

Built-In Microwave Combi Oven

User manual

NQ70M9770D*



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.

1. FCC Notice

CAUTION

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

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

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

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

FCC STATEMENT:

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

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

Regulatory Notice

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

Contents

Important safety instructions	5	Oven (Lower Oven)	46
Introducing your new oven	19	Timed cooking	46
Overview	19	Delay start	47
What's included with your oven	19	Using the temp probe	48
Before you begin	20	Twin cooking mode temperature setting ranges	49
Energy saving tips	20	Oven functions	50
Turntable (For microwave oven)	20	Using the healthy cook feature	57
Water reservoir	21	Using the favorite recipes and gourmet cook feature	59
Basic operations	22	Using the smart control feature (Lower oven only)	60
Control panel	22	Using the oven racks	61
Setting the temperature	22	Using the gliding rack	63
Control lockout	23	Using the divider	64
Kitchen timer	23	Using the clean feature	65
Microwave oven (Upper Oven)	26	Settings	71
Setting the power level	26	Using the Sabbath feature	73
Timed cooking	26	Maintaining your appliance	75
Microwave	27	Care and cleaning of the oven	75
Power convection	28	Removing the oven door (Lower oven only)	77
Broil	28	Replacing the oven door (Lower oven only)	78
Speed power convection	29	Changing the oven light (Lower oven only)	79
Speed broil	29	Troubleshooting	79
Auto cook	30	Control Display	79
Defrost	35	For the Microwave Oven	80
Sensor cook	36	For the Lower Oven	83
Fit choice	40	Information codes	86
Slim fry	43	Warranty (U.S.A)	87
Power auto cook	44	Warranty (CANADA)	88
		Appendix	90
		Open Source Announcement	90

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING









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

CAUTION

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

CAUTION

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Microwave Oven)

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

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

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 7 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 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 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.
21. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave oven as they may create a 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 oven 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 oven.

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.

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

-
- ❏ 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

Important safety instructions (Oven)

ELECTRICAL SAFETY

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

⚠ WARNING

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

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Important safety instructions (Oven)


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.



VENTILATING HOOD




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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

WARNING

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





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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

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 you have 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.
 -  • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
 - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
 -  • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-
- ❏ • Do not touch the power cord with wet hands.
 - This may result in electric shock.
 - Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
 - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
 - Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
 - Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
 - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
 - Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
 - Failing to do so may result in burns.
 - Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
 - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.

-
- ❏ • Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Samsung service center.
 - Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.
 - Do not store or use the oven outdoors.
 - Never use this appliance for purposes other than cooking.
 - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
 - Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc.) with a knife before cooking them.
 - Failing to do so may result in burns or injury.
 - Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
 - Failing to do so may result in fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

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

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

- ❏ • Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
 - This may result in fire.
- Do not over-heat food.
 - Overheating food may result in fire.
- Use caution when opening or closing the door. Your fingers may be pinched, resulting in physical injury.
- The door has wires at the bottom for connecting LED lights. Be careful not to pull or cut the wires when handling the door.

CRITICAL CLEANING WARNINGS

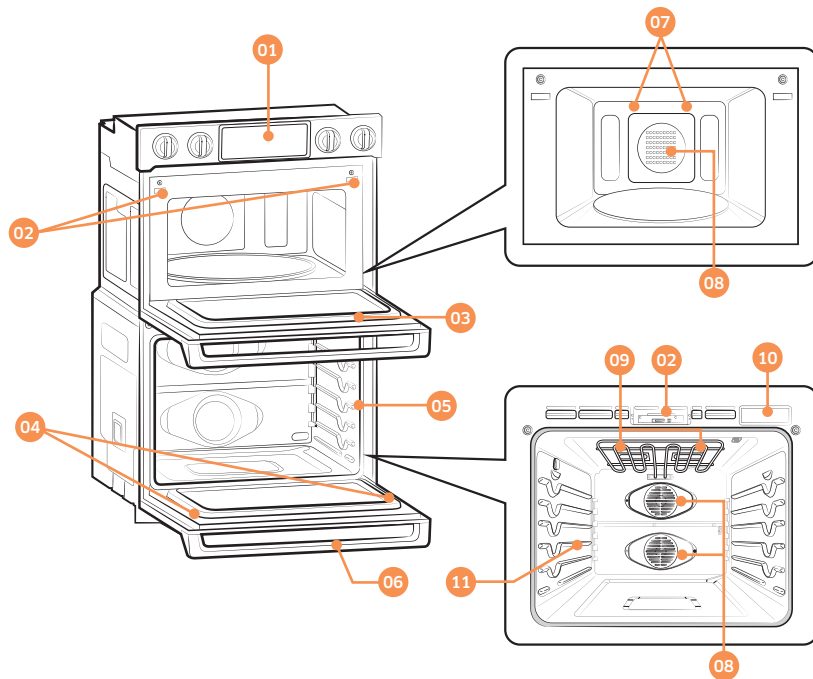
⚠ CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introducing your new oven

Overview

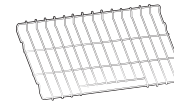


- 01 Control panel
- 02 Door latch
- 03 MWO door
- 04 Door LED light
- 05 Oven gasket
- 06 Oven door
- 07 LED lamp
- 08 Convection fan
- 09 Halogen lamp*
- 10 Water reservoir
- 11 Shelf position

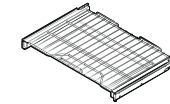
What's included with your oven

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

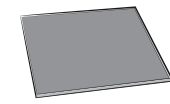
Accessories for oven



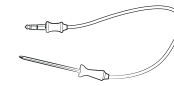
Wire rack (1)*



Gliding racks (2)*



Divider (1)*



Temp probe (1)*

Wire rack	Use these racks in the lower oven when baking and broiling.
Gliding racks	The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes.
Divider	Use the Divider to divide the lower oven into two cavities so you can cook two different items at the same time.
Temp probe	The Temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

Introducing your new oven

Introducing your new oven

Accessories for microwave



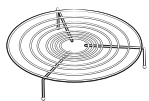
Roller ring*



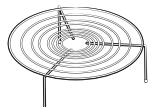
Turntable*



Hot plate*



Low rack*



High 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.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Broil or Convection function. NOTE Do not use wire racks with Microwave mode except where specifically noted in this manual.
Hot plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.

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 (1-800-726-7864).

Before you begin

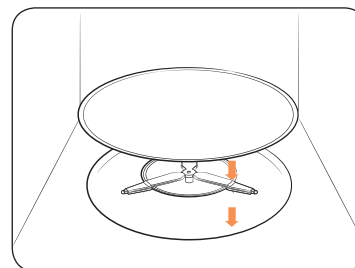
Before using the top and bottom ovens for the first time, remove all the accessories, and then clean the ovens thoroughly. Then, set the lower oven to Bake, and run it at 400 °F for 1 hour. Next, set the microwave (top) oven to Power Convection, and then run it at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal.

Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Energy saving tips

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

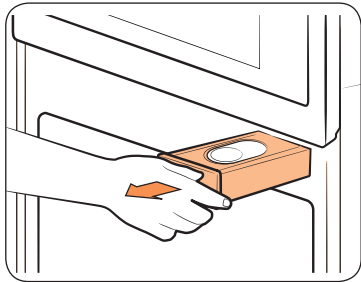
Turntable (For microwave oven)




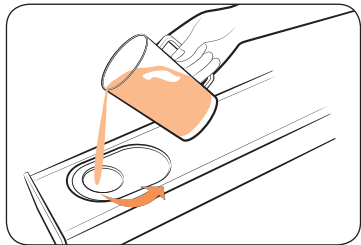
Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Water reservoir

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



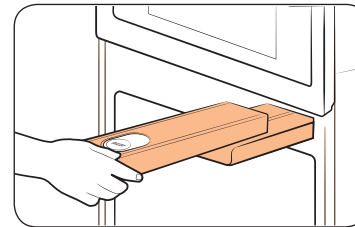
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Reservoir**  on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove.




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

NOTE

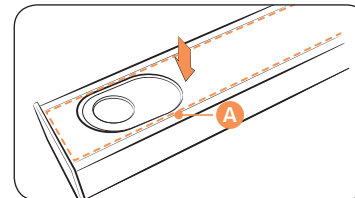
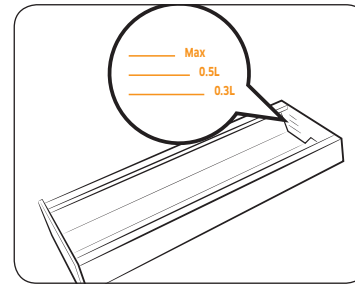
You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.



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

NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

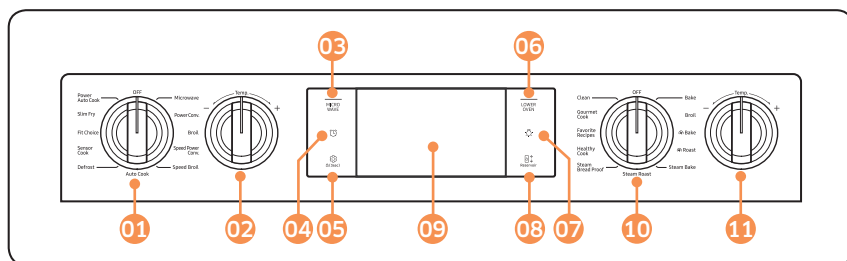
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.





CAUTION

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

Basic operations

Control panel



- 01 Upper Mode Knob:** Use to select the mode of the upper Microwave Oven.
- 02 Temperature Knob:** Use to set the temperature for the upper Microwave oven.
- 03 Microwave:** Use to display the upper Microwave oven mode screen on the display. Touching here does not turn the oven on or off. It only displays its current status.
- 04 Timer** : Use to display the set Timer screen.
- 05 Settings and Control Lockout** : Use to display the Setting screen. If you touch and hold this key for 3 seconds, all oven functions will be disabled.
- 06 Lower Oven:** Use to display the lower oven mode screen on the display. Touching here does not turn the oven on or off. It only displays its current status.
- 07 Lamp** : Use to turn the oven light on or off.
- 08 Reservoir** : Touch to open the water reservoir.
- 09 Display:** Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired setting.
- 10 Lower Mode Knob:** Use to select the mode of the lower Oven.
- 11 Temperature Knob:** Use to set the temperature for the lower oven.

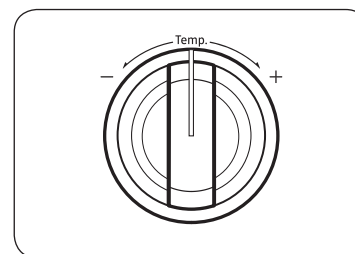
NOTE

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

Setting the temperature

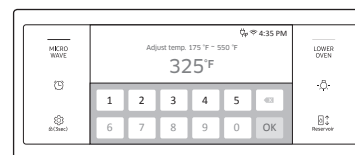
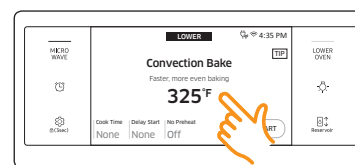
This oven provides two methods to set the temperature.

Temperature knob



- Use the Temperature Knob on the left or right side of the control panel to set the temperature for the upper Microwave oven and the lower oven respectively. For the upper oven, you can use this knob in Power Convection and Speed Power Convection features. For the lower oven, you can use this knob in Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake and Steam Roast features.
- Turn the appropriate knob clockwise (+) or counterclockwise (-) and then release. The temperature will rise or fall by 5 °F.
- To change the temperature quickly by more than 5 °F, turn and hold the knob at the + or - position.

Numeric pad

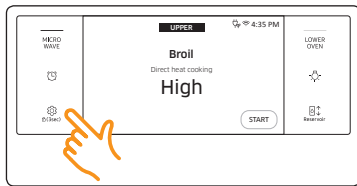



- Tap the temperature area to display the numeric pad.
- Tap the numbers in the numeric pad to set the temperature.
- Tap **OK**.

Control lockout

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

How to activate the control lockout feature



1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch **Control Lockout**  for 3 seconds.

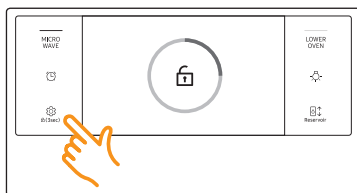


3. The display will change to the Control Lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

NOTE

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

How to unlock the controls



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

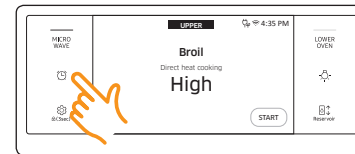
NOTE


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

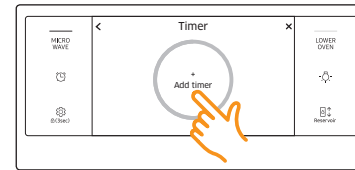
Kitchen timer

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. You can set 10 timers maximum simultaneously. Each timer will count down independently of all the other active timers.

How to set the timer



1. Touch **Timer** . The display will change to the timer screen.



2. Tap **+ Add timer**.

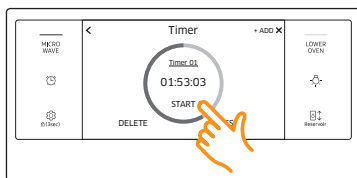
NOTE

After you have performed Steps 1 to 5, you can return to Step 2 and set additional timers. You can also name timers so you can identify them separately. See page 24.

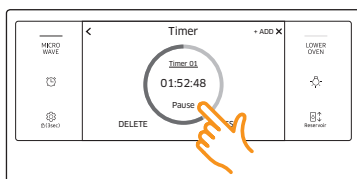


3. Tap the numbers in the numeric pad to set the timer. (You can set the timer for any amount of time from 1 sec to 23 hr 59 min 59 sec).
4. Tap **OK**.

Basic operations

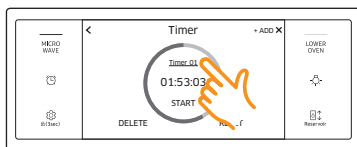


5. Tap **START**.
When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show the Timer has finished.



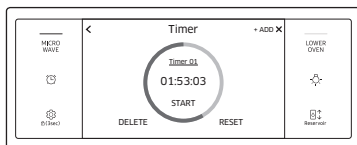
- You can pause, reset, or delete the timer at any time by tapping the screen.

How to change the timer name



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

- Tap the timer name area.
 - The keyboard appears.
- Enter the new timer name, and then tap **OK**.
 - The display shows the changed timer name.



Minimum and maximum settings

Upper combi-oven (heating element+microwave)

The upper oven can be used as a microwave oven, a standard broil or bake oven, a convection oven, or a combination microwave / standard oven or microwave / convection oven depending on your choice of cooking modes. The cookware you should use depends on the mode you select. For the correct cookware for each mode, see the table below.

All the features listed in the table below have minimum and maximum time, temperatures, and power level settings.

Turn the upper microwave oven mode knob to select the cooking mode. Set the temperature or microwave power level using the Upper Microwave oven knob and the numeric pad. See **Setting the temperature** on pages 22 and **Basic baking and broiling instructions** starting on page 54.

Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time	Cookware
Manual mode	Microwave	10-100%	100%	1 Hr. 30 min.	Microwave safe
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the color.			
	Power Convection	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 Hr.	Ceramic, Glass, Metal
Power Convection is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air currents inside the oven. This is designed to cook food faster while keeping or improving the taste.					
Broil	-	-	1 Hr. 30 min.	Ceramic, Glass, Metal	
	Use this for grilling food such as meat.				

Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time	Cookware
Manual mode	Speed Power Conv.	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 Hr. 30 min.	Ceramic, Glass
		The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by microwave energy.			
Manual mode	Speed Broil	10-70%	30%	1 Hr. 30 min.	Ceramic, Glass
		The heating elements generate heat, which is reinforced by microwave energy.			
Auto mode	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 44 auto cooking programs.			Follow directions in display
	Defrost	The oven offers 4 defrosting programs for your convenience.			Microwave safe
	Sensor Cook	The 16 Sensor Cooking features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power levels.			Microwave safe
	Fit Choice	The Fit Choice menu contains pre-set cooking programs for 26 different items. You do not need to set the cooking times or the power levels.			Microwave safe

Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time	Cookware
Auto mode	Slim Fry	You don't need to set either the cooking time or power level. You can adjust the slim fry cook category as shown in this manual (see page 43). You will use less oil compared to frying with an oil fryer and feel much healthier as you reduce the use of oil.			Provided Hot Plate
	Power Auto Cook	To accommodate first-time users of the Power Convection mode, the oven offers 20 auto programs.			Provided Hot Plate or Ceramic, Glass

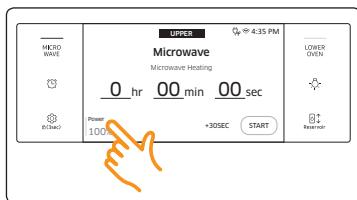
* To use the twin mode functionality of the lower oven, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 64.

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

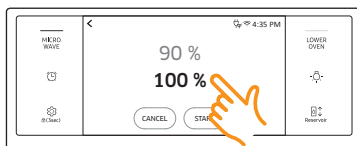


Microwave oven (Upper Oven)

Setting the power level



- Tap the **Power Level** area.
- Flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to set the power level. If you tap the wheel picker, the numeric pad will appear and you can use the numeric pad to set the power level.



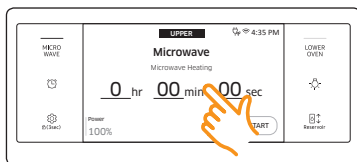
Timed cooking

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

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

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation. (Microwave, Power Convection, Broil, Speed Power Convection, Speed Broil).

How to set the oven for timed cooking



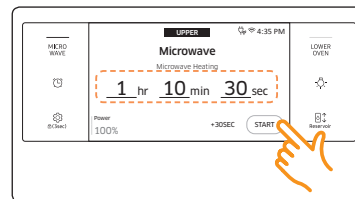
1. Turn the upper oven mode knob to the cooking operation you want.
2. Tap Cook Time. The display will change to the cooking time screen.



3. Tap numbers in the numeric pad to set the cooking time.



4. Tap **OK**. The cooking time screen closes.



5. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
6. Tap **START** to start cooking.
7. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

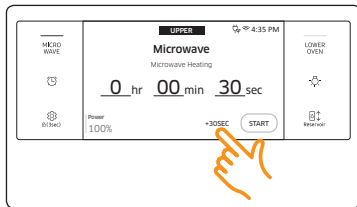
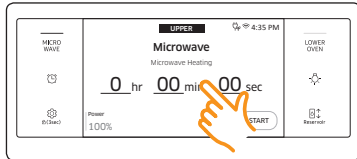
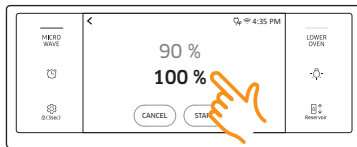
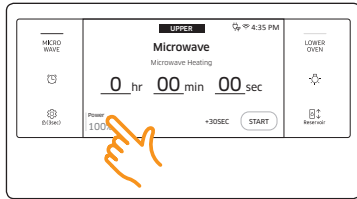
CAUTION

Use caution with the timed cooking 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.

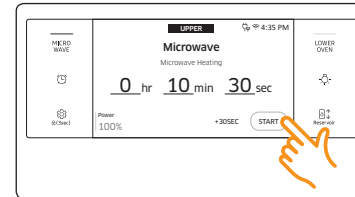


Microwave

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. Turn the upper mode knob to select **Microwave**.
3. Tap **Power Level**, and then, flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to set the power level. If you tap the wheel picker, the numeric pad will appear and you can use the numeric pad to set the power level.
4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to input a desired cook time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Power level

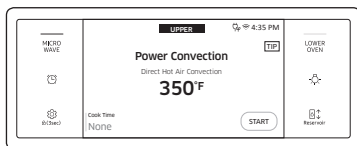
100%	(High)	50%	(Medium)
90%	(Sauté)	40%	(Medium low)
80%	(Reheat)	30%	(Low)
70%	(Medium high)	20%	(Defrost)
60%	(Simmer)	10%	(Warm)



Microwave oven (Upper Oven)

Power convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use a microwave rack or a combination of a rack and hot plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux pastries, and soufflés.

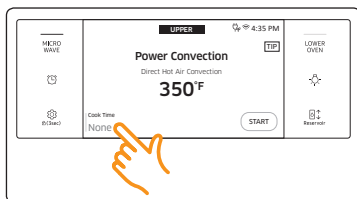


1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the upper mode knob to select **Power Convection**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: 350 °F).

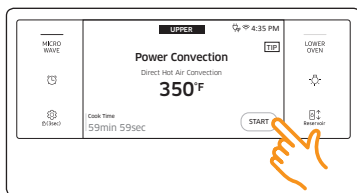
NOTE

To preheat, simply tap **START**.

3. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time.



4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.



Microwave oven (Upper Oven)

CAUTION

- Use glass, ceramic, or metal cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Broil

For best performance, make sure all heating elements are in the horizontal position.

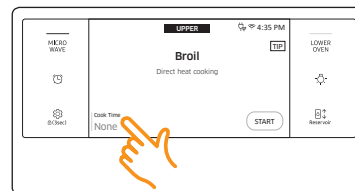


1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the upper mode knob to select **Broil**. If preheating is preferred, simply tap **START**.

