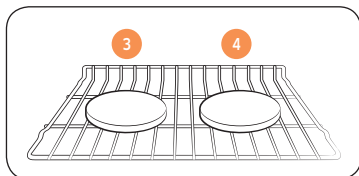


Position recommandée de la grille pour la cuisson

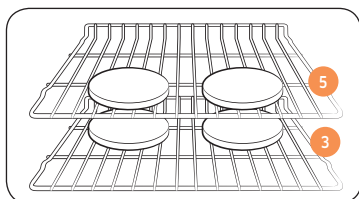
TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Cuisson d'hamburgers au gril	6
Gril de viande ou de petits morceaux de volaille, poisson	3-5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons, pizza fraîche	1

- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

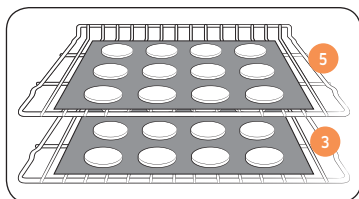
## Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**.

Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Si vous faites cuire des gâteaux et cookies sur plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Niveaux de la grille
Gâteaux et cookies	3 et 5

## Avant d'utiliser les grilles

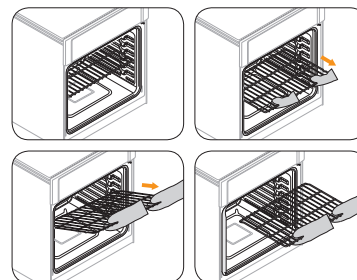
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### Retrait des grilles

1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

### Remise en place des grilles

1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



### ⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne posez pas de papier d'aluminium au fond du four. Cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.


## Four (Four inférieur)

### Cuisson traditionnelle

Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 175 °F et 550 °F. La température et le temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

#### Réglage du four pour la cuisson traditionnelle

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
5. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)**.

 Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 6 fois.

#### REMARQUE

Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

#### Réglage de la température en cours de cuisson

1. Appuyez sur **Temp. (Température)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Terminez la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

### Cuisson au gril

Le gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.

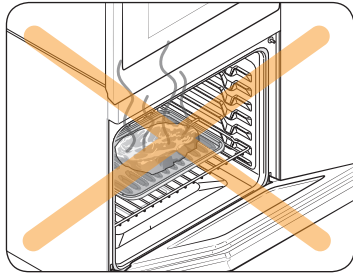
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

#### Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au gril)** pour Hi (Élevé) et deux fois pour Lo (Faible). Sélectionnez Lo (Faible) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viande sans risquer de trop les brunir.
2. Pour démarrer la cuisson au gril, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Faites cuire un premier côté au gril jusqu'à ce qu'il dore. Retournez et faites griller le deuxième côté.
3. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)** à la fin de la cuisson ou si vous souhaitez annuler la cuisson au gril.

#### REMARQUE

- Ce four est conçu pour la cuisson au gril avec PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril des aliments.
- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.



### ⚠ ATTENTION

Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.  
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.  
Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

### Guide de recommandations concernant le grill

Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant une cuisson au grill.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	3/4"	Élevée	6	03:00	02:00
	À point	9 boulettes	1"	Élevée	6	03:20	02:20
Biftecks	Saignant	-	1"	Élevée	5	05:00	04:00
	À point	-	1- 1 1/2"	Élevée	5	06:00 à 06:30	04:30 à 04:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lb	1/2-3/4"	Faible	3	16:00 à 18:00	13:00 à 15:00
	Bien cuit	2 lb	1/2-3/4"	Faible	3 ou 4	15:00 à 16:00	10:00 à 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1"	Faible	3	08:00 à 10:00	06:00 à 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4-1/2"	Faible	3 ou 4	07:00 à 08:00	04:00 à 5:00

### Utilisation de la fonction Pain précuit.

Le mode Pain précuit procure une température optimale pour le procédé de pré-cuisson du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température.

Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage du pain dans un four froid.

1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)** à tout moment pour désactiver la fonction Pain précuit.

### REMARQUE

Placez la grille au niveau 3 pour la fonction Pain précuit.

### Utilisation de la fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.

Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction Maintien au chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini.

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

### Utilisation de la fonction Maintien au chaud

1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)** à tout moment pour désactiver la fonction.

### Activation du mode Maintien au chaud après la cuisson minutée

1. Réglez le four pour **Timed cooking (Cuisson minutée)**.  
(Reportez-vous à la section Cuisson minutée en page 33.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** avant d'appuyer sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour commencer la cuisson.
3. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)** à tout moment pour désactiver la fonction.