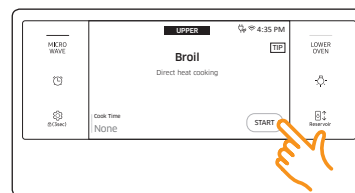
NOTE

You cannot set the temperature in **Broil** mode.

3. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time.



4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

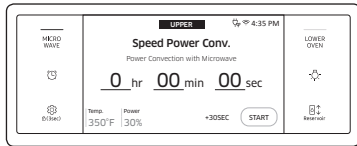


CAUTION

- Use glass, ceramic, or metal cookware.
- Use oven gloves when taking out food.



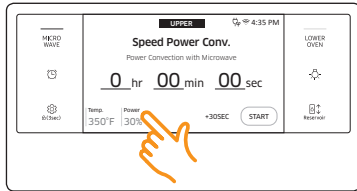
Speed power convection



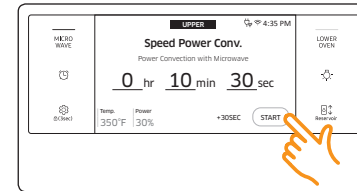
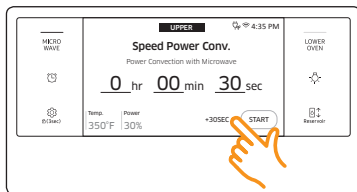
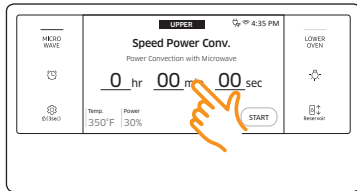
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the upper mode knob to select **Speed Power Conv.**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: 350 °F).

NOTE

To preheat, simply tap **START**.



3. Tap **Power Level**, and then flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to specify a power level between 10% and 70%. If you tap the wheel picker, the numeric pad appears and you can use the numeric pad to set the power level.
4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



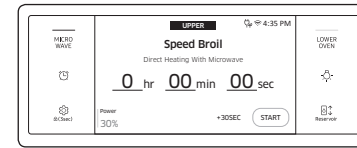
5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

CAUTION

- Use glass or ceramic cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Speed broil

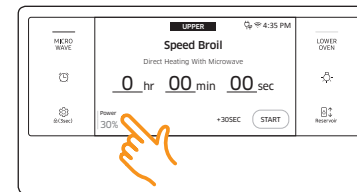
The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.



1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the upper mode knob to select **Speed Broil**.

NOTE

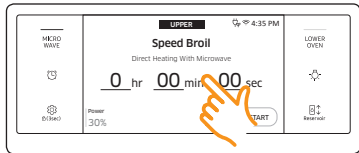
You cannot set the temperature in Speed broil mode.



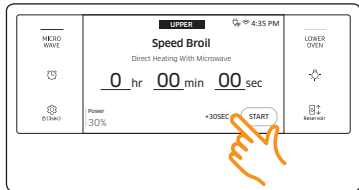
3. Tap **Power Level**, and then flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to specify a power level between 10% and 70%. If you tap the wheel picker, the numeric pad appears and you can use the numeric pad to set the power level.

Microwave oven (Upper Oven)

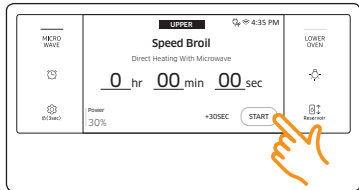
Microwave oven (Upper Oven)



4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

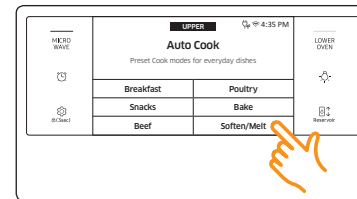


⚠ CAUTION

- Use glass or ceramic cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Auto cook

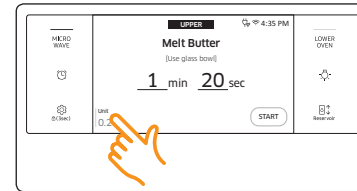
The oven offers 44 different auto cook options for your convenience. You do not need to set either the cooking time or the power level. You can adjust the size of the serving.



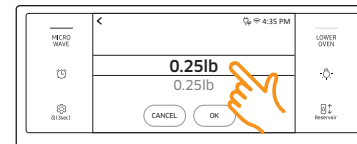
1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Turn the upper mode knob to select **Auto Cook**. The display will show the Speed Cook and Softener/Melt menus. Choose the menu you want, and then view the auto cook programs in the menu by scrolling the list. The two menus together provide 44 auto cook options.



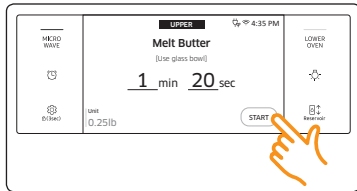
3. Tap the **Auto Cook** option you want.



4. Tap the weight area to select the food weight screen.



5. Flick the wheel picker to select the food weight.
6. Tap **OK**.



7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Breakfast		
Bacon, Uncooked	2 ea. 4 ea. 6 ea.	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.
Bacon, Pre-cooked	2 ea. 4 ea. 6 ea.	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.
Sausage links, Frozen	4 ea. 8 ea.	Place the sausage links on the hot plate. Place the plate on the low rack.
Sausage links, Fresh	4 ea. 8 ea.	Place the sausage links on the hot plate. Place the plate on the low rack.
Sausage patties, Frozen	2 ea. 4 ea.	Place the sausage patties on the hot plate. Place the plate on the high rack.
Sausage patties, Fresh	2 ea. 4 ea.	Place the sausage patties on the hot plate. Place the plate on the high rack.

Food	Amount	Instructions
Frozen french toast	2 ea. 4 ea.	Place the french toast on the high rack.
Frozen sandwich	2 ea. 4 ea.	Place the sandwich on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen bagels	2 ea. 4 ea.	Place the bagels on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Snacks		
Popcorn	1.5 oz. 3.0 oz. 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.
Hot dog	2 ea. 4 ea.	Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the microwave beeps, add the buns and then press START to continue.
Nachos	1 serving.	Arrange the tortilla chips uniformly on a microwave-safe plate, then place the plate on the high rack. Sprinkle evenly with cheese. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • 4 to 5 oz. tortilla chips • ½ cup grated cheese
Baked potato	2 ea. 4 ea.	Pierce the potatoes 3 times with a fork. Place the potatoes on the low rack. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.

Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Frozen garlic bread	6 ea.	Put frozen garlic bread on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the microwave beeps, turn the bread over, and then press START to continue. After cooking, let stand for 1-2 minutes.
Homemade gratin	20 oz. 40 oz.	<p>Ingredients (40 oz.): 25 oz. potatoes, 4 oz. milk, 4 oz. cream, 1 oz. beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 5-6 oz. grated mozzarella cheese, butter, thyme.</p> <ul style="list-style-type: none"> For a 20 oz. recipe, use half the quantities above. <p>Method: Peel potatoes and slice them to 1/8-1/4 inch thickness. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Rub the surface of a gratin dish with the butter. Put the rest of the ingredients except grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top, and then put the gratin dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.</p>

Food	Amount	Instructions
Homemade lasagna	40 oz.	<p>Ingredients: 3/4 lb. ground beef, 2 tbsp. olive oil, 8 oz. tomato sauce, 4 oz. beef stock, 8 lasagna sheets, 1 onion (chopped), oregano, and basil to taste, 8 oz. grated mozzarella cheese.</p> <p>Method: Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the ground beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Combine with the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring to a boil, and then simmer for 30 minutes. Cook lasagna noodles according to the package directions. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Sprinkle the remaining cheese evenly on the top layer. Place the oven dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.</p>
Frozen soft pretzels	2 ea. 4 ea.	Place the pretzels on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen churros	2 ea. 4 ea.	Place the churros on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Quesadilla	1 ea. 2 ea.	Follow the package preparation instructions. Place the Quesadilla on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Toast hawaii	4 ea.	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.
Frozen lasagna	1 serving. 2 servings.	Place the frozen lasagna on the low rack. Let stand for 2-3 minutes.

Food	Amount	Instructions
Beef		
Meat loaf	2.5 lbs.	<p>Ingredients: 1½ lbs. ground beef, 1 egg, 1 onion (chopped), 1 cup milk, 1 cup dried bread crumbs, salt and pepper to taste.</p> <p>Method: In a large bowl, combine the beef, egg, onion, milk, and bread crumbs. Season with salt and pepper to taste, and then place in a lightly greased 5 x 9 inch microwave-safe loaf pan. Place the pan on the low rack.</p>
Roast beef	2.0 lbs. 3.0 lbs.	Brush the roast beef with oil and seasonings. Place the roast beef on the low rack. When the microwave beeps, turn over the roast beef, and then press START to continue.
Poultry		
Whole chicken	4.0 lbs. 5.0 lbs.	Brush the chicken oil and spices. Put breast side down in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over using tongs, and then press START to continue. After cooking, let stand for 2-3 minutes.
Chicken breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put chicken breast on the high rack. Let stand for 1-2 minutes.
Turkey breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put turkey breast on the high rack. Let stand for 1-2 minutes.

Food	Amount	Instructions
Bake		
Box cake mix	1 pack.	Pour the batter into 8 inch round cake pan. Place the pan on the low rack.
Brownie mix	1 pack.	Pour the batter into an 8 x 8 inch pan, then place the pan on the low rack.
Cookie dough, Frozen	8 ea.	Place 8 cookies on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Cookie dough, Chilled	8 ea.	Place 8 cookies on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Chocolate chip cookies	8 ea.	<p>Ingredients (16 ea.):</p> <ul style="list-style-type: none"> 1¼ cups all-purpose flour, ½ teaspoon baking soda, ¼ teaspoon salt, ½ cup butter, softened, 1 teaspoons vanilla extract, ¼ cup white granulated sugar, ¼ cup brown sugar, 1 egg, ¾ cups dark-chocolate morsels, ½ cup chopped walnuts. <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> In a large bowl combine the flour, baking soda and salt, and then set aside for later use. Using an electric mixer, blend the butter, vanilla, white and brown sugar together, then mix in the egg. Mix in the flour mixture until the dough forms, then mix in the chocolate chips and walnuts. Roll dough into small balls (about 2 tablespoons each), and then place on the hot plate 2 inches apart. Place the plate on the low rack.



Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Oatmeal raisin cookies	8 ea.	<p>Ingredients:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¾ cups all-purpose flour, ½ teaspoon baking soda, ½ teaspoon baking powder, ½ teaspoon ground cinnamon, ¼ teaspoon salt, ½ cup butter, softened, 1 teaspoon vanilla extract, ¼ cup white granulated sugar, ¼ cup brown sugar, 1 egg, 1½ cups oats, ½ cup raisins. <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> In a large bowl mix together the flour, baking soda, baking powder, cinnamon and salt, and then set aside for later use. In a large bowl using an electric mixer blend the butter, vanilla, white and brown sugar, and then mix in the egg. Mix in the flour mixture until the dough forms then mix in the oats and raisins. Roll dough into small balls (about 2 tablespoons each), and then place on the hot plate 2 inches apart. Place the plate on the low rack.
Cupcakes	6 ea.	Place 6 cupcakes on a 6 cup muffin mold, then place the mold on the low rack.
Marble cake	1 ea.	Put the fresh dough into round cake dish. Put the dish on the low rack. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

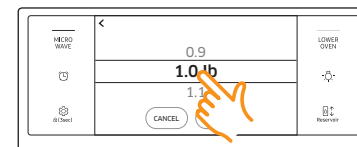
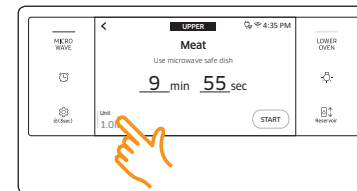
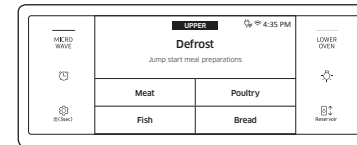
Food	Amount	Instructions
Cheese cake	1 ea.	<p>Ingredients:</p> <p>15 graham crackers crushed, ½ cup butter, 14 oz. cream cheese, softened, 2 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 teaspoon vanilla extract.</p> <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> Melt the butter in a pan. Add the crushed graham crackers and stir until well coated with butter. Spread over the bottom of the 8 inch cake pan, and then press down on the mixture until firm. Mix the cream cheese, eggs, sugar and vanilla extract until smooth. Pour it over the graham cracker base and spread out with a spatula. Place the cake pan on the low rack. After cooking, let cool and then refrigerate for 5 hours before serving.
Pound cake	1 ea.	<p>Ingredients:</p> <p>1½ sticks butter, softened, ¾ cups sugar, 3 eggs, 2 cups all-purpose flour, ¾ teaspoon baking powder, ¾ cup milk, 1½ teaspoon vanilla extract.</p> <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> In a large bowl mix together the butter and sugar then add the eggs and mix until smooth. Mix in the remaining ingredients. Pour batter into a greased tube pan. Put the pan on the low rack.



Food	Amount	Instructions
Soften/Melt		
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.
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.
Melt chocolate	1 cup.	Place the chocolate chips in a microwave-safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press START to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over.
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.
Soften cream cheese	4 oz. 8 oz.	Unwrap the cream cheese and place on a microwave safe dish.
Melt cheese	4 oz. 8 oz.	Place the cheese in a microwave-safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.
Melt marshmallows	5 oz. 10 oz.	Place the marshmallows in a large microwave-safe dish. Stir well afterwards.
Melt caramel	4 oz. 8 oz.	Place the caramel in a large microwave-safe dish. Stir well afterwards.

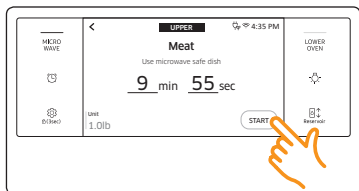
Defrost

The oven provides 4 different defrosting options 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. Turn the upper mode knob to select **Defrost**. The display will show 4 defrost options.
3. Tap the **Defrost** option you want.
4. Tap the weight area to select the food weight.
5. Flick the screen or tap the number to select the food weight. If you tap the number, the numeric pad appears.
6. Tap **OK**.

Microwave oven (Upper Oven)



7. Tap **START** to start defrosting.
8. If you want to pause defrosting, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue defrosting by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

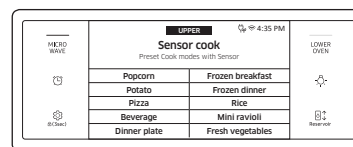
CAUTION

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

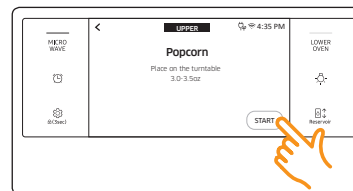
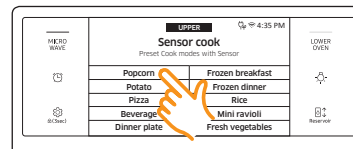
Food	Amount	Instructions
Meat	0.1-3.5 lbs.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
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.
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.
Bread	0.1-2.0 lbs.	Place bread on a ceramic plate and if possible, 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 oven offers 16 different sensor cook options for your convenience, which include 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**, 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. Turn the upper mode knob to select **Sensor Cook**. The display will show 16 sensor cook options. (You can scroll down through the list.)
3. Tap the **Sensor Cook** option you want.



4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

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.
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.
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.
Beverage	6 to 8 oz.	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.

Food	Amount	Instructions
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. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone) • ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
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. Contents: Casseroles: refrigerated
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. Contents: Pasta: canned spaghetti

Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Soup	1 to 4 servings	Cover the bowl with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the soup is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the soup once before serving. Contents: Soup: refrigerated
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.
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.
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.
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.

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, eggplant, etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. 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.
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 tbs. 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.
Frozen Vegetables	1 to 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. 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.
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.

Auto sensor cooking instructions

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 you cover a container 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 remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before Auto Sensor cooking, food may be seasoned 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 & cover

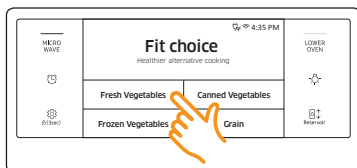
- To obtain good cooking results with the Auto Sensor function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this manual.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner 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.

CAUTION

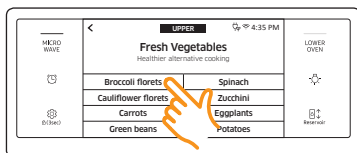
- After installing the oven and plugging it into an electrical outlet, do not unplug the power cord for 24 hours. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature continuously. i.e. one cooking operation immediately after 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 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.

Microwave oven (Upper Oven)

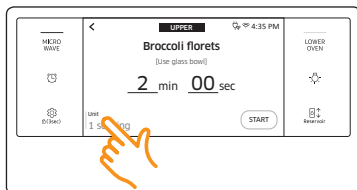
Fit choice



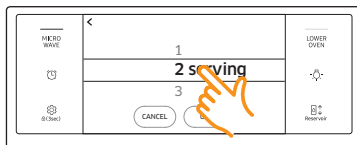
1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Turn the upper mode knob to select **Fit Choice**.



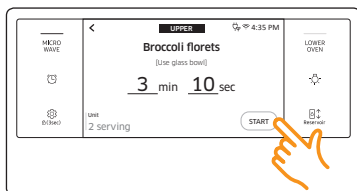
3. Tap to select **Fit Choice** cook. The display will show 4 different menus. These provide 26 Fit Choice cook options. (You can scroll down the list.)



4. Tap the serving area to display the servings of food screen.



5. Flick the number to select the number of servings.
6. Tap **OK**.



7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables		
Broccoli Florets	1 serving	Wash and clean the broccoli. Prepare the florets and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	
Cauliflower Florets	1 serving	Wash and clean the cauliflower. Prepare the florets and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	
Carrots	1 serving	Wash and clean the carrots. Cut the carrots into even slices and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	
Green Beans	1 serving	Wash and clean the green beans. Place the green beans in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	

Food	Amount	Instructions
Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the spinach. Place the spinach in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Zucchini	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the zucchini. Cut zucchini into slices. Place the zucchini in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Eggplants	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the eggplants. Cut eggplants into slices. Place the eggplants in a microwave safe bowl and sprinkle with 1 Tbsp lemon juice. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Potatoes	1 ea 2 ea 3 ea 4 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.

Food	Amount	Instructions
Frozen Vegetables		
Broccoli Florets	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the broccoli in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the carrots in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the corn in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the green beans in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the peas in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Mixed Vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the mixed vegetables in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.



Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Canned Vegetables		
Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the carrots in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the corn in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the green beans in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the peas in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the spinach in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the beans in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.

Food	Amount	Instructions
Grain		
Oatmeal	1 pack 2 packs	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and afterwards.
Brown Rice	1 cup 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass 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.
White Rice	1 cup 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass 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.
Bulgur	½ cup 1 cup	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and fluff with a fork afterwards.
Quinoa	1 cup 2 cups	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and afterwards.
Whole Wheat Macaroni	1 cup 2 cups	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Carefully remove from the microwave and drain the hot water.



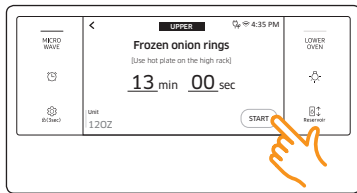
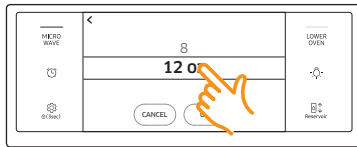
Slim fry



1. Put the food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Turn the upper mode knob to select **Slim Fry**.
3. Tap to select one of 10 different options.
4. Tap the weight area to select the food weight screen.



5. Flick the wheel picker to select the food weight.
6. Tap **OK**.
7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.



⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Frozen Onion Rings	8 oz. 12 oz.	Place the onion rings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Croquettes	8 oz. 16 oz.	Place frozen potato croquettes on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Prawns, Breaded	8 oz. 12 oz.	Place frozen prawns on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Mini Spring Rolls	8 oz. 12 oz.	Place frozen mini spring rolls on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Wedges	12 oz. 16 oz.	Place frozen potato wedges on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Fish Cutlets	8 oz. 12 oz.	Place frozen fish cutlets on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Homemade French Fries	8 oz. 12 oz.	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of .4 x .4 in (10 x 10 mm). Soak in cold water for 30-40 minutes. (Put some salt in the cold water for the osmotic pressure.) Dry potato sticks with a towel, and then brush with 1 tsp (5 g) oil. (Try to remove the moisture completely. Otherwise, the potatoes may get scorched and stick to the bottom of the tray.) Place them on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Drumsticks	3 ea 6 ea	Rinse drumsticks and place them on the hot plate, then place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn over drumsticks, and then press START to continue.

Microwave oven (Upper Oven)

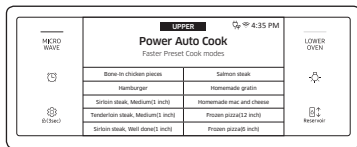
Food	Amount	Instructions
Chicken Wings	10 ea 20 ea	Rinse chicken wings and place on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Roasted Vegetables	8 oz. 12 oz.	Cut eggplants, carrots, zucchini, and then brush them with 1 tsp (5 g) oil. Place sliced vegetables on the hot plate, then place the plate on the high rack.



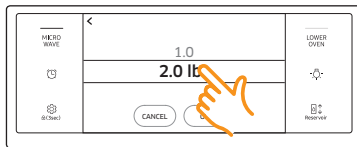
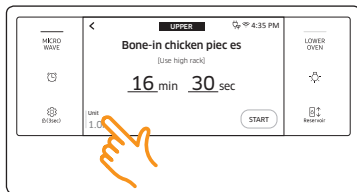
- Tap **START** to start cooking.
- If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

Microwave oven (Upper Oven)

Power auto cook



- Put the food in the center of the turntable and close the door.
- Turn the upper mode knob to select **Power Auto Cook**.
- Tap to select one of 20 different options.
- Tap the weight area to select the food weight screen.
- Flick the wheel picker to select the food weight.



CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
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 high rack. When the microwave beeps, turn over bone-in chicken pieces, and then press START to continue.
Hamburger	2 ea 4 ea (1 ea: 4 oz.)	Place the hamburgers on the hot plate. Place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn the hamburgers over, and then press START to continue.
Sirloin Steak, Medium (1 inch)	1 inch, 1.0 lb.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.

Food	Amount	Instructions
Sirloin Steak, Well Done (1 inch)	1 inch, 1.0 lb.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
Tenderloin steak, Medium (1 inch)	1 inch 1.0 lb.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
Tenderloin steak, Well done (1 inch)	1 inch 1.0 lb.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
T-Bone steak, Medium (1 inch)	1.5 lbs.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
T-Bone steak, Well done (1 inch)	1.5 lbs.	Brush the steak with oil and seasonings. Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
Barbecue pork ribs	1.0 lb. 2.0 lbs.	Brush the pork ribs with barbecue sauce. Place the pork ribs on the low rack.
Boneless Pork Chops	2 ea. 4 ea. (1 ea. = 5-6 oz.)	Brush the pork chops with oil and seasonings. Place the pork chops on the high rack. When the microwave beeps, turn over the pork chops, and then press START to continue.

Food	Amount	Instructions
Salmon Steak	2 ea. 4 ea. (1 ea. = 5-6 oz.)	Brush the salmon steak with oil and seasonings. Place the salmon steak on the hot plate, and then place the plate on the high rack.
Homemade Gratin	20 oz. 40 oz.	<p>Ingredients (40 oz.) 25 oz. potatoes, 4 oz. milk, 4 oz. cream, 1 oz. beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 5-6 oz. grated mozzarella cheese, butter, thyme.</p> <ul style="list-style-type: none"> For a 20 oz. recipe, use half the quantities above. <p>Method Peel potatoes and slice them to 0.1-0.2 inch thickness. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Rub the surface of a gratin dish with the butter. Put the rest of the ingredients except grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top, and then put the gratin dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.</p>
Homemade Mac and Cheese	12 oz.	Put oven dish on the low rack and cook.
Frozen Pizza (6 inch)	6 inch	Place the pizza on the high rack.

Microwave oven (Upper Oven)



Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Frozen Pizza (12 inch)	12 inch	Place the pizza on the low rack.
Frozen Waffles	2 ea 4 ea	Place the waffles on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Cheese Sticks	6 ea 12 ea	Place the cheese sticks on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Buffalo Wings	12 oz. 16 oz.	Place the chicken wings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Chips (Frozen French Fries)	12 oz. 16 oz.	Place the frozen potato chips (Frozen french fries) on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Chicken Nuggets	8 oz. 16 oz.	Place the frozen chicken nuggets on the hot plate, then place the plate on the high rack.

Oven (Lower Oven)

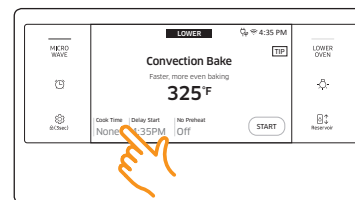
Timed cooking

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 the timed cooking feature only with another cooking operation. (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Steam Bread Proof, Healthy Cook).

How to set the oven for timed cooking

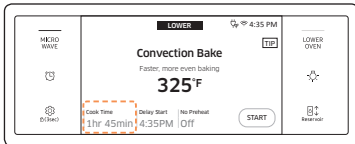


- Turn the lower oven mode knob to the cooking operation you want.
- Tap **Cook Time**. The display will change to the cooking time screen.



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





4. Tap **OK**. The cooking time screen closes. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
5. Tap **START** to start cooking.
6. You can cancel a cook time at any time by setting the Cook Time to 0 minutes.

NOTE

See pages 54 through 55 for **Basic baking and broiling instructions**.

CAUTION

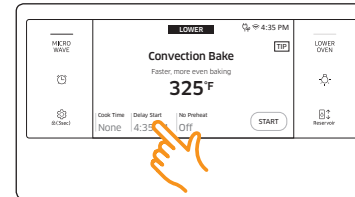
Use caution with the timed cooking or delay start features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil, such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled, 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.

Delay start

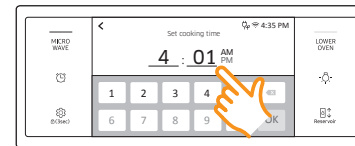
In the delay timed cooking mode, the oven's timer turns the oven on at a time you select in advance. You can have the oven turn off automatically after a set time has elapsed by setting the Timed Cooking function as well.

- You can use the delay start feature only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Healthy Cook, Self Clean).
- You can set the oven for a delayed start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay timed cooking



1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Turn the lower oven mode knob to the cooking operation you want.
3. Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time. (See the **Timed cooking** section on page 46).
4. Tap **Delay start**. The current time is displayed as the first entry.



5. Tap numbers in the numeric pad to set the time you want the oven to start.



6. Tap **OK**. The Delay Start screen closes. The start time, and, if you set it, the cooking time, is displayed on the screen.
7. Tap **START** to start cooking.

NOTE

See pages 54 through 55 for **Basic baking and broiling instructions**.

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

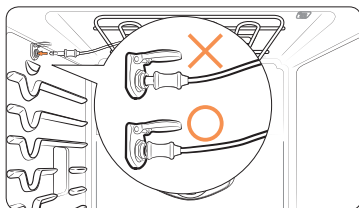
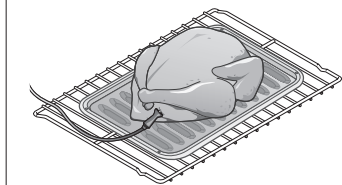
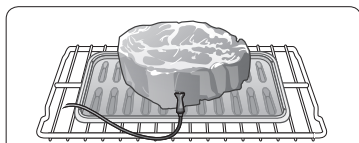
Using the temp probe

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

After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

How to use the temp probe

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



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

2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
 3. Turn the lower oven mode knob to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake or Convection Roast). Set the cooking temperature. (See pages 22.)
 4. Tap **Temp Probe**.
 5. Set the desired internal temperature using the numeric pad.
- | | |
|------------------------|------------------|
| Available temperatures | 100 °F to 200 °F |
|------------------------|------------------|
6. If you want to use Cook time or Delay start, set each function.
 7. Tap **START**.
 8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

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

Temp probe table

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

NOTE

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

Removing the temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.

CAUTION

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

Twin cooking mode temperature setting ranges

Using the divider, you can divide the Lower oven into two compartments, flex upper and flex lower. This is also called twin mode. When you use the flex upper and flex lower compartments in the Lower oven at the same time, each compartment has a minimum and maximum amount of power available and consequently minimum and maximum temperature settings.

Oven temperatures in the flex lower compartment also limit broil settings in the flex upper compartment. The temperature and broil setting limitations are shown in the table below and on the next page.

FLEX UPPER COMPARTMENT		FLEX LOWER COMPARTMENT (Available function settings and temperatures)	
Mode	Set Temp.	Bake, Convection Bake	
		Min	Max
Broil	High	400 °F	480 °F
	Medium	350 °F	480 °F
	Low	325 °F	480 °F
Convection Bake & Convection Roast	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

NOTE

To insert the divider, see page 64.

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

FLEX LOWER COMPARTMENT		FLEX UPPER COMPARTMENT (Available function settings and temperatures)				
Mode	Set Temp.	Broil			Convection Bake, Convection Roast	
		Low	Medium	High	Min	Max
Bake & Convection Bake	480 °F	O	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	X	175 °F	200 °F

O = Available X = Not Available

NOTE

The twin cooking mode lets you use different settings for the upper and lower compartments, such as different switch off times, cooking times, and temperatures settings.

To apply or modify settings in either compartment, touch the respective touch pad.

Oven functions

Cooking mode


Turn the upper or lower oven mode knob to select the cooking mode. Set the temperature using the upper or lower oven temp knob, or the numeric pad. See **Setting the temperature** on pages 22 and **Basic baking and broiling instructions** starting on page 54.

Mode	Temperature range		Single oven	* Twin oven		Temp probe	No preheat (Only Single oven)
	Single oven	* Twin oven		Upper	Lower		
Bake	175 °F (80 °C) - 570 °F (300 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Broil	LOW / MEDIUM / HIGH	LOW / MEDIUM / HIGH	0	0	-	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	230 °F (110 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	0	-
Keep Warm	**None	-	0	-	-	-	-
Steam Bread Proof	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Available - = Not Available


* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 64.

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

Mode	Instruction
Bake	<ul style="list-style-type: none"> Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cause food to cook faster with more browning. <p> NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>
Broil	<ul style="list-style-type: none"> Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1 inch thick. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling. See the Broiling recommendation guide section starting on page 53.
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results when you are using multiple racks at the same time. Breads and pastries brown more evenly.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Mode	Instruction
Steam Bake	<ul style="list-style-type: none"> Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor. See the Steam cook recommendation guide section starting on page 53.
Steam Roast	<ul style="list-style-type: none"> Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result. See the Steam cook recommendation guide section starting on page 53.
Steam Bread Proof	<ul style="list-style-type: none"> For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out. Place the dough on rack position 1 or 2. You do not need to cover it with cloth or with plastic wrap. For the best result, always start the Steam Bread Proof option with a cool oven. Do not use Steam Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.

Oven (Lower Oven)

Mode	Instruction									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings. 									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Rack position</th> <th>Temperature (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetables or Fruit</td> <td>3 or 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>3 or 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Rack position	Temperature (°F)	Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150	Meat	3 or 4	145-225
	Category	Rack position	Temperature (°F)							
Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150								
Meat	3 or 4	145-225								
<p> NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Dehydrate is also included in the Healthy Cook mode for the Lower oven. 										
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> The Keep Warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. You can use the Keep Warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this mode to reheat cold food. 									

Oven		Oven functions	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Single Lower</div> <p>Without a divider</p>	Single oven	Upper	Microwave, Power Convection, Broil, Speed Power Convection, Speed Broil, Auto Cook, Defrost, Sensor Cook, Fit Choice, Slim Fry, Power Auto Cook
		Lower	Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Keep Warm, Healthy Cook, Favorite Recipes, Gourmet Cook, Smart Control, Clean, Steam Bread Proof
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Flex Upper <hr style="border: 1px solid orange; margin: 2px 0;"/>Flex Lower</div> <p>With a divider</p>	* Twin oven	Flex Upper	Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Healthy Cook, Smart Control
		Flex Lower	Bake, Convection Bake, Healthy Cook, Smart Control

Oven (Lower Oven)

Broiling recommendation guide

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

Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time (min.)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	¾"	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	-	1-1½"	Hi	5	6:00-6:30	4:00-4:30
	Well done	-	1-1½"	Lo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Chicken pieces	Well done	4.5 lbs.	½-¾"	Lo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Well done	2 lbs.	½-¾"	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	-	¼-½"	Lo	3 or 4	7:00-8:00	4:00-5:00

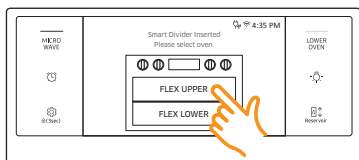
Steam cook recommendation guide

Steam mode	Level	Foods
Steam bake	High	Rye breads, Desserts (Flan caramel)
	Med	Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casseroles)
	Low	Pastries
Steam Roast	High	-
	Med	Meats, Poultry
	Low	Turkey, Large cuts of meat

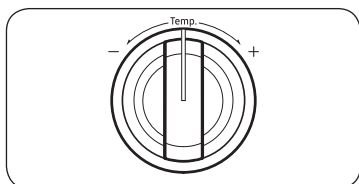
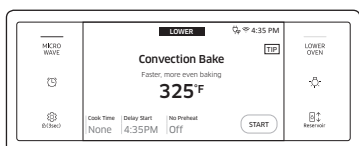
Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

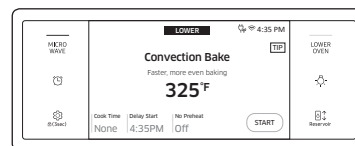
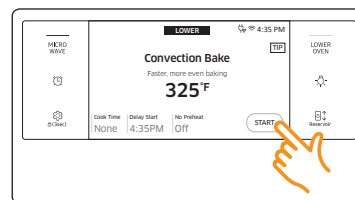
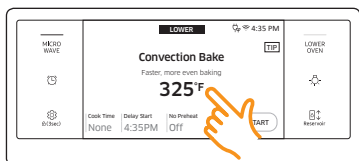
Basic baking and broiling instructions



1. To use Twin Flex mode, insert the divider into the Lower oven. See page 64 for details. If you are using single oven mode, skip this step and go to Step 2.
2. Turn the lower oven mode knob to select the desired cooking mode. If you inserted the divider, select **FLEX UPPER** or **FLEX LOWER** on the screen.



3. Set the temperature you want. (See the **Minimum and maximum settings** section on page 24.)
 - You can only set Broil mode to High, Medium, or Low.
 - The Keep Warm temperatures are fixed and cannot be changed.



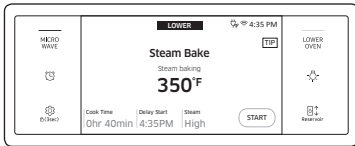
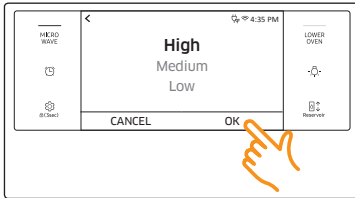
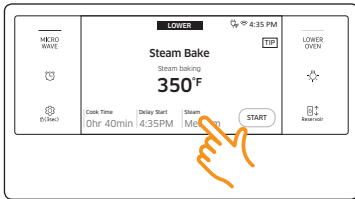
4. Follow the steps below to use the No Preheat feature, Steam Bake, or Steam Roast. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 5 on the next page.
 - **No Preheat (Only Single oven)**
 - a. If you selected Convection Bake or Convection Roast, the display will show the No preheat information. (The default is OFF).
 - b. Tap the No Preheat area. The No Preheat feature is activated and the display will show ON.

NOTE

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

Type	Rack Positions
Baking	3 or 4
Roasting	1 or 2

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

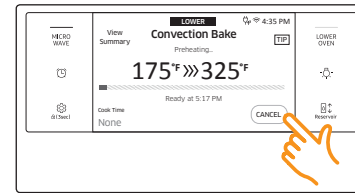
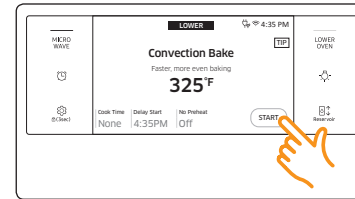


• **Steam Bake, Steam Roast**

- a. If you selected Steam Bake or Steam Roast, the display will show the steam level information. (The default is Medium).
- b. Tap the Steam area to adjust the steam level. The steam level adjustment screen appears. You can set the steam level to Low, Medium, or High.

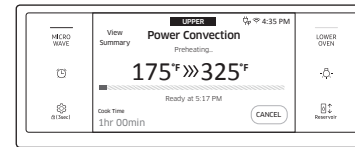
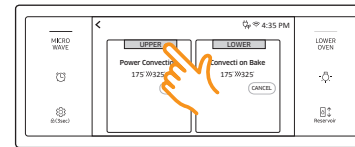
- c. Tap **OK**. The steam level adjustment screen closes and the steam level information is displayed. **Important:** You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 21.

- 5. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 46 and 47 for instructions.



- 6. Tap **START** to begin cooking.
- 7. Tap **CANCEL** when cooking is done or if you want to cancel cooking.

How to adjust the temperature while cooking



If you are using the ovens in single mode, do one of the following:

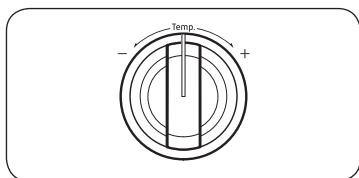
To adjust the temperature in the lower oven:

- Use the lower oven temperature knob to adjust the temperature or
- Tap **LOWER OVEN** on the screen, tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.

To adjust the temperature in the upper microwave oven:

- Use the upper oven temperature knob to adjust the temperature or
- Tap **Microwave** on the screen, tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.

Oven (Lower Oven)



If you are using the Lower oven in twin flex mode, tap **FLEX UPPER** or **FLEX LOWER**, and then do one of the following:

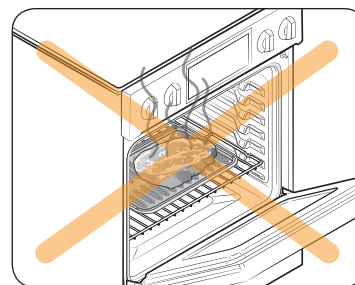
- Use the lower oven temperature knob to adjust the temperature or
- Tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.

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

NOTE

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

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.

Using the healthy cook feature

Healthy Cook provides 6 different specialized cooking options.

Mode	Temperature range		Single oven	*Twin oven	
	Single oven	*Twin oven		Upper	Lower
Baked Potato	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Grilled Chicken	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Salmon Steak	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
White Fish Fillet	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-
Keep Warm	**None	-	0	-	-

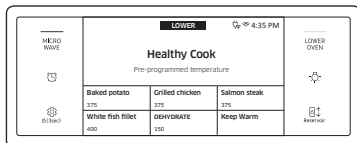
* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 64.

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

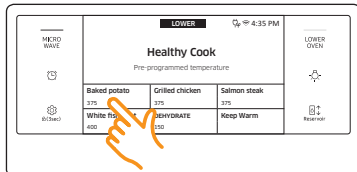
Mode	Instruction									
Baked Potato	<ul style="list-style-type: none"> Baked Potato is specially designed to cook potatoes or sweet potatoes. 									
Grilled Chicken	<ul style="list-style-type: none"> Grilled Chicken is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts. To prevent over-browning and drying of the skin, wrap each piece or breast of the chicken in foil. 									
Salmon Steak	<ul style="list-style-type: none"> Salmon Steak is specially designed to cook salmon steaks. 									
White Fish Fillet	<ul style="list-style-type: none"> White Fish Fillet is specially designed to cook white fish fillets. 									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Rack position</th> <th>Temperature (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetables or Fruit</td> <td>3 or 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>3 or 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Rack position	Temperature (°F)	Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150	Meat	3 or 4	145-225
	Category	Rack position	Temperature (°F)							
	Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150							
Meat	3 or 4	145-225								
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> The Keep Warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. You can use the Keep Warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this mode to reheat cold food. 									

Oven (Lower Oven)

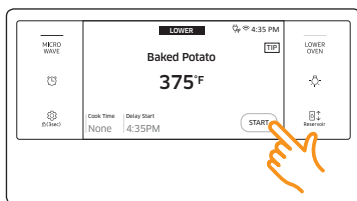
Oven (Lower Oven)



1. Turn the mode knob to **Healthy Cook**. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



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

NOTE

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

Rack position chart for special cooking options

Food	Single (Both Ovens)	Flex Upper	Flex Lower
Baked Potato	5	A	1
Grilled Chicken	4 or 5	A	1
Salmon Steak	4 or 5	A	1
White Fish Fillet	4 or 5	A	1
Dehydrate	3 or 4	-	-
Keep Warm	3 or 4	-	-

NOTE

Refer page 61 for Rack Positions chart.

Using the favorite recipes and gourmet cook feature

For inexperienced cooks, the oven offers auto cook features. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

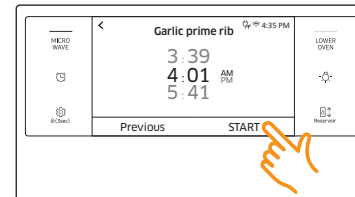
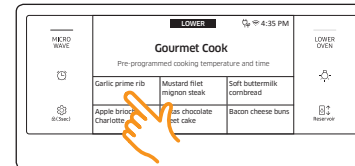
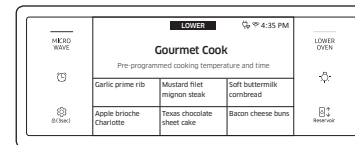
Favorite Recipes

All recipes in this mode can be downloaded from the Samsung website. Recipes will be updated and added automatically if the oven is connected to the Internet.

1. Roasted lemon chicken thighs
2. Roasted honey mustard chicken breasts
3. Garlic basil shrimp
4. Sweet banana nut bread

Gourmet Cook

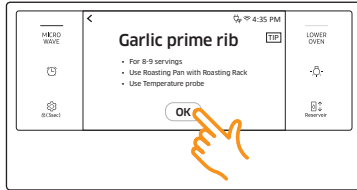
1. Garlic prime rib
2. Mustard Filet mignon steak
3. Soft buttermilk cornbread
4. Apple brioche charlotte
5. Texas chocolate sheet cake
6. Bacon cheese buns
7. Black bean and beef tacos
8. Chicken pot pies
9. Sweet Brioche bread pudding
10. Three cheese lasagna
11. Fresh Chicago pizza



1. Turn the mode knob to the **Favorite Recipes** or **Gourmet Cook** mode. The display will show the auto cook features. (You can scroll down through the list.)
2. Tap the **Favorite Recipes** or **Gourmet Cook** option you want.
3. Follow the on-screen instructions.
4. Tap **START** to start cooking.