# Four (Four inférieur)

## Utilisation de la fonction Paramètres

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs paramètres de commande électronique. Ces paramètres incluent Réglage de la température, Unité de température, Heure actuelle, Économie d'énergie après 12 heures, Activation/Désactivation du son et Mode Démo. Le menu des paramètres est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

Options (Options)	Fonction
<b>1. Réglage de la température</b>	Vous permet de corriger la température du four.
<b>2. Unité de température</b>	Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
<b>3. Heure actuelle</b>	Vous permet de régler l'horloge pour afficher l'heure du jour en mode 12 heures ou 24 heures.
<b>4. Économie d'énergie après 12 heures</b>	Cette fonction viendra automatiquement éteindre le four après 12 heures d'utilisation en mode Cuisson ou 3 heures en mode gril.
<b>5. Activation/ Désactivation du son</b>	Vous permet de régler le four et ses commandes sur un mode silencieux.
<b>0. Mode Démo</b>	Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

## Réglage de la température

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

La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

### Comment corriger la température du four ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique. ( $\pm 35$ )
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

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

### Unité de température (Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius)

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

### Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **2** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou sur **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### Heure actuelle (12 heures/24 heures)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure actuelle en mode 12 heures ou 24 heures.

Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en mode 12 heures.

Comment passer l'affichage de l'heure du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **3** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12 heures) ou sur **2** (24 heures) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### Économie d'énergie après 12 heures

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

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie après 12 heures ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **4** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### Activation/Désactivation du son

Cette fonction vous permet de désactiver la sonorité des boutons de commande.

Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **5** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

(Lorsque Mode Démo est activé, l'élément chauffant est désactivé et ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** puis sur **0** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.


# Four (Four inférieur)

## Utilisation de la fonction Shabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)



Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Shabbat, veuillez visiter le site Web sur <http://www.star-k.org>.

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

## Utilisation de la fonction Shabbat

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée change dès que le four atteint 175° F.
4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur le **chiffre 1** pendant 3 secondes.  
L'écran affiche alors **SAb**.  
Une fois que le message SAb s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.  
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Shabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Shabbat, maintenez **Bake (Cuisson traditionnelle)** et le **chiffre 1** simultanément enfoncés pendant 3 secondes. Le message SAb disparaît de l'écran.

-  N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Cuisson traditionnelle pendant que la fonction Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement avec la fonction Shabbat activée : **Pavé numérique**, **Temp. (Température)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées une fois la fonction Sabbath (Shabbat) activée.
-  Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Shabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.
-  Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
-  En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAb s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Shabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après le Shabbat/les vacances. Lorsque le Shabbat est terminé, désactivez le mode Shabbat. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **1** pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath (Shabbat). Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.
-  N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Shabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

## Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)

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


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

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

### Comment connecter le four ?

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




### Pour démarrer le four à distance

Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**.  apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction Smart Control (Commande intelligente) est activée, vous pouvez :

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

### REMARQUE

- **Important** : Le mode Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut pas être activé à distance.
- Si vous ouvrez la porte du four ou si vous appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**,  disparaît de l'écran et vous ne pouvez plus allumer ou contrôler le four à distance.
- Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée,  disparaît.
- Si vous utilisez un four à micro-ondes, il se peut que vous ne puissiez pas utiliser l'application **Smart Control (Commande intelligente)** à cause d'interférences sur le signal Wi-Fi.

# Entretien de votre appareil

## Auto-nettoyage (four inférieur uniquement)

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

### ⚠ ATTENTION

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, les parois externes du four peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** les enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit le four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

## Avant le cycle d'auto-nettoyage

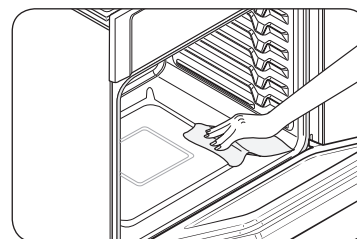


Fig. 1

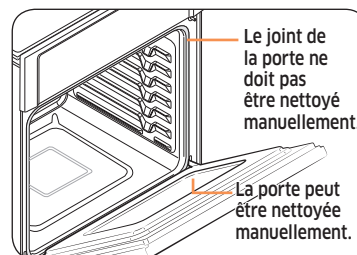


Fig. 2

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade du four et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

### 📖 REMARQUE

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

### Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures). Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5 h)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures ou 3 fois pour un cycle de 2 heures. (Par défaut, le cycle dure 3 heures.)
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement. **IMPORTANT** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'autonettoyage sur l'un des deux fours.

#### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction Verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
  - Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
  - La fonction Auto-nettoyage ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.
3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et le four émet un signal sonore six fois.

### Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5 h)**. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5 h)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'auto-nettoyage commence.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Les icônes Départ différé, Auto-nettoyage et Verrouillage s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

### Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage :

1. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

### Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

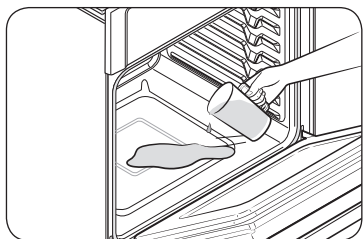
# Entretien de votre appareil

## Nettoyage vapeur de l'intérieur du four

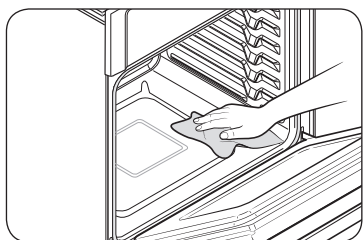
### Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie.

Pour un nettoyage plus efficace, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide et fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau du robinet et non de l'eau distillée.
3. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



- ★ Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz d'eau.

### REMARQUE

Si vous appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication **Hot (Chaud)** disparaisse de l'affichage.

### Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du programme de nettoyage vapeur. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.

### Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

#### REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

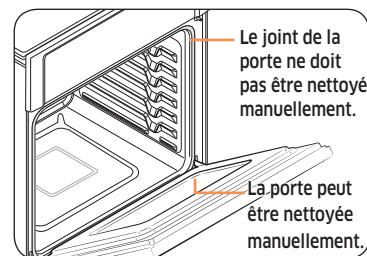
### Grilles de cuisson

Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

#### REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.
- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle SAMSUNG au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support)) et recherchez la référence DG81-01629A.
- Si vous souhaitez l'acheter directement, rendez-vous sur <http://www.samsungparts.com>.

### Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

# Entretien de votre appareil

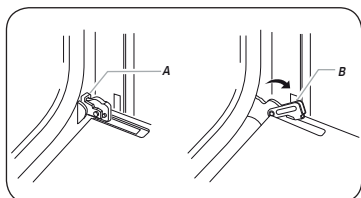
## Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)

### ⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.

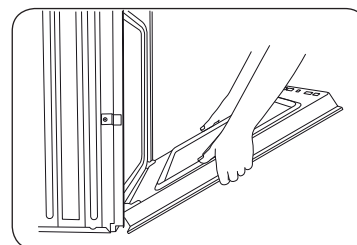
### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.

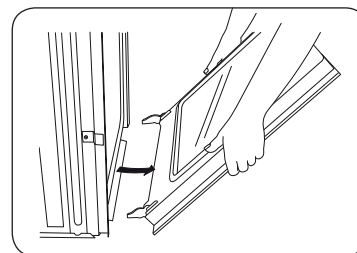


- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tournée entièrement (reportez-vous à l'illustration B à gauche pour voir un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.



4. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.



5. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.
6. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée au préalable avec la porte du four reposant sur sa poignée.

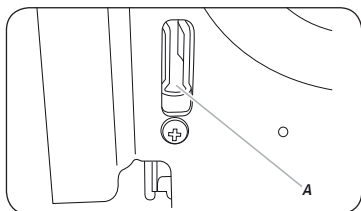
## Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement)

### ⚠ ATTENTION

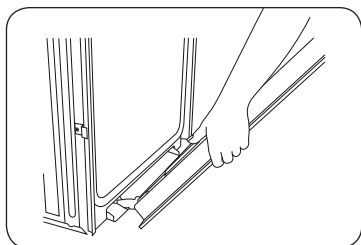
La porte est très lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide pour soulever la porte suffisamment haut pour la faire glisser dans les trous de la charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.

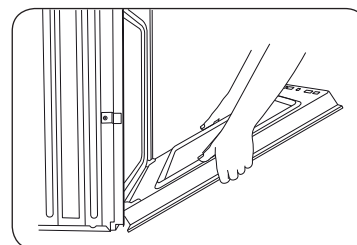


A. Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu.  
Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.


3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.



4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée.  
Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait de la porte du four », pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il devrait y avoir un écart régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four descend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté de la porte est mal installée.

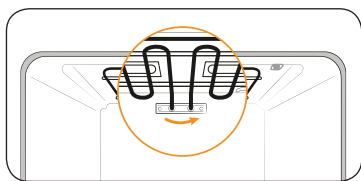
## Entretien de votre appareil

### Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)

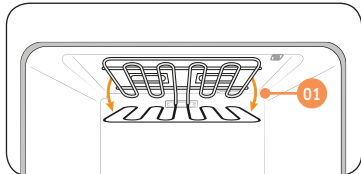
L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur  pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant l'auto-nettoyage.

#### ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de porter des gants afin de protéger vos mains.

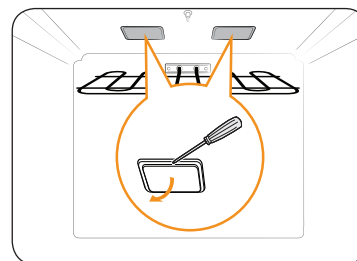


1. Pour remplacer l'ampoule halogène, vous devez incliner la résistance du gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du gril. La résistance du gril devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.

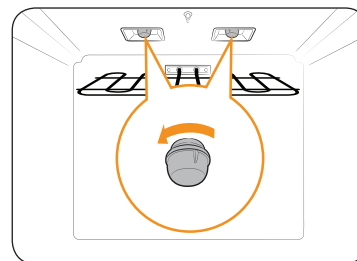


#### ATTENTION

La résistance du gril n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison vers le bas de la résistance du gril. Ne la laissez pas tomber.



2. Tout en tenant le cache en verre d'une main, insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin de retirer le cache en verre.



3. Tournez le culot de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.

#### REMARQUE

Si nécessaire, retirez les bagues métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule.
5. Réinstallez le culot de l'ampoule et le cache en verre.
6. Remettez en place la résistance du gril, en inversant l'ordre de l'étape 1.

#### ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau de fusibles principal ou du tableau de disjoncteur. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

# Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouveau four électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864).

## Écran de commande

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être actionnés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a des corps étrangers entre les boutons.</li> <li>Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.</li> <li>Si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez les corps étrangers et réessayez.</li> <li>Retirez l'humidité et réessayez.</li> <li>Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>

## Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être actionnés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Verrouillage parental est activée.	Désactivez la fonction Verrouillage parental.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Assurez-vous que le four est branché. Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton <b>Start (Démarrer)</b> pour démarrer le fonctionnement.

## Dépannage

Symptôme	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.

Symptôme	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Garde-au-chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrer à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrer à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Démarrage) pour reprendre le fonctionnement.

Symptôme	Cause	Action
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la fonction de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De l'eau goutte.</li> <li>2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte.</li> <li>3. De l'eau reste dans le four.</li> </ol>	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Symptôme	Cause	Action
<b>Plateau tournant</b>		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou ce dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
<b>Cuisson au gril</b>		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

# Dépannage

## Pour le four inférieur

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 21.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revissez ou remplacez l'ampoule.</li> <li>Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.</li> </ul>
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation du four en page 21.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 21.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation des grilles du four, en page 34.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Réglage de la température, en page 38.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril pour connaître les quantités, en page 36, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 36.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes.</li> <li>• Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 36.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage de la température, en page 38.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 42.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 23).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 42.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

# Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures.</li> <li>Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 42.</li> </ul>
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Cuisson traditionnelle sur 400 °F pendant 1 heure.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Verrouillage des commandes, puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section Verrouillage des commandes en page 23.

## Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-10	Le capteur de cuisson est en circuit ouvert lorsque le micro-ondes est en cours d'utilisation.	
	Le capteur de cuisson est en court-circuit lorsque le micro-ondes est en marche.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ÉTEINDRE LE FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.
bAd LinE	Ce code s'affiche lorsque l'alimentation électrique est interrompue de manière imprévue.	Rebranchez correctement les fils d'alimentation ; le message disparaît alors.

## Garantie (États-Unis)

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

### FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

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

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

**Un (1) an (pièces et main d'œuvre)**

**Dix (10) ans (pièces du magnétron uniquement)**

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

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

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

## Garantie (États-Unis)

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

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

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

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

Samsung facturera les travaux de réparation pour le remplacement d'un accessoire ou la réparation de dommages esthétiques, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés sont :

- Porte, poignée, panneau extérieur ou tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- Plateau, guide de plateau roulant, coupleur, filtre ou grille métallique brisé(e) ou perdu(e)

Les pièces ayant été déterminées par SAMSUNG comme pouvant être remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client à des fins d'installation. À la seule discrétion de SAMSUNG, un agent agréé du service technique peut être envoyé pour procéder à l'installation en question.

### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

### LIMITATION DE RECOURS

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

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

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

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

## Garantie (CANADA)

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

### FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

**UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON**

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrecte, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

## Garantie (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHÉTEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

**Samsung Electronics Canada Inc.**

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

**1-800-SAMSUNG (726-7864) et [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) (English)**

**[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)**

## Annonce de contenu libre

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

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

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



# Notes

---



Scan this with your smartphone

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

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

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DG68-01148A-02