Oven (Lower Oven)

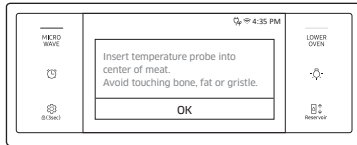
Cooking tips in the favorite recipes or gourmet cook mode



1. Tap **OK**.



2. Tap **TIP** on the screen to see a cooking tip.



3. The display will show the cooking tip. You can see the cooking tip before you start cooking or while you are cooking.

Oven (Lower Oven)


Using the smart control feature (Lower oven only)

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

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

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

How to connect the oven

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

To start the oven remotely

Touch **Settings**  and then tap **Smart Control** > **ON**. 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

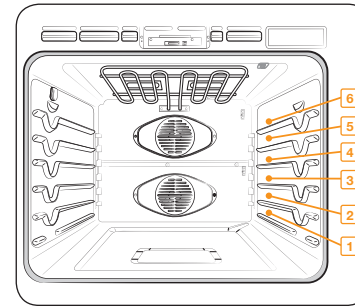
Important: Self Clean mode cannot be started remotely.

NOTE

- Opening the oven door or turning the Mode knob to other modes will deactivate Smart Control and prevent you from turning the oven on or controlling the oven remotely.
- If Smart Control is deactivated, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, Smart Control will be deactivated.

Using the oven racks

Lower oven rack positions (single mode)



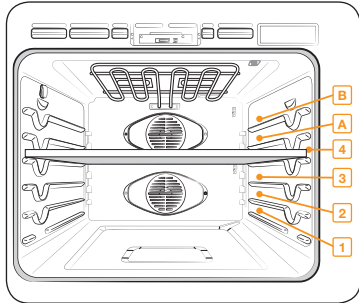
Recommended rack positions for cooking

Type of Food	Rack Positions
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4-6
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	4 or 3
Angel food cakes, small roasts	2
Turkeys, large roasts, hams, fresh pizza	1

- This table is for reference only.

Oven (Lower Oven)

Lower oven rack positions with divider (twin mode)

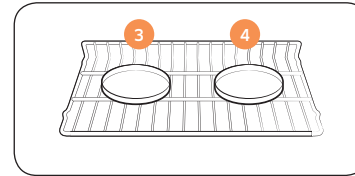


The upper compartment has 2 rack positions (A, B).
The lower compartment has 3 rack positions (1-3).

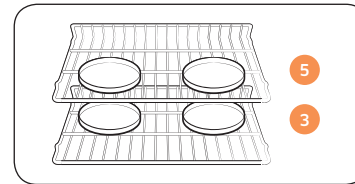
Type of Food	Rack Positions	
	Upper	Lower
Frozen pies	A	1
Angel food cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies, biscuits	A	1
Casseroles	A	1
Small roast, hams	A	1
Small turkeys, medium roasts	-	1

- This table is for reference only.

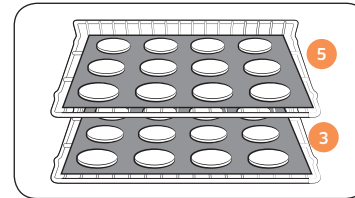
Rack and pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Racks



Multiple Oven Racks

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

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

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

Using multiple oven racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5

Before using the racks

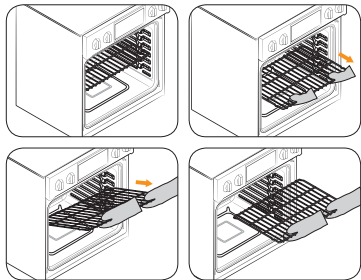
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

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

Replacing the racks

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



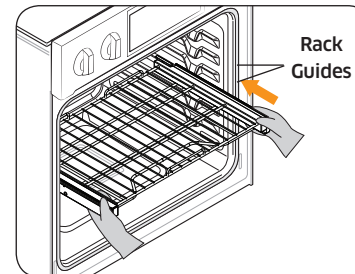
CAUTION

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

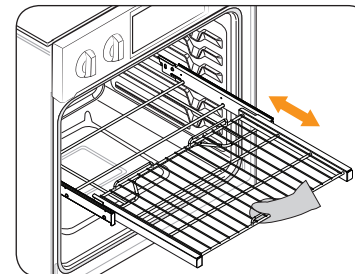
Using the gliding rack

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

Installing the gliding rack



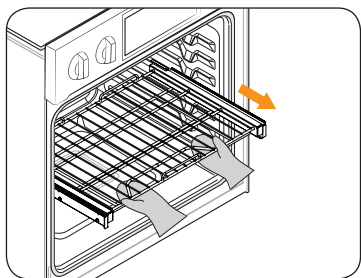
- With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.



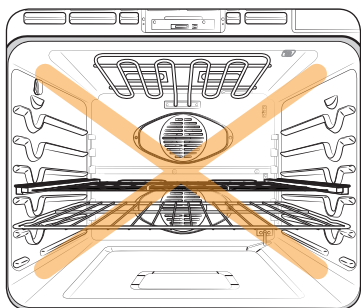
- When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

Oven (Lower Oven)

Removing the gliding rack



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



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

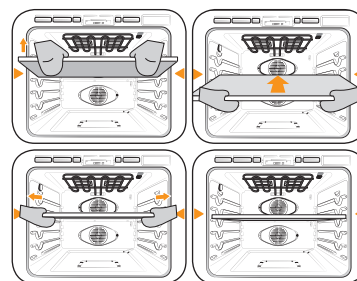
NOTE

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

Using the divider

- To use twin mode operation, insert the divider into the Lower oven.
- Handle the divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the divider.

To install the divider into the lower oven cavity



1. Insert the divider into the 4th rack position of the cavity.
2. Push the divider in until its back end rests against the back of the cavity.

CAUTION

If the oven displays -dC-

- Check the divider to see if it is installed correctly.

Using the clean feature

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

Self clean

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

⚠ CAUTION

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

Before a self cleaning cycle

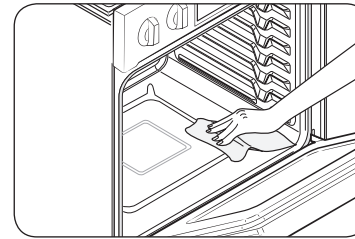


Fig. 1

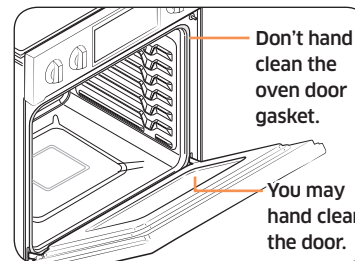
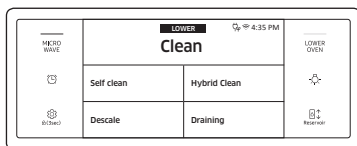


Fig. 2

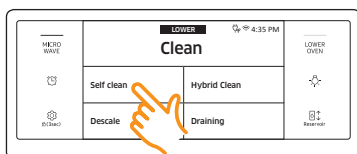
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven 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.

Oven (Lower Oven)

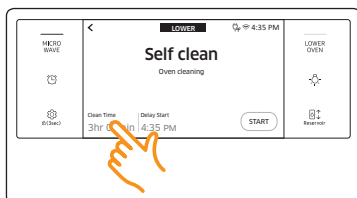
How to run a self cleaning cycle



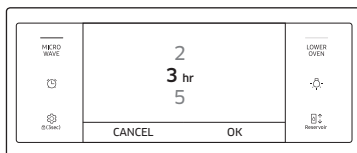
1. Turn the mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



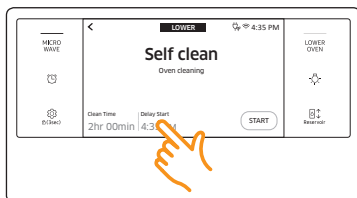
2. Tap **Self Clean**.



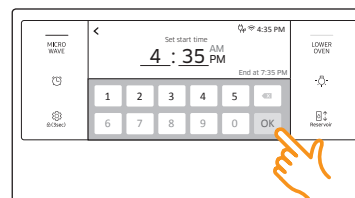
3. Tap **Clean Time**.



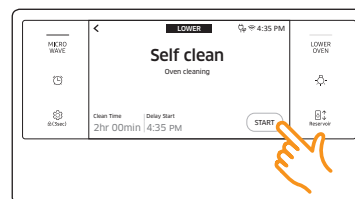
4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3h).
5. Tap **OK**.



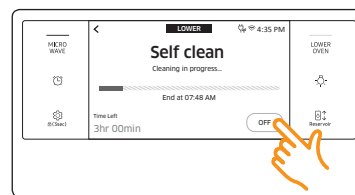
6. If you don't want to use the Delay Start feature, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start**, and then go to Step 7.



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



8. Tap **START** to begin self-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically. **Important:** Only the lower oven door locks when you run a self cleaning cycle on the lower oven.



9. If you need to stop or interrupt a self cleaning cycle, tap **CANCEL**.

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 lower oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the lower oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
- The self-clean feature can be used only on the lower oven. While the lower oven is in self-cleaning mode, you cannot use the Microwave for cooking.

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.

Hybrid clean

The Hybrid cleaning function saves time and energy by using hot water from the Water Reservoir to remove leftover grease and residue that you can then wipe away with a damp cloth.

CAUTION

- **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 Hybrid cleaning. **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after a Hybrid cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

Before a hybrid cleaning cycle

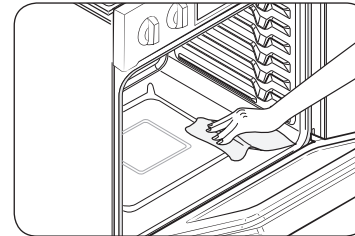


Fig. 1

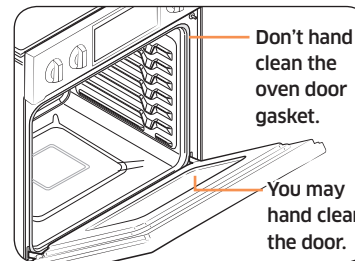


Fig. 2

Important: Fill the Water Reservoir with exactly 20 oz (600 ml) of water since this produces the best results

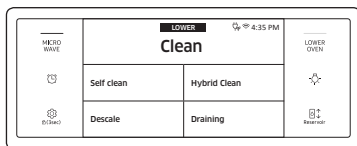
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be Hybrid cleaned, but they will darken, lose their luster, and become harder to slide.
- Residue on the front frame 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

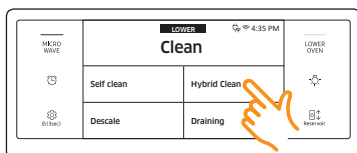
Remove oven racks and accessories before starting the Hybrid Clean mode.

Oven (Lower Oven)

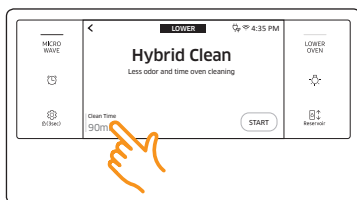
How to run a hybrid cleaning cycle



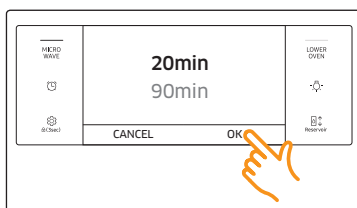
1. Turn the mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



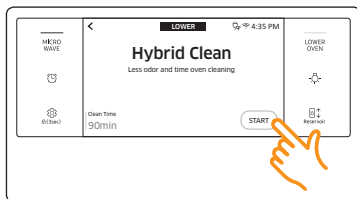
2. Tap **Hybrid Clean**.



3. Tap the **Clean Time** area to adjust the clean time. The clean time adjustment screen appears. You can set the clean time to 20 min or 90 min.



4. Tap **OK**. The clean time adjustment screen closes and the clean time information is displayed on the screen.



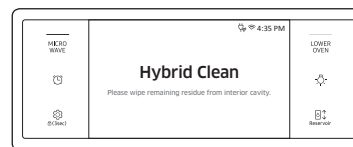
5. Tap **START** to begin Hybrid cleaning.



6. Follow the on-screen instructions. Hybrid cleaning will start automatically after the oven senses water in the water reservoir.

NOTE

The Lower oven door is locked during Hybrid cleaning.



7. When Hybrid cleaning is complete, wipe up the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a Hybrid cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

NOTE

For Hybrid cleaning, use exactly 20 oz. (600 ml) of water since this produces the best results.

After a hybrid cleaning cycle

- Take care when opening the door after a Hybrid 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 Hybrid cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door open at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

NOTE

- You will not be able to start a Hybrid cleaning cycle if the Control Lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The lower oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the lower oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
- The Hybrid clean feature can be used only on the lower oven. While the Lower oven is in Hybrid cleaning mode, you cannot use the Microwave for cooking.
- 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.

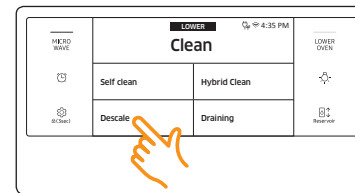
Descal

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

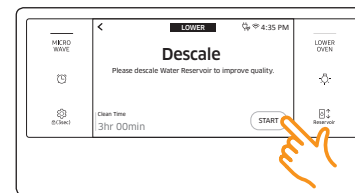
NOTE

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

How to run a descale cycle

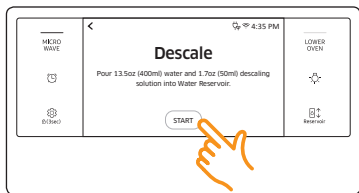


1. Turn the mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.

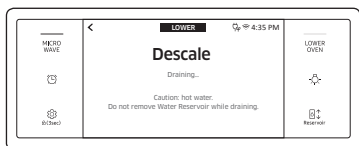


3. Tap **START**.

Oven (Lower Oven)



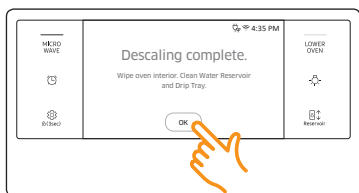
- Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
- Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz. (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz. (400 ml) of drinkable water.



- When descailling is complete, the oven drains water automatically.
- Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz. (650 ml) of drinkable water for rinsing.



- Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.



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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

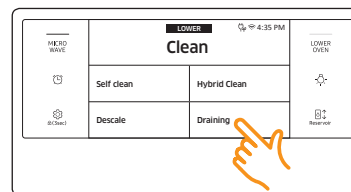
📖 NOTE

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

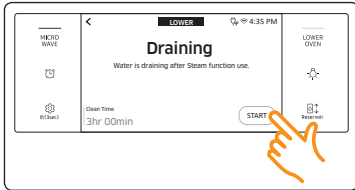
Draining

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

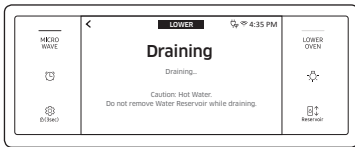
How to run a draining cycle



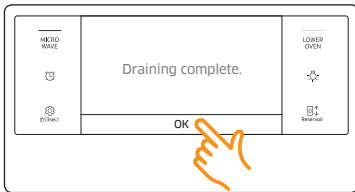
- Turn the mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
- Tap **Draining**.



3. Tap **START**. The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.



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

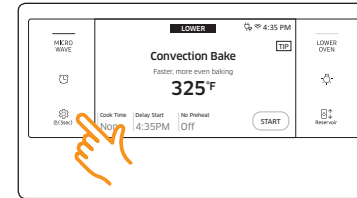



NOTE

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

Settings


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




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

Wi-Fi


To enable a Wi-Fi connection

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

To manually input an IP

1. Touch **Settings**  and then tap **Wi-Fi > ON**.
2. Tap **Wi-Fi**, and then tap **Add Network**.
3. Enter an IP manually, and then tap **CONNECT** to apply your settings.

NOTE

- To disable a Wi-fi connection, touch **Settings**  and then tap **Wi-Fi > OFF**.
- For details about the Wi-Fi connection and using the SmartThings app, see the SmartThings app user manual.

Oven (Lower Oven)

Display

1. **Brightness**
You can change the brightness of the display screen.
 - Touch **Settings** and then tap **Display > Brightness**. Use the bar to adjust the brightness of the screen.
2. **Screen saver**
If screen saver is turned off, the Clock theme and Timeout menu are disabled.
 - Touch **Settings** and then tap **Display > Screen saver > OFF**.
3. **Clock theme**
 - Touch **Settings** and then tap **Display > Clock theme**. Slide the current setting to select a desired theme.
4. **Timeout**
 - Touch **Settings** and then tap **Display > Timeout**. Tap the current setting to select a desired time. You can select a time from 5 minutes to 60 minutes.

Date & Time

To enable automatic date and time

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

To manually input the date and time

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

To change the time format

1. Touch **Settings** and then tap **Date & Time**. Tap the current setting to select a desired time format.
2. You can select 12-hour clock or 24-hour clock.

Language

Choose a display language.

1. Touch **Settings** and then tap **Language**. Tap the current setting to select a desired language.
2. You can select English, Spanish, or French.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Touch **Settings** and then scroll to **Volume**. Use the bar to adjust the volume.

Temp

1. **Temp unit**
You can program the oven control to display the temperature in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.
 - Touch **Settings** and then tap **Temp > Temperature unit**. Tap the current setting to select a desired unit.
2. **Temp adjust**
The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).
 - Touch **Settings** and then tap **Temp > Temperature Adjust**. Tap the current setting. You can increase or decrease the temperature by 35°F (19°C).

NOTE

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

12 hour energy saving

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

1. Touch **Settings**  and then tap **12 hour energy saving > ON**.
2. The 12 hour energy saving icon will appear in the indicator area.

Easy connection

Easy connection lets you configure the network settings easily including the settings for the authentication procedure.

Help


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

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

About device

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

To update the software:

1. Touch **Settings**  and then tap **About device > Software update > Update**.
2. Tap **Update**. The software is updated and the system restarts automatically.

NOTE


Requires an active Internet connection.

Sabbath

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

Demo mode

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


1. Touch **Settings**  and then tap **Demo mode > ON**.
2. The Demo mode indicator appears on the screen.

Using the Sabbath feature

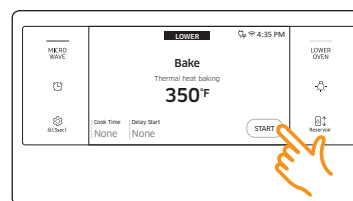
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



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

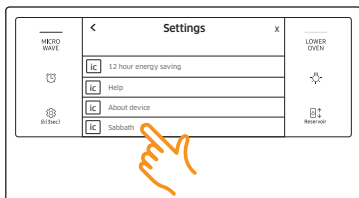
You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you set the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs.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

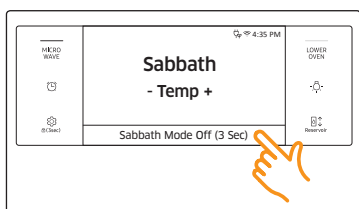


1. Turn the mode knob to **Bake** mode.
2. Set the temperature and cook time you want.
3. Tap **START**.

Oven (Lower Oven)



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



5. You can turn the oven off at any time by turning the mode knob to the **OFF** position. Note that this method does not turn Sabbath mode off.
6. To turn Sabbath mode off, tap and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds. Note that this turns the oven off too.



Do not attempt to activate any other program feature except Bake while the Sabbath feature is active.



You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.



You can set the Cook Time function before activating the Sabbath feature.



Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. **Sabbath** will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath Holidays. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Tap and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.



Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the oven

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

NOTE

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

Oven racks

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

NOTE

- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.

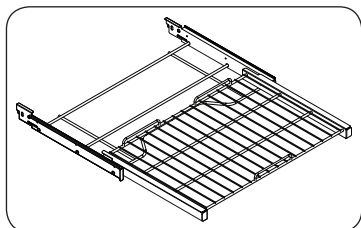
NOTE

- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, or www.samsung.com/ca_fr/support) and search for part number DG81-01629A.
- If you want to buy directly, go to <http://www.samsungparts.com>.

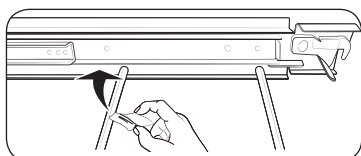


Maintaining your appliance

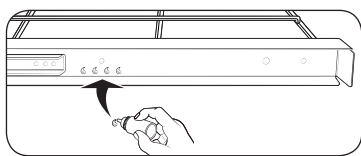
To lubricate the slides of the gliding rack



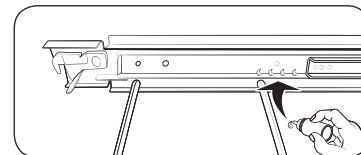
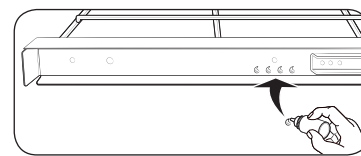
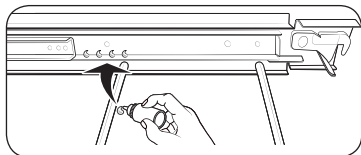
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 63.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



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



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

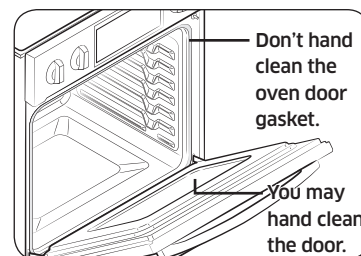


5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the gliding rack** on page 63.

NOTE

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

Oven door



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



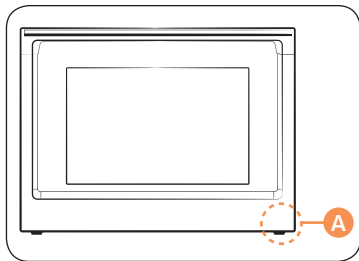
Removing the oven door (Lower oven only)

⚠ CAUTION

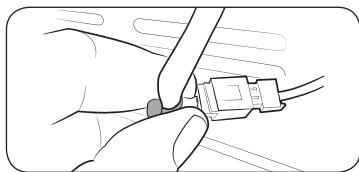
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle.
Use two hands to remove an oven door.

⚠ WARNING

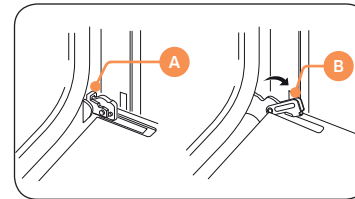
For safety reasons, you can't remove the upper oven door.



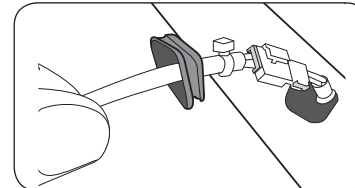
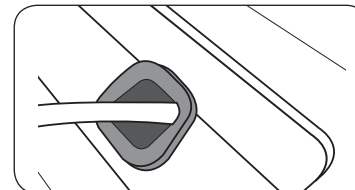
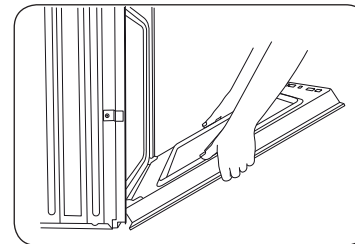
A. Wire Harness



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. Disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.

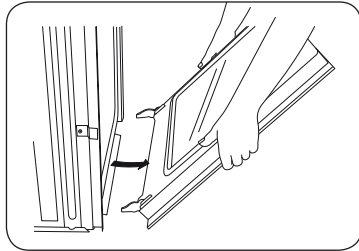


- A. Oven door hinge lock in locked position
B. Oven door hinge lock in unlocked position

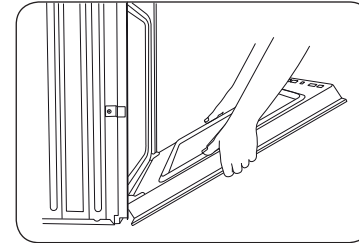


3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.
5. Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.
6. 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.
7. Remove the rubber cap, and then disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.

Maintaining your appliance



8. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

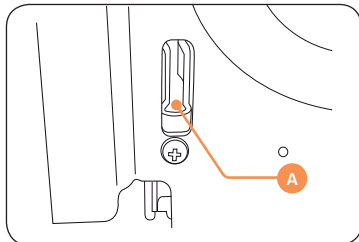


4. Lower the oven door to the fully open position. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 3.
5. Locate the oven door hinge locks in the corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven cavity to the locked position. See Step 3 (illustration A) in the "Removing the oven 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.
8. Reconnect the LED light's Wire Harness and re-insert the rubber cap.

Replacing the oven door (Lower oven only)

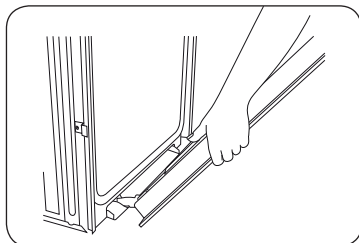
⚠ CAUTION

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.



- 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.

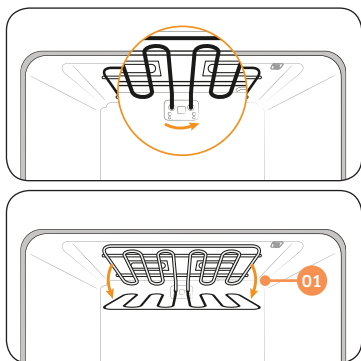
⚠ CAUTION

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

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 **Lamp**  to turn the light on or off. Note that you cannot turn the light on during a self-cleaning or Hybrid cleaning cycle.



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.
Important: The broil heater is not a removable part. Do not force the broil heater down. Do not let it drop down.
2. Remove the glass cover.
3. Remove the halogen bulb cover.
4. Replace the halogen bulb.
5. When done, replace the glass cover, and then follow Step 1 above in the reverse order to return the broiler to its correct position.

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 below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Control Display

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

Troubleshooting

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.
	Control lock is activated.	Deactivate Control 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 Start button again to start operation.

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 insufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Maintain 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 food in a sealed container 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 insufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Maintain 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 thawed.	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 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"> 1. Water drips. 2. Steam is emitted through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	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.	The brightness can change depending on power output which can change according to the function you choose.	Power output changes during cooking are not malfunctions.
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.

Troubleshooting

Symptom	Cause	Action
Turntable		
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.	Correct the placement of the roller ring. Adjust the amount of food. 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.
Broiling		
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. After 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.

Symptom	Cause	Action
Convection		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction. After 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.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Run the Steam Bake function for an hour, and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside, and then run Steam Bake to remove the odor more quickly.

Symptom	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The broil heater or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong size or wrong type of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

For the Lower Oven

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	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"> Tighten or replace the lamp. Call for service if the door light does not turn on.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the Using the oven racks section on page 61.
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 72.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the Broiling recommendation guide for serving sizes on page 53, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 53.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. See the Broiling recommendation guide on page 53.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 72.
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 up with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water remains in the oven.		

Problem	Possible cause	Solution
I can hear water boiling during steam cooking.	Water is being heated by the steam heater.	This is not a product malfunction.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the oven to cool, and reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the Self clean section on page 65.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven Control lockout (see page 23).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press OFF . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the Self clean section on page 65.
	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.

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the Self clean section on page 65.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
The oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the oven Control lockout section on page 23.

Troubleshooting

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.	Press OFF , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-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.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

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

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:

Two (2) Years 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.

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

Warranty (U.S.A)

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

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.

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Appendix

Memo

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/OVEN_A20_TZ/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
 to view our helpful
 How-to Videos and Live Shows

* Requires reader to be installed on your
 smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DE68-04503A-02

Horno combinado de microondas empotrable

Manual del usuario

NQ70M9770D*



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.

1. Aviso de la FCC

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

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

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

DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada.

Aviso sobre regulaciones

Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una de las siguientes maneras:

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

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

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

2. Aviso de IC

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

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

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

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

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

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	5	Horno (Horno inferior)	46
Introducción a su nuevo horno	19	Cocción por temporizador	46
Descripción general	19	Retrasar el inicio	47
Elementos incluidos con su horno	19	Uso de la sonda de temperatura	48
Antes de comenzar	20	Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble	49
Sugerencias para ahorrar energía	20	Funciones del horno	50
Plato giratorio (para horno de microondas)	20	Uso de la función de cocina sana	57
Depósito de agua	21	Cómo utilizar la función de cocción favorita y la cocción Gourmet	59
Operaciones básicas	22	Uso de la función de control inteligente (solo horno inferior)	60
Panel de control	22	Uso de las rejillas del horno	61
Ajuste de la temperatura	22	Uso de la rejilla deslizante	63
Traba de controles	23	Uso del divisor	64
Temporizador de cocina	23	Uso de la función de limpieza	65
Horno de microondas (Horno superior)	26	Configuración	71
Ajuste del nivel de potencia	26	Uso de la función Sabbath	73
Cocción por temporizador	26	Mantenimiento de su electrodoméstico	75
Microondas	27	Cuidado y limpieza del horno	75
Convección potente	28	Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)	77
Asar a la parrilla	28	Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)	78
Convección energética rápida	29	Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior)	79
Asado a la parrilla rápido	29	Resolución de problemas	79
Cocción automática	30	Pantalla de control	79
Descongelar	35	Para el horno de microondas	80
Cocción por detección	36	Para el horno inferior	83
Ajustar selección	40	Códigos de información	86
Slim Fry	43	Garantía limitada (Estados Unidos)	87
Cocción automática potente	44	Garantía (CANADÁ)	88
		Apéndice	90
		Anuncio de código abierto	90

Instrucciones de seguridad importantes

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

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA









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

PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno de microondas)

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

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 específicas "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 2.
3. Este artefacto debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte las importantes "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 7 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 solo para el uso que fue destinado como se describe 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 fue dañado o se cayó.
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 el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.
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. Cuando no utilice este horno, no almacene en él ningún material distinto de los accesorios recomendados por el fabricante.
24. No cubra las rejillas 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.

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

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


PRECAUCIÓN

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

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

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

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

-  • **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

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

- ★ **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores cuando están calientes. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del horno.
- 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

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

- ★ • **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 rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse la rejilla cuando el horno está caliente, use agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calentador caliente en el horno.
- ❑ • No permita que papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.** Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

PRECAUCIÓN


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

HORNOS AUTO-LIMPIANTES

-  **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
-  **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- Aplique el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la autolimpieza del horno, quite la partición, las rejillas, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.

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

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

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





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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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.
 - 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 del alimento que ha retirado del electrodoméstico.
 - Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.
 -  • No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
 - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❏ • No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
 - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
 - Esto puede provocar chispas y 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.
- 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 alimentos que tiene cáscaras (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
 - Podría provocar un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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

PRECAUCIONES PARA EL USO

⚠ PRECAUCIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
 - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
 - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.
- ☒ • No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
 - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
 - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
 - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
 - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.
- ☒ • No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.
 - Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.
 - Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No haga funcionar el horno mientras está vacío excepto para auto-limpieza.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Las botellas pueden romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
 - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

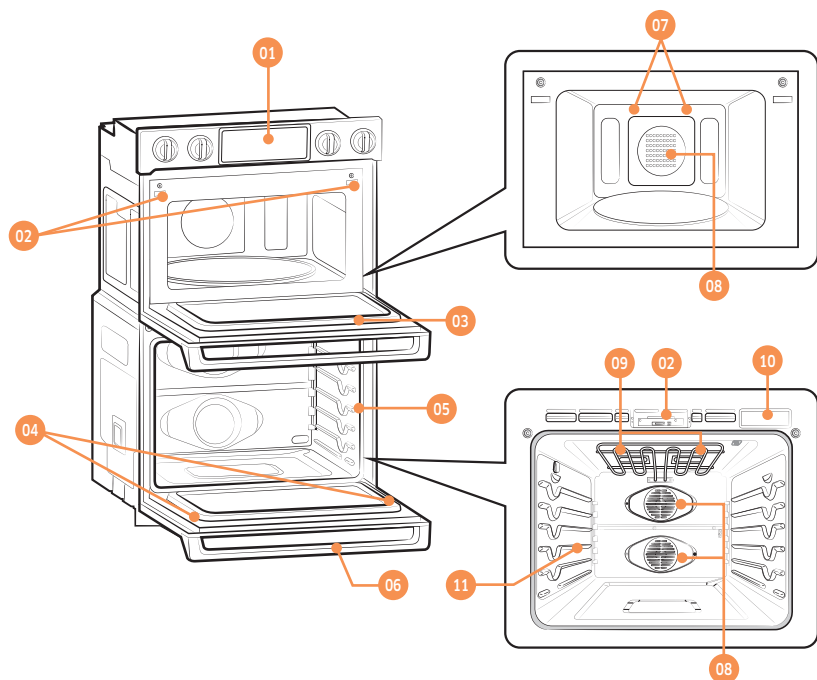
⚠ PRECAUCIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a su nuevo horno

Descripción general

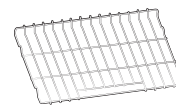


- 01 Panel de control
- 02 Traba de la puerta
- 03 Puerta del horno de microondas
- 04 Luz LED de la puerta
- 05 Junta del horno
- 06 Puerta del horno
- 07 Lámpara LED
- 08 Ventilador de convección
- 09 Lámpara halógena*
- 10 Depósito de agua
- 11 Posición del estante

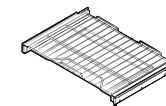
Elementos incluidos con su horno

Este horno se suministra con accesorios de diferentes tipos que le ayudan a cocinar como desea.

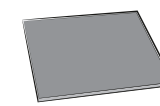
Accesorios para el horno



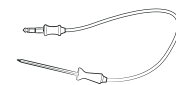
Rejilla de alambre (1)*



Rejillas deslizantes (2)*



Divisor (1)*

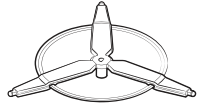


Sonda de temperatura (1)*

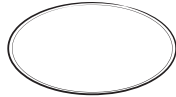
Rejilla de alambre	Utilice estas rejillas del horno inferior para hornear y asar a la parrilla.
Rejillas deslizantes	La rejilla deslizante totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados.
Divisor	Utilice el divisor para dividir el horno inferior en dos cavidades que le permitirán cocer dos platos diferentes al mismo tiempo.
Sonda de temperatura	La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

Introducción a su nuevo horno

Accesorios para el horno de microondas



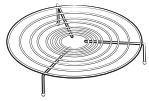
Anillo giratorio*



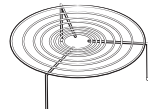
Plato giratorio*



Bandeja para alimentos crujientes*



Rejilla baja*



Rejilla alta*

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.
Rejillas	Utilice una de estas rejillas, la que sea más adecuada, para cocinar dos platos al mismo tiempo. Un plato pequeño en el plato giratorio y el otro en la rejilla seleccionada. Puede usar estas rejillas con la función de asado a la parrilla o convección. NOTA No utilice rejillas con el modo microondas excepto cuando así se especifique en este manual.
Bandeja para alimentos crujientes	Se coloca sobre el plato giratorio. Utilícelo para dorar alimentos o para que los pasteles y pizzas queden crujientes.

NOTA

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

Antes de comenzar

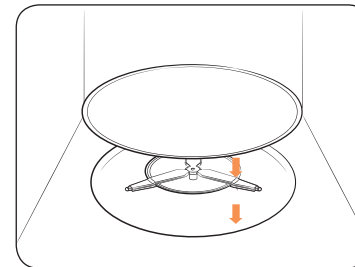
Antes de utilizar el horno superior y el inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos a fondo. Luego, retire los accesorios, programe el horno inferior para hornear y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. A continuación, programe el horno de microondas (superior) en Convección potente y hágalo funcionar a 400 °F 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.

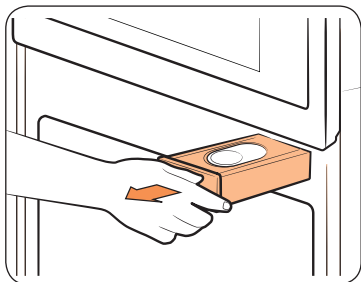
Plato giratorio (para horno de microondas)



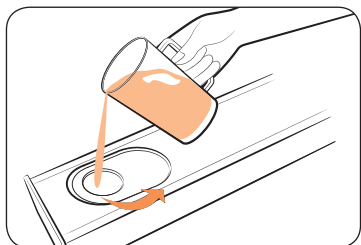
Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza en las funciones Horneado al vapor, Asar al vapor, Levantar el pan con vapor y Limpieza Híbrido así como para remover las incrustaciones que pueden formarse en las paredes del horno, en especial luego de Hornear al vapor, Asar al vapor, Levantar el pan con vapor y la Limpieza Híbrido. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o eliminar sarro.



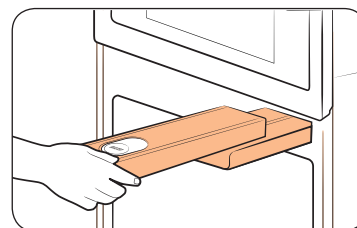
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Reservoir (Depósito)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



2. Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas + (650 ml) de agua potable.

NOTA

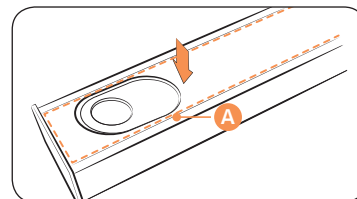
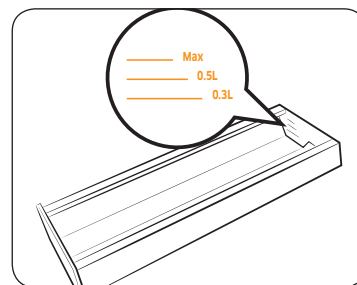
Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.



3. Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
4. Empuje el depósito hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.

NOTA

No sobrepase la línea máxima.



NOTA

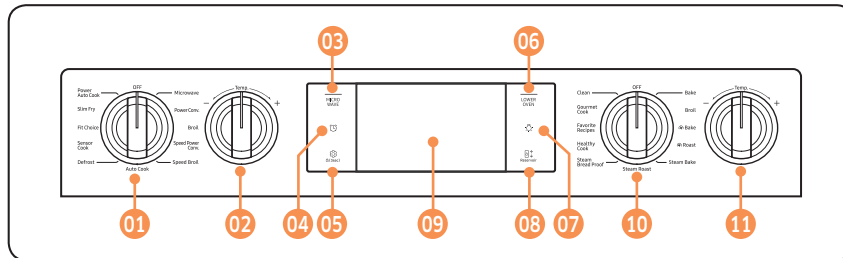
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (marcado como A) estén cerradas antes de utilizar el horno.

PRECAUCIÓN

El depósito de agua se calienta durante la cocción. Asegúrese de llevar guantes para horno para retirar o llenar el depósito de agua.

Operaciones básicas

Panel de control



- 01 Perilla de modo Superior:** Se usa para seleccionar el modo de horno de microondas superior.
- 02 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno de microondas superior.
- 03 Microwave (Microondas):** Se usa para mostrar la pantalla del modo de horno de microondas superior. Al tocar aquí no se enciende ni se apaga el horno. Solo se muestra su estado actual.
- 04 Temporizador** : Se usa para mostrar la pantalla del temporizador programado.
- 05 Configuración y Traba de controles** : Se usa para mostrar la pantalla de configuración. Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, todas las funciones del horno se desactivarán.
- 06 LOWER OVEN (HORNO INFERIOR):** Se usa para mostrar la pantalla del modo de horno inferior en la pantalla. Al tocar aquí no se enciende ni se apaga el horno. Solo se muestra su estado actual.
- 07 Luz** : Se usa para encender o apagar la luz del horno.
- 08 Reservoir (Depósito)** : Toque para abrir el depósito de agua.
- 09 Pantalla:** Deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar el ajuste deseado.
- 10 Perilla de modo Inferior:** Se usa para seleccionar el modo de horno inferior.
- 11 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno inferior.

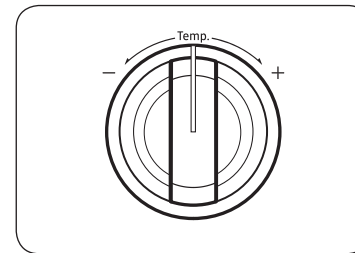
NOTA

Si toca la pantalla con guantes de plástico o de horno, la pantalla no operará correctamente. Quítese los guantes primero y luego toque con el dedo descubierto.

Ajuste de la temperatura

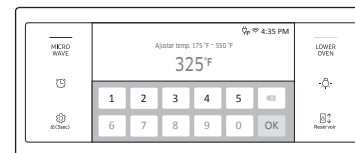
Este horno tiene dos formas de ajustar la temperatura.

Perilla de temperatura



- Use la perilla de temperatura a la izquierda o a la derecha del panel de control para ajustar la temperatura para el horno de microondas superior y el horno inferior respectivamente. Para el horno superior, puede usar este botón en las funciones Convección potente y Convección energética rápida. Para el horno inferior, puede usar este botón en las funciones Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor y Asar al vapor.
- Gire la perilla correspondiente en sentido de las agujas del reloj (+) o en sentido contrario (-) y luego suelte. La temperatura aumentará o disminuirá 5 °F.
- Para cambiar la temperatura rápidamente más de 5 °F, gire y mantenga la perilla en la posición + 0 -.

Teclado numérico

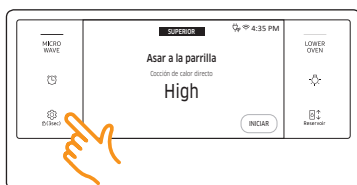


- Toque el área de temperatura para visualizar el teclado numérico.
- Toque los números del teclado numérico para configurar la temperatura.
- Toque **OK**.

Traba de controles

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

Cómo activar la función traba de controles



1. Cancele o desactive todas las funciones.
2. Toque **Traba de controles** durante 3 segundos.

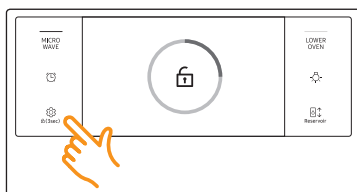


3. La pantalla cambiará a la pantalla de traba de controles y aparecerá la confirmación abajo en la pantalla.

NOTA

- La 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 la traba de controles.

Cómo destrabar los controles



Toque **Traba de controles** durante 3 segundos. La confirmación de la traba de controles y el icono de bloqueo desaparecerán de la pantalla.

NOTA

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.

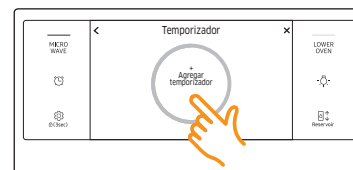
Temporizador de cocina

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. Puede programar 10 temporizadores de cocina como máximo al mismo tiempo. Cada temporizador hará la cuenta regresiva independientemente de los demás temporizadores activos.

Cómo programar el temporizador



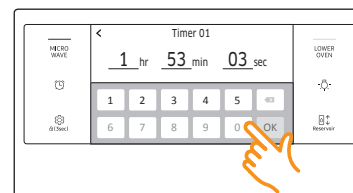
1. Toque **Temporizador**. La pantalla cambiará a la pantalla del temporizador.



2. Toque **+ Agregar temporizador**.

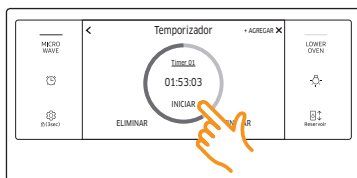
NOTA

Una vez completados los Pasos 1 a 5, puede regresar al Paso 2 y configurar los temporizadores adicionales. También puede dar un nombre a cada temporizador para identificarlos por separado. Consulte la página 24.



3. Toque los números del teclado numérico para configurar el temporizador. (Puede configurar el temporizador para cualquier duración desde 1 segundo hasta 23 h 59 min 59 s).
4. Toque **OK**.

Operaciones básicas

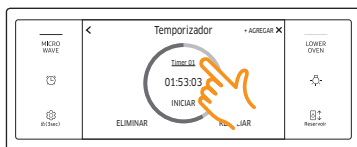


5. Toque **INICIAR**.
Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y la pantalla mostrará que el Temporizador terminó.



- Puede pausar, reiniciar o eliminar el temporizador en cualquier momento con solo tocar la pantalla.

Cómo cambiar el nombre del temporizador



Puede cambiar el nombre del temporizador para identificar la acción que está temporizando, por ejemplo, descongelando un pollo.

1. Toque el área del nombre del temporizador.
 2. Ingrese el nuevo nombre del temporizador y toque **OK**.
- Se visualizará un teclado.
 - La pantalla mostrará el nombre de temporizador modificado.



Ajustes mínimos y máximos

Horno combi superior (elemento calentador + microondas)

La cavidad superior del horno puede utilizarse como horno de microondas, como horno estándar para asar a la parrilla o para hornear, como horno de convección o como una combinación de horno microondas/estándar o microondas/convección dependiendo del modo de cocción que elija. Los recipientes que debe utilizar dependen del modo seleccionado. Para conocer qué utensilios son los adecuados para cada modo, consulte la siguiente tabla.

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo mínimo y máximo, temperatura y nivel de potencia.

Gire la perilla de modo del horno de microondas superior para seleccionar el modo de cocción.

Ajuste la temperatura o el nivel de potencia del microondas mediante la perilla del horno de microondas superior o el teclado numérico. Consulte **Ajuste de la temperatura** en las páginas 22 y **Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla** a partir de la página 54.

Función		Temp./ Rango de potencia	Temp. predet./ Potencia	Tiempo máximo	Utensilio de cocina
Modo manual	Microondas	10-100%	100%	1 h 30 min.	Apto para microondas
	Convección potente	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 h	Cerámica, vidrio, metal
	Asar a la parrilla	-	-	1 h 30 min.	Cerámica, vidrio, metal
		Se usa para asar a la parrilla alimentos como carne.			

Función		Temp./ Rango de potencia	Temp. predet./ Potencia	Tiempo máximo	Utensilio de cocina
Modo manual	Conv. energética rápida	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 h 30 min.	Cerámica, vidrio
	Los elementos calentadores generan calor y el ventilador de convección distribuye dentro del horno este calor, que es reforzado por la energía de microondas.				
Modo manual	Asado a la parrilla rápido	10-70%	30%	1 h 30 min.	Cerámica, vidrio
	Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por energía de microondas.				
Modo automático	Cocción automática	Para cocineros principiantes, el horno ofrece un total de 44 recetas de cocción automática.			Siga las indicaciones en pantalla
	Descongelar	Para su comodidad el horno ofrece 4 programas para descongelar.			Apto para microondas
	Cocción por detección	Las 16 funciones de Cocción por detección ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.			Apto para microondas
	Ajustar selección	El menú Ajustar selección contiene programas de cocción predefinidos para 26 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.			Apto para microondas

Función		Temp./ Rango de potencia	Temp. predet./ Potencia	Tiempo máximo	Utensilio de cocina
Modo automático	Slim Fry	No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de cocción Slim Fry como se muestra en este manual (consultar página 43). Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora, lo cual es más saludable.			Bandeja para alimentos crujientes provista
	Cocción automática potente	Para mayor comodidad de los usuarios que utilizan el modo de Convección potente, el horno ofrece 20 programas automáticos.			Bandeja para alimentos crujientes provista o cerámica, vidrio

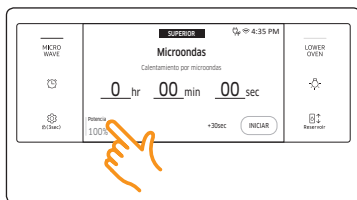
* Para usar la función de modo doble del horno inferior, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 64.

** Un valor en blanco significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.

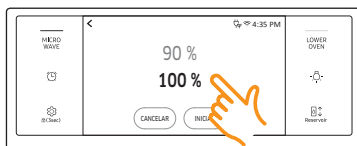


Horno de microondas (Horno superior)

Ajuste del nivel de potencia



- Toque el área **Nivel de potencia**.
- Deslice la rueda de desplazamiento arriba o abajo o toque la rueda de desplazamiento para programar el nivel de potencia. Si toca la rueda de desplazamiento, puede usar el teclado numérico que se muestra para ajustar el nivel de potencia.



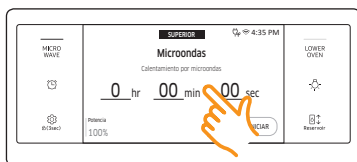
Cocción por temporizador

En el modo de cocción con temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije.

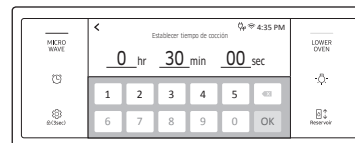
Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función de cocción por temporizador se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción. (Microondas, Convección potente, Asar a la parrilla, Convección energética rápida, Asado a la parrilla rápido).

Cómo programar el horno para cocción por temporizador



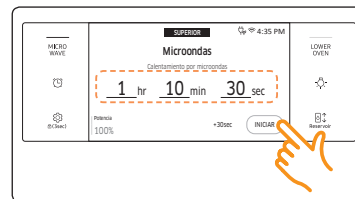
1. Gire la perilla de modo del horno superior a la operación de cocción deseada.
2. Toque Tiempo de cocción. La pantalla cambiará a la pantalla del tiempo de cocción.



3. Toque los números del teclado numérico con los dedos para ajustar el tiempo de cocción.



4. Toque **OK**. Se cierra la pantalla de tiempo de cocción.



5. El tiempo de cocción se visualizará en el área Tiempo de cocción de la pantalla.
6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones de cocción por temporizador. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales.

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.

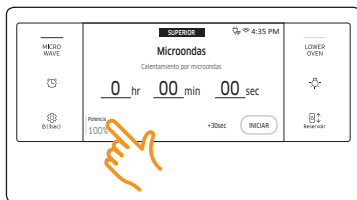
Aun enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad.

La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.



Microondas

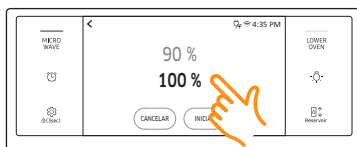
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que pueden usarse para cocinar o recalentar alimentos sin que pierdan la forma ni el color.



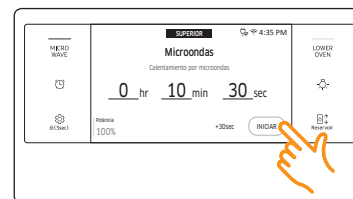
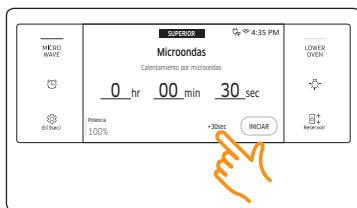
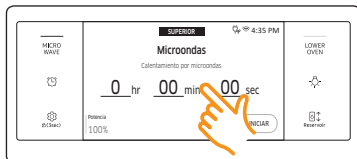
1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Microwave (Microondas)**.

3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la rueda de desplazamiento arriba o abajo o toque la rueda de desplazamiento para programar el nivel. Si toca la rueda de desplazamiento, puede usar el teclado numérico que se muestra para ajustar el nivel de potencia.



4. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. También puede usar el botón **+30sec** para especificar el tiempo de cocción.



5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Nivel de potencia

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



Horno de microondas (Horno superior)

Convección potente

Los elementos calentadores generan calor, que es distribuido en forma pareja dentro del horno por el ventilador de convección. Puede usar una rejilla del microondas o una combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio. Use este modo para galletas, bizcochos individuales, bollos y pasteles, así como pasteles de frutas, masa de profiteroles y soufflés.



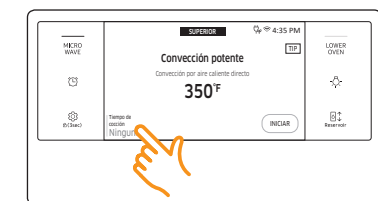
1. Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Power Convection (Convección potente)** y luego toque el área de la temperatura. Si toca el área de la temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar una temperatura de entre 100 °F y 450 °F (predeterminada: 350 °F).

NOTA

Para precalentar, simplemente toque **INICIAR**.

3. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción.

4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.



PRECAUCIÓN

- Use utensilios de vidrio, cerámica o metal.

- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Asar a la parrilla

Para un mejor desempeño, asegúrese de que todos los elementos calentadores estén en posición horizontal.



1. Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Broil (Asar a la parrilla)**. Si prefiere precalentar, simplemente toque **INICIAR**.

NOTA

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

3. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción.



4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.



PRECAUCIÓN

- Use utensilios de vidrio, cerámica o metal.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.



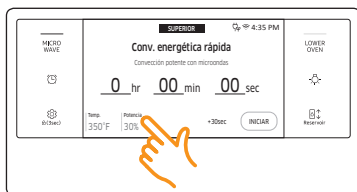
Convección energética rápida



1. Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Speed Power Conv. (Conv. energética rápida)** y luego toque el área de la temperatura. Si toca el área de la temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar una temperatura de entre 100 °F y 450 °F (predeterminada: 350 °F).

NOTA

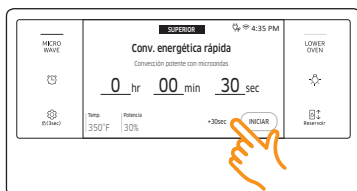
Para precalentar, simplemente toque **INICIAR**.



3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la rueda de desplazamiento arriba o abajo o toque la rueda de desplazamiento para programar un nivel de potencia entre 10% y 70%. Si toca la rueda de desplazamiento, puede usar el teclado numérico que se muestra para ajustar el nivel de potencia.



4. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción. También puede usar el botón **+30sec** para especificar el tiempo de cocción.



5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

PRECAUCIÓN

- Use utensilios de vidrio o cerámica.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Asado a la parrilla rápido

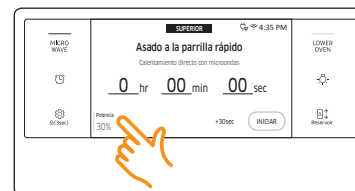
Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por la energía de microondas.



1. Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Speed Broil (Asado a la parrilla rápido)**.

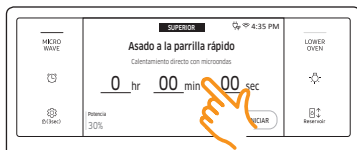
NOTA

En el modo de asado a la parrilla rápido no se puede ajustar la temperatura.

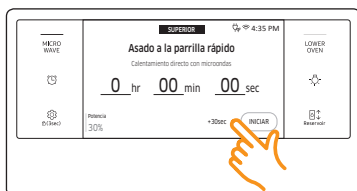


3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la rueda de desplazamiento arriba o abajo o toque la rueda de desplazamiento para programar un nivel de potencia entre 10% y 70%. Si toca la rueda de desplazamiento, puede usar el teclado numérico que se muestra para ajustar el nivel de potencia.

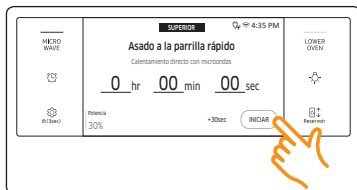
Horno de microondas (Horno superior)



4. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción. También puede usar el botón **+30sec** para especificar el tiempo de cocción.



5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

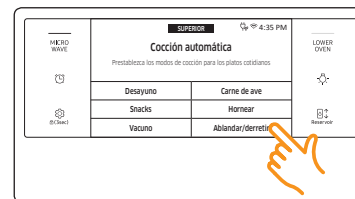


⚠ PRECAUCIÓN

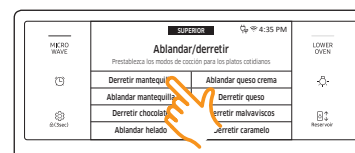
- Use utensilios de vidrio o cerámica
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Cocción automática

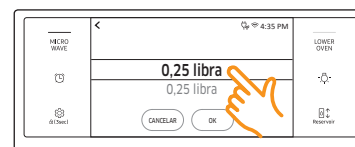
Para su comodidad el horno ofrece 44 programas distintos de cocción automática. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la porción.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Auto Cook (Cocción automática)**. La pantalla mostrará los menús Cocción rápida y Ablandar/derretir. Elija el menú que desea y luego desplace la lista hacia abajo para ver los programas de cocción automática. Los dos programas ofrecen un total de 44 opciones de cocción automática.
3. Toque la opción de **Cocción automática** que desee.



4. Toque el área del peso para seleccionar la pantalla del peso de los alimentos.



5. Desplace la rueda de desplazamiento para seleccionar el peso del alimento.
6. Toque **OK**.



7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Desayuno		
Tocino, crudo	2 uds.	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.
	4 uds.	
	6 uds.	
Tocino, precocinado	2 uds.	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.
	4 uds.	
	6 uds.	
Tiras de salchichas, congeladas	4 uds.	Colocar las tiras de salchichas en la bandeja para alimentos crujientes. Colocar la bandeja en la rejilla baja.
	8 uds.	
Tiras de salchichas, frescas	4 uds.	Colocar las tiras de salchichas en la bandeja para alimentos crujientes. Colocar la bandeja en la rejilla baja.
	8 uds.	
Hamburguesas de embutido, congeladas	2 uds.	Colocar las hamburguesas de embutido en la bandeja para alimentos crujientes. Colocar la bandeja en la rejilla alta.
	4 uds.	

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Hamburguesas de embutido, frescas	2 uds.	Colocar las hamburguesas de embutido en la bandeja para alimentos crujientes. Colocar la bandeja en la rejilla alta.
	4 uds.	
Tostada francesa congelada	2 uds. 4 uds.	Colocar la tostada francesa en la rejilla alta.
Frozen sandwich	2 uds.	Colocar los sándwiches en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
	4 uds.	
Bagels congelados	2 uds.	Colocar los bagels en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
	4 uds.	
Snacks		
Palomitas de maíz	1,5 oz	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Actuar con cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.
	3,0 oz	
	3,5 oz	
	(1 paquete)	
Hot Dog	2 uds.	Pinchar cada hot dog 3 veces con un tenedor. Colocar los hot dogs en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja. Al oír la señal sonora, agregar los bollos y presionar el botón INICIAR para continuar.
	4 uds.	
Nachos	1 porción.	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato en la rejilla alta. Espolvorear uniformemente con queso. Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • 4 a 5 oz de chips de tortilla • ½ taza de queso rallado
Patatas horneadas	2 uds.	Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en la rejilla baja. Después de cocinar las papas, dejar reposar de 3 a 5 minutos.
	4 uds.	

Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Pan con ajo congelado	6 uds.	Colocar el pan con ajo congelado en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al pan y presionar el botón INICIAR para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 1-2 minutos.
Gratinado casero	20 oz 40 oz	<p>Ingredientes (40 oz): 25 oz papas, 4 oz leche, 4 oz crema, 1 oz huevo entero batido, 1 cucharadita de sal, de pimienta, de nuez moscada, 5-6 oz queso mozzarella rallado, mantequilla, tomillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Para una receta de 20 onzas, usar la mitad de las cantidades. <p>Método: Pelar las papas y cortar en trozos de $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ pulgadas de grosor. Esparcir las rebanadas sobre una toalla limpia, dejar cubiertas con la toalla durante la preparación de los otros ingredientes. Untar con mantequilla la superficie de un plato para gratinar. Poner el resto de ingredientes excepto el queso rallado en un bol grande y revolver bien. Colocar en una capa las rebanadas de papa, superponiéndolas ligeramente, y verter la mezcla por encima. Espolvorear el queso rallado por encima y colocar el gratinado en la rejilla baja. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. Espolvorear con hojas frescas de tomillo y servir.</p>

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Lasaña casera	40 oz	<p>Ingredientes: $\frac{3}{4}$ lb carne molida, 2 cucharadas aceite de oliva, 8 oz salsa de tomate, 4 oz caldo de carne, 8 placas de lasaña, 1 cebolla (picada), orégano y albahaca a gusto, 8 oz queso mozzarella rallado.</p> <p>Método: Salsa: Calentar el aceite en una sartén, cocer la carne molida y la cebolla picada unos 10 minutos hasta dorarlas. Mezclar la salsa de tomate y el caldo, agregar las hierbas secas. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos. Cocer las placas de lasaña siguiendo las indicaciones del paquete. Poner una capa de lasaña, una de carne, una de queso y repetir. Espolvorear uniformemente el queso restante sobre la última capa. Colocar el plato para horno en la rejilla baja. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.</p>
Pretzels suaves congelados	2 uds. 4 uds.	Colocar los pretzels en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
Churros congelados	2 uds. 4 uds.	Colocar los churros en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Quesadilla	1 ud. 2 uds.	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación. Colocar la quesadilla en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
Tosta Hawái	4 uds.	Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en la rejilla alta. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Lasaña congelada	1 porción. 2 porciones.	Colocar la lasaña congelada en la rejilla baja. Dejar reposar durante 2-3 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vacuno		
Pastel de carne	2,5 libras	Ingredientes: 1½ lb carne molida, 1 huevo, 1 cebolla (picada), 1 taza leche, 1 taza migas de pan seco, sal y pimienta a gusto. Método: En un bol grande, mezclar la carne, el huevo, la cebolla, la leche y las migas de pan. Sazonar con sal y pimienta a gusto y colocar en un molde de 5 x 9 pulgadas apto para microondas ligeramente engrasado. Colocar el molde en la rejilla baja.
Carne asada	2,0 libras 3,0 libras	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla baja. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar.
Carne de ave		
Pollo entero	4,0 libras 5,0 libras	Pintar el pollo con aceite y especias. Colocar con la pechuga hacia abajo en el centro de la rejilla baja. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al pollo con unas pinzas y presionar INICIAR para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pechuga de pollo	0,75 libra 1,5 libra	Colocar la pechuga de pollo en la rejilla alta. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
Pechuga de pavo	0,75 libra 1,5 libra	Colocar la pechuga de pavo en la rejilla alta. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Hornear		
Mezcla para bizcocho en caja	1 paquete.	Verter la masa en un molde redondo de 8 pulgadas. Colocar el molde en la rejilla baja.
Mezcla para brownie	1 paquete.	Verter la masa en un molde de 8 x 8 pulgadas y colocar este en la rejilla baja.
Masa para galletas, congelada	8 uds.	Colocar 8 galletas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
Masa para galletas, fría	8 uds.	Colocar 8 galletas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
Galletas con chips de chocolate	8 uds.	Ingredientes (16 uds.): <ul style="list-style-type: none"> 1 ¼ taza harina común, ½ cucharadita bicarbonato de soda, ¼ cucharadita sal, ½ taza mantequilla, ablandada, 1 cucharadita extracto de vainilla, ¼ taza azúcar granulado blanco, ¼ taza azúcar moreno, 1 huevo, ¾ taza chips de chocolate negro, ½ taza nueces picadas Método: <ol style="list-style-type: none"> En un bol grande, agregar la harina, el bicarbonato de soda y la sal y reservar. Con una batidora eléctrica, mezclar la mantequilla, la vainilla y el azúcar blanco y moreno y luego incorporar el huevo. Incorporar la mezcla de la harina hasta formar una masa y agregar los chips de chocolate y las nueces. Con la masa, formar pequeñas bolas (de unas 2 cucharadas cada una) y colocarlas en la bandeja para alimentos crujientes separadas 2 pulgadas entre sí. Colocar la bandeja en la rejilla baja.

Horno de microondas (Horno superior)

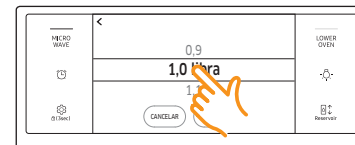
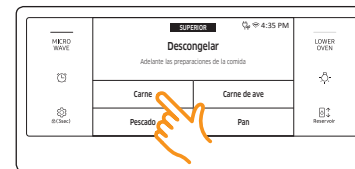
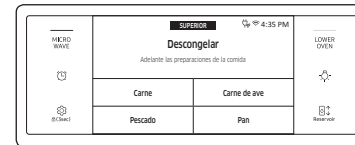
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Galletas de avena con pasas	8 uds.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¼ taza harina común, ½ cucharadita bicarbonato de soda, ½ cucharadita polvo para hornear, ½ cucharadita canela molida, ¼ cucharadita sal, ½ taza mantequilla, ablandada, 1 cucharadita extracto de vainilla, ¼ taza azúcar granulado blanco, ¼ taza azúcar moreno, 1 huevo, 1½ taza copos de avena, ½ taza pasas. <p>Método:</p> <ol style="list-style-type: none"> En un bol grande, mezclar la harina, el bicarbonato de soda, el polvo para hornear, la canela y la sal y reservar. Con una batidora eléctrica, mezclar en un bol grande la mantequilla, la vainilla y el azúcar blanco y moreno y luego incorporar el huevo. Incorporar la mezcla de la harina hasta formar una masa y agregar los copos de avena y las pasas. Con la masa, formar pequeñas bolas (de unas 2 cucharadas cada una) y colocarlas en la bandeja para alimentos crujientes separadas 2 pulgadas entre sí. Colocar la bandeja en la rejilla baja.
Cupcakes	6 uds.	Colocar 6 cupcakes en un molde para muffins de 6 unidades y este en la rejilla baja.
Bizcocho mármol	1 ud.	Poner la masa fresca en un molde redondo. Colocar el molde en la rejilla baja. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cheesecake	1 ud.	<p>Ingredientes:</p> <p>15 galletas integrales, desmenuzadas, ½ taza mantequilla, 14 onzas queso crema, ablandado, 2 huevos, 1 taza azúcar granulado, 1 cucharadita extracto de vainilla.</p> <p>Método:</p> <ol style="list-style-type: none"> Derretir la mantequilla en un molde. Agregar las galletas integrales desmenuzadas y revolver hasta que incorporen toda la mantequilla. Extender sobre el fondo de un molde para tortas de 8 pulgadas y presionar hasta que quede firme. Mezclar el queso crema, los huevos, el azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener una textura cremosa. Verter sobre la base de galleta y extender con una espátula. Colocar el molde en la rejilla baja. Después de la cocción, dejar enfriar y refrigerar durante 5 horas antes de servir.
Panqué	1 ud.	<p>Ingredientes:</p> <p>1½ barra de mantequilla, ablandada, ¾ taza azúcar, 3 huevos, 2 tazas harina común, ¾ cucharadita polvo para hornear, ¾ taza leche, 1¼ cucharadita extracto de vainilla.</p> <p>Método:</p> <ol style="list-style-type: none"> En un bol grande mezclar la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos y mezclar hasta obtener una consistencia cremosa. Incorporar los ingredientes restantes. Verter la masa en un molde de corona engrasado. Colocar el molde en la rejilla baja.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Ablandar/derretir		
Derretir mantequilla	0,25 libra (1 barra) 0,5 libra (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.
Ablandar mantequilla	0,25 libra (1 barra) 0,5 libra (2 barras)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
Derretir chocolate	1 taza	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón INICIAR para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
Ablandar helado	1 porción: 1 pinta 2 porciones: 1,5 cuartos	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del microondas.
Ablandar queso crema	4 oz 8 oz	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
Derretir queso	4 oz 8 oz	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
Derretir malvaviscos	5 oz 10 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.
Derretir caramelo	4 oz 8 oz	Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

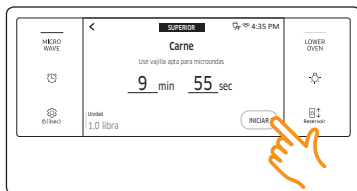
Descongelar

Para su comodidad el horno ofrece 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. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Defrost (Descongelar)**. La pantalla mostrará 4 opciones para descongelar.
3. Toque la opción de **Descongelar** deseada.
4. Toque el área del peso para seleccionar el peso de los alimentos.
5. Deslice la pantalla o toque el número para seleccionar el peso del alimento. Si toca el número, aparece el teclado numérico.
6. Toque **OK**.

Horno de microondas (Horno superior)



7. Toque **INICIAR** para empezar a descongelar.
8. Si desea detener temporalmente el descongelamiento, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la descongelación si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

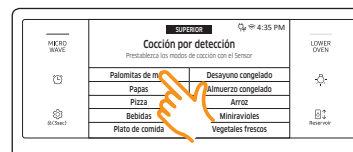
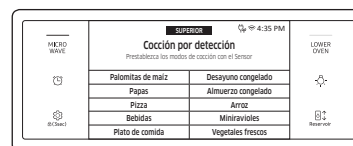
⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Carne	0,1-3,5 libras	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar la vuelta a 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.
Carne de ave	0,1-3,5 libras	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar la vuelta al ave cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
Pescado	0,1-3,5 libras	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta al pescado cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
Pan	0,1-2,0 libras	Colocar el pan sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar la vuelta al pastel 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 por detección

Para su comodidad el horno ofrece 16 opciones distintas de cocción por detección que incluyen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar un programa y tocar **INICIAR**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado muestra el estado del proceso de detección.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Sensor Cook (Cocción por detección)**. La pantalla mostrará 16 opciones de cocción por detección. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)
3. Toque la opción de **Cocción por detección** que desee.
4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Palomitas de maíz	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.
Papas	1 a 5 uds.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza	1 a 4 trozos	Colocar 1-4 trozos 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.
Bebidas	6 a 8 oz	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.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Plato de comida	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. Contenido: <ul style="list-style-type: none">• 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso)• ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)• ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
Estofado	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. Contenido: Guisos: refrigerados
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. Contenido: Pasta: espaguetis enlatados



Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Sopa	1 a 4 porciones	Cubrir el bol con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la sopa no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver la sopa una vez antes de servir. Contenido: Sopa: refrigerada
Desayuno congelado	4 a 8 oz	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, 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.
Almuerzo congelado	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.
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.
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). Dejar reposar durante 2-3 minutos. Revolver una vez antes de servir.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales frescos	1 a 4 porciones	Colocar los vegetales frescos (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.
Vegetales frescos (duros)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (zanahorias, porros, papas, betabeles, 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.
Vegetales congelados	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.
Vegetales enlatados	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.



Instrucciones para cocinar con sensor automático

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 tapa un recipiente con su tapa o lo cubre con 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 finaliza la cocción, el tiempo de cocción restante empieza su cuenta regresiva. 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 por detección, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.

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.

Horno de microondas (Horno superior)

Ajustar selección



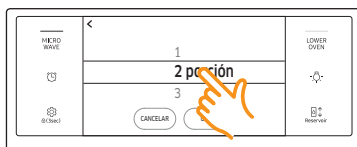
1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Fit Choice (Ajustar selección)**.



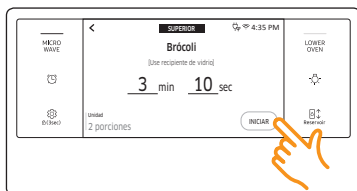
3. Toque para seleccionar la cocción **Ajustar selección**. En la pantalla se verán 4 menús diferentes. Estos proporcionan 26 opciones de cocción Ajustar selección. (Puede desplazar la lista hacia abajo).



4. Toque el área de las porciones para mostrar la pantalla de las porciones de los alimentos.



5. Deslice el número para seleccionar el número de porciones.
6. Toque **OK**.



7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales frescos		
Brócoli	1 porción	Lavar y limpiar el brócoli. Preparar los floretes y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	
Coliflor	1 porción	Lavar y limpiar la coliflor. Preparar los floretes y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	
Zanahorias	1 porción	Lavar y limpiar las zanahorias. Cortar las zanahorias y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	
Ejotes	1 porción	Lavar y limpiar los frijoles. Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	
Espinaca	1 porción	Lavar y limpiar la espinaca. Colocar la espinaca en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Calabacines	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Lavar y limpiar los calabacines. Cortar los calabacines en rebanadas. Colocar los calabacines en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Berenjenas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Lavar y limpiar las berenjenas. Cortar las berenjenas en trozos. Colocar las berenjenas en un bol apto para microondas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Papas	1 ud. 2 uds. 3 uds. 4 uds.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales congelados		
Brócoli	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar el brócoli en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar las zanahorias en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 oz)	Colocar el maíz en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Guisantes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 oz)	Colocar los guisantes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Vegetales mixtos	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar los vegetales en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.



Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales enlatados		
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar las zanahorias en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 oz)	Colocar el maíz en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Guisantes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 oz)	Colocar los guisantes en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar la espinaca en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Frijoles	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	Colocar los frijoles en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.

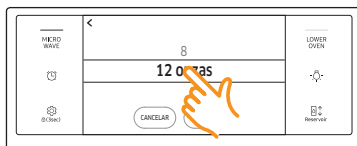
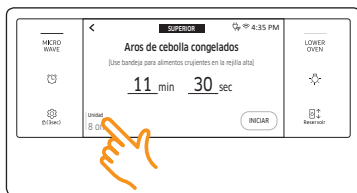
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cereales		
Avena	1 paquete 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después de cocinar.
Arroz integral	1 taza 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio 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.
Arroz blanco	1 taza 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio 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.
Trigo burgol	½ taza 1 taza	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes de cocinar y mullir con un tenedor después.
Quinoa	1 taza 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después de cocinar.
Macarrones de trigo integral	1 taza 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Retirar con precaución del microondas y colar el agua caliente.



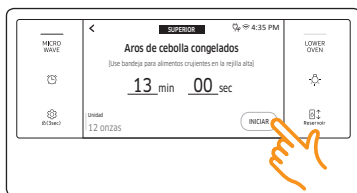
Slim Fry



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Slim Fry**.
3. Toque para seleccionar una de las 10 opciones diferentes.
4. Toque el área del peso para seleccionar la pantalla del peso de los alimentos.



5. Desplace la rueda de desplazamiento para seleccionar el peso del alimento.
6. Toque **OK**.
7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.



⚠ PRECAUCIÓN

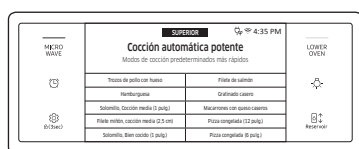
- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Aros de cebolla congelados	8 oz 12 oz	Colocar los aros de cebolla en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Croquetas de papa congeladas	8 oz 16 oz	Colocar las croquetas de papa congeladas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Langostinos congelados, apañados	8 oz 12 oz	Colocar los langostinos congelados en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Rollitos de primavera congelados	8 oz 12 oz	Colocar los mini rollitos primavera congelados en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Papas trozadas congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las papas trozadas congeladas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Filetes de pescado empanizados congelados	8 oz 12 oz	Colocar las albóndigas de pescado congeladas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Papas fritas caseras	8 oz 12 oz	Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 4 x 4 pulgadas (10 x 10 mm). Remojar en agua fría por 30-40 minutos. (Echar un poco de sal al agua fría para la presión osmótica.) Secar los bastones de papa con una toalla y pintar con 1 cucharadita (5 g) de aceite. (Tratar de eliminar completamente la humedad. De lo contrario, las papas pueden chamuscarse y pegarse al fondo de la charola.) Colocar en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Muslos	3 uds. 6 uds.	Enjuagar los muslos, colocar en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a los muslos y presionar el botón INICIAR para continuar.

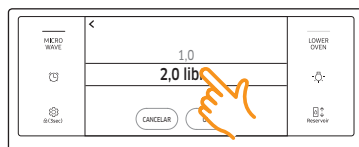
Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Alitas de pollo	10 uds. 20 uds.	Enjuagar las alitas de pollo, colocar en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Vegetales asados	8 oz 12 oz	Cortar berenjenas, zanahorias, calabacines y pintar con 1 cucharadita (5 g) de aceite. Colocar las verduras cortadas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.

Cocción automática potente



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Power Auto Cook (Cocción automática potente)**.
3. Toque para seleccionar una de las 20 opciones diferentes.
4. Toque el área del peso para seleccionar la pantalla del peso de los alimentos.
5. Desplace la rueda de desplazamiento para seleccionar el peso del alimento.



6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Trozos de pollo con hueso	1,0 libra 2,0 libras	Pintar los trozos de pollo con aceite y aderezos. Colocar los trozos con el lado de la piel hacia abajo en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a los trozos de pollo con hueso y presionar el botón INICIAR para continuar.
Hamburguesa	2 uds. 4 uds. (1 ud.: 4 oz)	Colocar las hamburguesas en la bandeja para alimentos crujientes. Colocar la bandeja en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las hamburguesas y presionar el botón INICIAR para continuar.
Solomillo, Cocción media (2,5 cm)	1 pulgada, 1,0 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Solomillo, Bien cocido (2,5 cm.)	1 pulgada, 1,0 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Filete miñón, cocción media (2,5 cm)	1 pulgada 1,0 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Filete miñón, bien cocido (2,5 cm)	1 pulgada 1,0 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Filete con hueso en forma de T, cocción media (2,5 cm)	1,5 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Filete con hueso en forma de T, bien cocido (2,5 cm)	1,5 libra	Pintar la carne con aceite y aderezos. Colocar la carne en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a la carne y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Costillas de cerdo a la barbacoa	1,0 libra 2,0	Pintar las costillas de cerdo con salsa barbacoa. Colocar las costillas de cerdo en la rejilla alta.
Chuletas de cerdo sin hueso	2 uds. 4 uds. (1 ud. = 5-6 oz)	Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos. Colocar las chuletas de cerdo en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las chuletas de cerdo y presionar el botón INICIAR para continuar.
Filete de salmón	2 uds. 4 uds. (1 ud. = 5-6 oz)	Pintar el salmón con aceite y aderezos. Colocar el salmón en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Gratinado casero	20 oz 40 oz	<p>Ingredientes (40 oz)</p> <p>25 oz papas, 4 oz leche, 4 oz crema, 1 oz huevo entero batido, 1 cucharadita de sal, de pimienta, de nuez moscada, 5-6 oz queso mozzarella rallado, mantequilla, tomillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> Para una receta de 20 onzas, usar la mitad de las cantidades. <p>Método</p> <p>Pelar las papas y cortar en trozos de 0,1-0,2 pulgadas de grosor. Esparcir los trozos sobre una toalla limpia, dejar cubiertos con la toalla durante la preparación de los otros ingredientes. Untar con mantequilla la superficie de un plato para gratinar. Poner el resto de ingredientes excepto el queso rallado en un bol grande y revolver bien. Colocar en una capa las rebanadas de papa, superponiéndolas ligeramente, y verter la mezcla por encima. Espolvorear el queso rallado por encima y colocar el gratinado en la rejilla baja. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. Espolvorear con hojas frescas de tomillo y servir.</p>
Macarrones con queso caseros	12 oz	Colocar el plato para horno en la rejilla baja y cocinar.
Pizza congelada (6 pulg.)	6 pulgadas	Colocar la pizza en la rejilla alta.
Pizza congelada (12 pulg.)	12 pulgadas	Colocar la pizza en la rejilla baja.
Waffles congelados	2 uds. 4 uds.	Colocar los waffles en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.



Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Palitos de queso congelados	6 uds. 12 uds.	Colocar los palitos de queso en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Alitas Buffalo Wings congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las alitas de pollo en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Papas fritas congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las papas fritas congeladas en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.
Nuggets de pollo congelados	8 oz 16 oz	Colocar los nuggets de pollo congelado en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta.

Horno (Horno inferior)

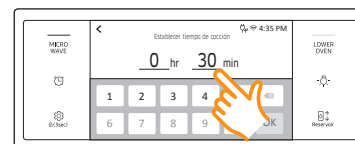
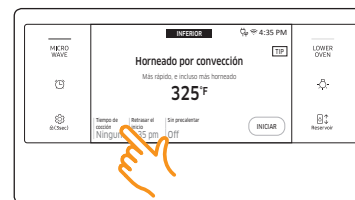
Cocción por temporizador

En el modo de 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.

- La función de cocción por temporizador se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción. (Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, Levar el pan con vapor, Cocina sana).

Cómo programar el horno para cocción por temporizador



- Gire la perilla de modo del horno inferior en la operación de cocción deseada.
- Toque **Tiempo de cocción**. La pantalla cambiará a la pantalla del tiempo de cocción.
- Toque los números del teclado numérico con los dedos para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos).





4. Toque **OK**. Se cierra la pantalla de tiempo de cocción. El tiempo de cocción se visualizará en el área Tiempo de cocción de la pantalla.
5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento ajustando Tiempo de cocción en 0 minutos.

NOTA

Consulte las páginas 54 a55 para **Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla**.

PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones de cocción por temporizador o inicio retardado. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales.

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.

Retrasar el inicio

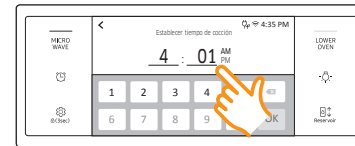
En el modo de cocción con inicio retardado, el temporizador del horno enciende el horno a la hora que usted seleccione con anticipación. También puede elegir que el horno se apague automáticamente al finalizar un tiempo programado con la función Tiempo de cocción.

- La función de retrasar el inicio se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, Cocina sana, Autolimpieza).
- 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 cocción temporizada diferida



1. Coloque la(s) rejilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Gire la perilla de modo del horno inferior en la operación de cocción deseada.
3. Programe el tiempo de cocción para que el horno se apague automáticamente luego de un tiempo determinado. (Consulte la sección **Cocción por temporizador** en la página 46).
4. Toque **Retrasar el inicio**. La hora actual se visualizará en la primera entrada.



5. Toque los números en el teclado numérico para programar el tiempo de inicio del horno.



6. Toque **OK**. La pantalla Retrasar el inicio se cierra. La hora de inicio y, si lo selecciona, el tiempo de cocción, se visualizarán en la pantalla.
7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.

NOTA

Consulte las páginas 54 a 55 para **Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla**.

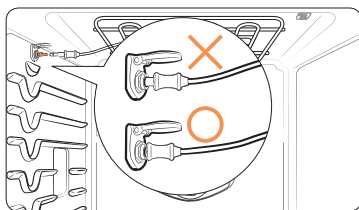
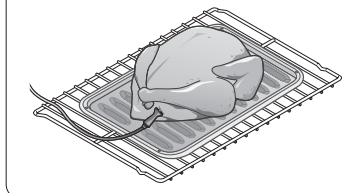
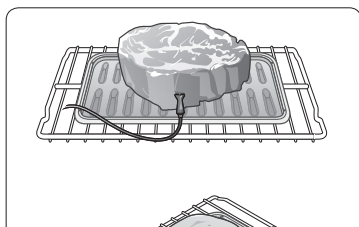
Horno (Horno inferior)

Uso de la sonda de temperatura

Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna. La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no. Esta función se puede usar con Horneear, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor o Asar al vapor. Una vez que la temperatura interna del alimento alcanza los 100 °F, el aumento de la temperatura interna se mostrará en la pantalla.

Cómo usar la sonda de temperatura

1. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en la carne tanto como sea posible de modo que quede en el centro.



- Inserte la sonda por completo en la carne como se muestra en las ilustraciones. No debe estar en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
- Si la sonda no se inserta por completo en la carne, la función Sonda de temperatura no funcionará correctamente dado que se detectará la temperatura del horno y no la temperatura de la carne.
- Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y más gruesa de la pieza.
- Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno, paralela a la pierna.
- Si activa la función **Mantener caliente** para mantener la temperatura de la carne después de haberla cocinado usando la función Sonda de temperatura, la temperatura interna de la carne excederá la temperatura que desea.

2. Inserte el enchufe de la sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
 3. Gire la perilla de modo del horno inferior para seleccionar el modo de cocción deseado (Horneear, Horneado por convección o Asar por convección). Configure la temperatura de cocción. (Consulte las páginas 22.)
 4. Toque **Sonda de temperatura**.
 5. Regule la temperatura interna deseada mediante el teclado numérico.
- | | |
|--------------------------|-----------------|
| Temperaturas disponibles | 100 °F a 200 °F |
|--------------------------|-----------------|
6. Si desea usar Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función.
 7. Toque **INICIAR**.
 8. Cuando se alcanza la temperatura interna deseada, la función automáticamente se detiene y suena una alarma.

⚠ PRECAUCIÓN

Para proteger la punta de la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertar la sonda de modo que la punta sobresalga de la superficie de la carne. Asegúrese de que la punta esté dentro o cerca del centro de la carne.

⚠ PRECAUCIÓN

- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza o de asado a la parrilla. Puede dañar permanentemente la sonda y ya no funcionará.
- Para evitar la rotura de la punta de la sonda, descongele los alimentos por completo.
- No use pinzas cuando inserte o quite la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Use la sonda de temperatura únicamente para la cocción con la función Sonda de temperatura. No use la sonda de temperatura para ningún otro fin.

📖 NOTA

- Si quita la sonda mientras la función Sonda de temperatura está activada o inserta la sonda mientras se está horneando o cocinando normalmente, la cocción se detendrá después de 1 minuto.
- Si usa la sonda para cocinar alimentos congelados, a veces el horno no la podrá detectar. (El icono de sonda de temperatura no aparecerá en la pantalla.)

Tabla de sonda de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna
Res / cordero	Poco hecho	140 °F
	A punto	160 °F
	Bien cocido	170 °F
Carne de cerdo		170 °F
Aves		180-185 °F

NOTA

Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar por 10 minutos después de la cocción, la temperatura interna aumentará 5-10 grados.

Cómo quitar la sonda de temperatura

Quite el enchufe de la sonda de temperatura de la toma.

PRECAUCIÓN

Después de la cocción, la sonda de temperatura está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. Deje que se enfríe antes de retirarla.

Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble

Con el divisor, usted puede dividir el horno inferior en dos compartimientos, división superior y división inferior. Este modo es conocido también como modo de cocción doble. Cuando use al mismo tiempo los compartimientos de la división superior y la división inferior del horno inferior, cada compartimiento tiene una potencia mínima y máxima disponible y por consiguiente un ajuste de temperatura mínimo y máximo.

Las temperaturas en el compartimiento de la división inferior también limitan los ajustes de asado a la parrilla en el compartimiento de la división superior. La temperatura y las limitaciones de ajuste del asado a la parrilla se muestran en la tabla a continuación y en la página siguiente.

COMPARTIMIENTO FLEXIBLE SUPERIOR		COMPARTIMIENTO DIVISIÓN INFERIOR (Ajustes de función y temperaturas disponibles)	
Modo	Ajuste de temperatura	Hornear, Horneado por convección	
		Mín.	Máx.
Asar a la parrilla	High	400 °F	480 °F
	Medium	350 °F	480 °F
	Low	325 °F	480 °F
Horneado por convección y asar por convección	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

NOTA

Para colocar el divisor, consulte la página 64.

Horno (Horno inferior)

COMPARTIMIENTO DIVISIÓN INFERIOR		COMPARTIMIENTO DIVISIÓN SUPERIOR (Ajustes de función y temperaturas disponibles)				
Modo	Ajuste de temperatura	Asar a la parrilla			Horneado por convección, Asar por convección	
		Low	Medium	High	Mín.	Máx.
Hornear y Horneado por convección	480 °F	O	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	X	175 °F	200 °F

O = Disponible X = No disponible

NOTA

El modo de cocción doble le permite utilizar diferentes ajustes para los compartimientos superior e inferior, como diferentes horarios de apagado, tiempos de cocción y ajustes de temperaturas. Para aplicar o modificar los ajustes en cualquiera de los compartimientos, toque el tablero correspondiente.

Horno (Horno inferior)

Funciones del horno

Modo de cocción


Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar el modo de cocción. Programe la temperatura con la perilla de temperatura del horno superior o inferior o con el teclado numérico. Consulte **Ajuste de la temperatura** en las páginas 22 y **Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla** a partir de la página 54.

Modo	Rango de temperatura		Horno simple	* Horno doble		Sonda de temperatura	Sin precalentar (solo horno simple)
	Horno simple	* Horno doble		Superior	Inferior		
Hornear	175 °F (80 °C) - 570 °F (300 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Asar a la parrilla	BAJO / MEDIO / ALTO	BAJO / MEDIO / ALTO	0	0	-	-	-
Horneado por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Asar por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Horneado al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	230 °F (110 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	-
Asar al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	0	-
Mantener caliente	**Ninguno	-	0	-	-	-	-
Levar el pan con vapor	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Disponible - = No Disponible


* Para usar la función de horno flexible doble, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 64.

** "Ninguno" significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.

Modo	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros o antiadherentes pueden acelerar la cocción de los alimentos y hacer que queden más dorados. <p> NOTA Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Asar a la parrilla	<ul style="list-style-type: none"> Asar 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. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos. Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la parrilla a partir de la página 53.
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua. Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando utiliza múltiples parrillas al mismo tiempo. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.
Asar por convección	<ul style="list-style-type: none"> Asar por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio. El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta jugoso y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

Modo	Instrucciones
Horneado al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Hornear con vapor es excelente para hornear panes, pastelería, y postres, ya que aumenta la suavidad interna y mejora la textura y el sabor. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar con vapor a partir de la página 53.
Asar al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Esta opción es excelente para carnes asadas o aves, ya que logra un exterior crocante y sella los jugos internos para un resultado más jugoso y tierno. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar con vapor a partir de la página 53.
Levar el pan con vapor	<ul style="list-style-type: none"> Para la masa del pan (masa leudada y masa fermentada), la aplicación de vapor acorta el tiempo de fermentación y evita que la superficie de la masa se seque. Coloque la masa en la posición de la rejilla 1 o 2. No es necesario que la cubra con un paño ni con envoltorio de plástico. Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción de levantar el pan con vapor con el horno frío. No utilice la opción de levantar el pan con vapor para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.

Horno (Horno inferior)

Modo	Instrucciones									
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura. Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Deshidratar. 									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Posición de la rejilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetales o fruta</td> <td>3 o 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>3 o 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Categoría	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)	Vegetales o fruta	3 o 4	100-150	Carne	3 o 4	145-225
	Categoría	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)							
Vegetales o fruta	3 o 4	100-150								
Carne	3 o 4	145-225								
<p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> La función de deshidratar también está incluida en el modo Cocina sana en el horno inferior. 										
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> El modo Mantener caliente mantendrá los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Puede usar el modo Mantener caliente sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarlo para que se active después de una operación de cocción temporizador o de inicio retardado. No debe usar este modo para recalentar alimentos fríos. 									

Horno (Horno inferior)

Horno		Funciones del horno	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Horno de microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Inferior único</div> <p>Sin el divisor</p>	Horno simple	Superior	Microondas, Convección potente, Asar a la parrilla, Conv. energética rápida, Asado a la parrilla rápida, Cocción rápida, Descongelar, Cocción por detección, Ajustar selección, Slim Fry, Cocción automática potente
		Inferior	Hornear, Asar a la parrilla, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, Mantener caliente, Cocina sana, Recetas favoritas, Cocción Gourmet, Control Inteligente, Limpiar, Levantar el pan con vapor
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Horno de microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">División superior</div> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">División inferior</div> <p>Con un divisor</p>	* Horno doble	División superior	Asar a la parrilla, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Cocina sana, Control Inteligente
		División inferior	Hornear, Horneado por convección, Cocina sana, Control Inteligente.

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 a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos.

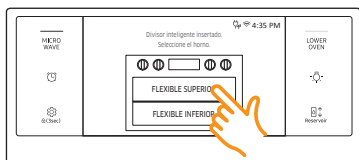
Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Nivel	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	¾"	Alto	6	3:00	2:00
	Medio	9 hamburguesas	1"	Alto	6	3:20	2:20
Bistecs de carne de res	Poco hecho	-	1"	Alto	5	5:00	4:00
	Medio	-	1-1½"	Alto	5	6:00-6:30	4:00-4:30
	Bien cocido	-	1-1½"	Bajo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Trozos de pollo	Bien cocido	4,5 libras	½-¾"	Bajo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Bien cocido	2 libras	½-¾"	Bajo	3 o 4	15:00-16:00	10:00-12:00
Costillas de cerdo	Bien cocido	1 libra	1"	Bajo	3	8:00-10:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Bien cocido	-	¼-½"	Bajo	3 o 4	7:00-8:00	4:00-5:00

Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo vapor	Nivel	Alimentos
Horneado al vapor	High	Panes de centeno, postres (flan)
	Med	Croissants, pasteles, recalentados (pizza, estofados)
	Low	Masas
Asar al vapor	High	-
	Med	Carnes, aves
	Low	Pavo, cortes grandes de carne

Horno (Horno inferior)

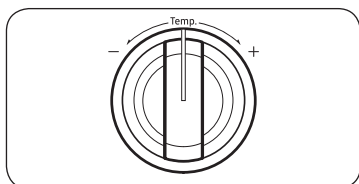
Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla



1. Para usar el modo de división doble, coloque el divisor en el horno inferior. Consulte la página 64 para obtener más detalles. Si va a usar el modo de horno simple, omita este paso y vaya al paso 2.
2. Gire la perilla de modo del horno inferior para seleccionar el modo de cocción deseado. Si coloca el divisor, seleccione **FLEXIBLE SUPERIOR** o **FLEXIBLE INFERIOR** en la pantalla.



3. Elija la temperatura deseada. (Consulte la sección **Ajustes mínimos y máximos** en la página 24.)
 - Solo puede ajustar el modo de Asar a la parrilla en High, Medium o Low.
 - Las temperaturas de Mantener caliente están predeterminadas y no pueden modificarse.



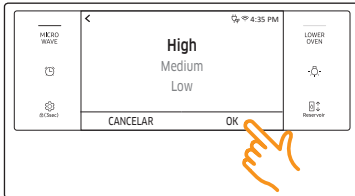
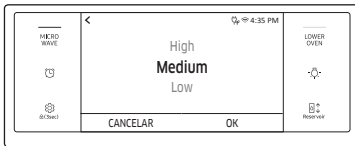
4. Siga los pasos siguientes para usar las funciones Sin precalentar, Horneado al vapor, Asar al vapor. En caso de no usar estas funciones, omita estos pasos y vaya al paso 5 en la página siguiente.
 - **Sin precalentar (solo horno simple)**
 - a. Si selecciona Horneado por convección o Asar por convección, la pantalla mostrará información de Sin precalentar. (El ajuste predeterminado es desactivado).
 - b. Toque el área Sin precalentar. La función Sin precalentar se activa y se visualiza la palabra ON.

NOTA

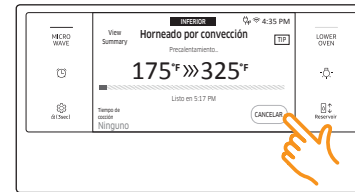
- Para un mejor desempeño, recomendamos cocinar en una sola rejilla.

Tipo	Posiciones de las rejillas
Hornear	3 o 4
Asar	1 o 2

- Cuando utilice la función Sin precalentar, coloque los alimentos en el horno antes de comenzar a cocinar.
- Para un mejor desempeño, precaliente el horno cuando hornee productos de bollería que crecen, como pasteles de ángel, panqués y hojaldres.

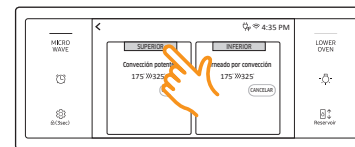


- Horneado al vapor, Asar al vapor
 - a. Si selecciona Horneado al vapor o Asar al vapor, se mostrará la información del nivel de vapor (El ajuste predeterminado es Medium).
 - b. Toque el área de vapor para ajustar el nivel de vapor. Aparecerá la pantalla de ajuste de nivel de vapor. Puede programar el nivel de vapor en Low, Medium o High.
 - c. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y se visualizará información del nivel.
Importante: Debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar con vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 21.
- 5. Si desea usar la función Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función ahora. Consulte las instrucciones en las páginas 46 y 47.



- 6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
- 7. Toque **CANCELAR** una vez que haya finalizado o cuando quiera cancelar la cocción.

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción



Si está usando el horno en modo simple, realice una de estas acciones:

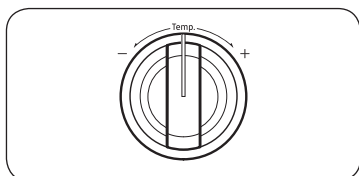
Para ajustar la temperatura del horno inferior:

- Use la perilla de temperatura del horno inferior para ajustar la temperatura \odot
- Toque **LOWER OVEN (HORNO INFERIOR)** en la pantalla, toque el área de la temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego toque **OK**.

Para ajustar la temperatura del horno de microondas superior:

- Use la perilla de temperatura del horno superior para ajustar la temperatura \odot
- Toque **Microwave (Microondas)** en la pantalla, toque el área de la temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego toque **OK**.

Horno (Horno inferior)



Si está usando el horno inferior en el modo flexible doble, toque **FLEXIBLE SUPERIOR** o **FLEXIBLE INFERIOR**, y luego realice una de estas acciones:

- Use la perilla de temperatura del horno inferior para ajustar la temperatura o.
- Toque el área de temperatura, ingrese la nueva temperatura con el teclado numérico y luego toque **OK**.



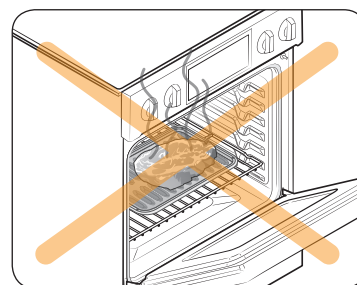
- ★ Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora.
- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador de convección.

Horno (Horno inferior)

NOTA

- 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.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de cocinar con vapor. Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando una función con vapor se completa, debe vaciar el depósito de agua, ya que el agua restante puede afectar otros modos de cocción.
- 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.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Este horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla.

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.

Uso de la función de cocina sana

Cocina sana ofrece 6 opciones especializadas de cocción diferentes.

Modo	Rango de temperatura		Horno simple	*Horno doble	
	Horno simple	*Horno doble		Superior	Inferior
Patatas horneadas	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Pollo asado al grill	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Filete de salmón	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Filete de pescado blanco	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Deshidratar	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-
Mantener caliente	**Ninguno	-	0	-	-

* Para usar la función de horno flexible doble, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 64.

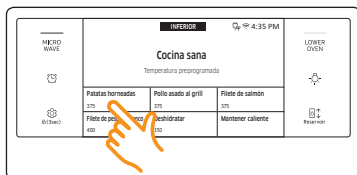
** "Ninguno" significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.

Modo	Instrucciones									
Patatas horneadas	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar papas o batatas. 									
Pollo asado al grill	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo. Para evitar que la piel se dore de más y se seque, envuelva cada presa o pechuga en papel de aluminio. 									
Filete de salmón	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar rodajas de salmón. 									
Filete de pescado blanco	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar filetes de pescado blanco. 									
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura. Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Deshidratar. <table border="1" data-bbox="1272 828 1932 951"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Posición de la rejilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetales o fruta</td> <td>3 o 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>3 o 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Categoría	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)	Vegetales o fruta	3 o 4	100-150	Carne	3 o 4	145-225
Categoría	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)								
Vegetales o fruta	3 o 4	100-150								
Carne	3 o 4	145-225								
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> El modo Mantener caliente mantendrá los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Puede usar el modo Mantener caliente sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarlo para que se active después de una operación de cocción temporizador o de inicio retardado. No debe usar este modo para recalentar alimentos fríos. 									

Horno (Horno inferior)



1. Gire la perilla de modo a **Healthy Cook (Cocina sana)**. La pantalla mostrará las opciones de cocción especializadas.



2. Toque la opción de cocción deseada.



3. Elija la temperatura deseada.
4. Toque **INICIAR**.

NOTA

- No es necesario el precalentamiento.
- Si el ajuste de temperatura está fuera del rango establecido, se oye un sonido de error.

Tabla de posición de las rejillas para opciones de cocción especiales

Alimento	Modo simple (Ambos hornos)	División superior	División inferior
Patatas horneadas	5	A	1
Pollo asado al grill	4 o 5	A	1
Filete de salmón	4 o 5	A	1
Filete de pescado blanco	4 o 5	A	1
Deshidratar	3 o 4	-	-
Mantener caliente	3 o 4	-	-

NOTA

Consulte en la página 61 la tabla de posición de las rejillas

Cómo utilizar la función de cocción favorita y la cocción Gourmet

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece funciones de cocción automática. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.

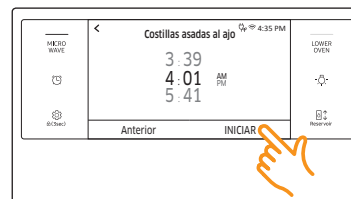
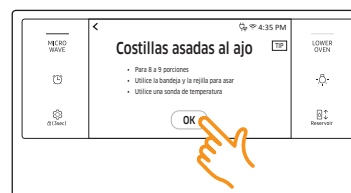
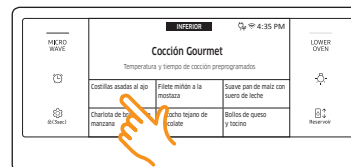
Recetas favoritas

Todas las recetas de este modo se pueden descargar del sitio web de Samsung. Las recetas se actualizarán y agregarán automáticamente si el horno está conectado a Internet.

1. Muslos de pollo asados al limón
2. Pechuga de pollo asada con salsa de miel y mostaza
3. Camarones con albahaca y ajo
4. Pan de nuez con plátano dulce

Cocción Gourmet

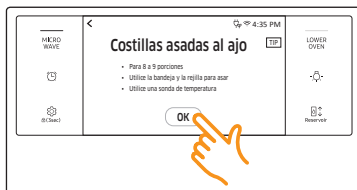
1. Costillas asadas al ajo
2. Filete miñón a la mostaza
3. Suave pan de maíz con suero de leche
4. Charlota de brioche de manzana
5. Bizcocho tejano de chocolate
6. Bollos de queso y tocino
7. Tacos de carne y frijoles negros.
8. Tartas de pollo
9. Pudín de pan dulce Brioche
10. Lasaña tres quesos
11. Pizza de Chicago fresca



1. Gire la perilla de modo a **Favorite Recipes (Recetas favoritas)** o **Gourmet Cook (Cocción Gourmet)**. La pantalla mostrará las funciones de cocción automática. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)
2. Toque la opción **Recetas favoritas** o **Cocción Gourmet** que desee.
3. Siga las instrucciones de la pantalla.
4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.

Horno (Horno inferior)

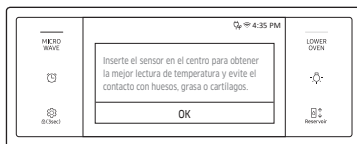
Sugerencias de cocción del modo de recetas favoritas o cocción gourmet



1. Toque **OK**.



2. Toque **TIP** en la pantalla para leer las sugerencias.



3. Se visualizarán las sugerencias. Puede ver las sugerencias antes de empezar la cocción o mientras esté cocinando.

Horno (Horno inferior)


Uso de la función de control inteligente (solo horno inferior)

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

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

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

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar el horno.
3. Una vez completado el proceso, se muestra el icono de 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 **Configuración**  y luego toque **Control Inteligente** > **ON**. 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

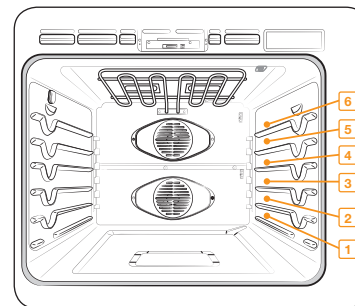
Importante: El modo Autolimpieza no se puede iniciar de manera remota.

NOTA

- Si abre la puerta del horno o coloca la perilla de modo en otras funciones, el control inteligente se desactivará y evitará que usted pueda encender o programar el horno de manera remota.
- Si Control Inteligente está desactivado, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción del horno finaliza o se cancela, Smart Control (Control Inteligente) se apaga.

Uso de las rejillas del horno

Posiciones de las rejillas del horno inferior (modo simple)



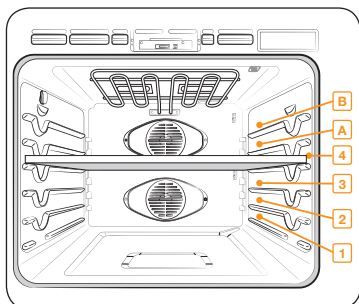
Posición recomendada de las rejillas para cocción

Tipo de alimento	Posiciones de las rejillas
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	4-6
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.

Horno (Horno inferior)

Posiciones de las rejillas del horno inferior con divisor (modo doble)



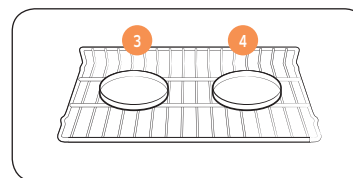
El compartimiento superior tiene 2 posiciones de rejillas (A, B).

El compartimiento inferior tiene 3 posiciones de rejillas (1-3).

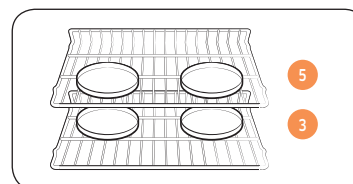
Tipo de alimento	Posiciones de las rejillas	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarin	-	1
Muffins, brownies, galletitas, cupcakes, pasteles en capas, tartas, panecillos	A	1
Guisos	A	1
Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño	A	1
Pavos pequeños, carnes asadas medianas	-	1

- Esta tabla es para referencia solamente.

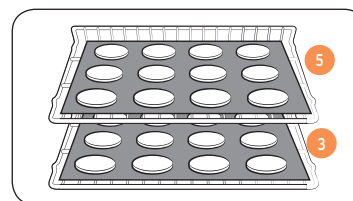
Colocación de rejillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Rejillas de horno múltiples



Rejillas de horno múltiples

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 rejilla, coloque la rejilla del horno en la **posición 3 o 4**. Consulte la figura de la izquierda.

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

Uso de varias rejillas de horno

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

Antes de usar las rejillas

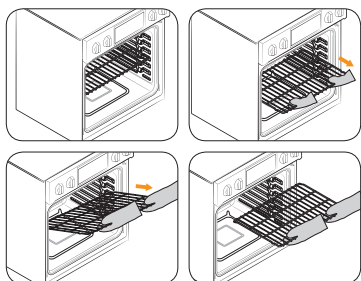
Cada rejilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la rejilla se salga completamente.

Retirar las rejillas

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

Volver a colocar las rejillas

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



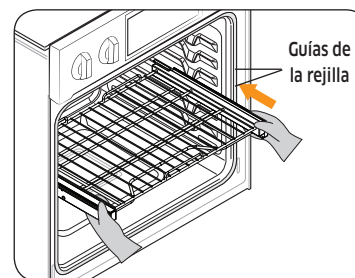
⚠ PRECAUCIÓN

- No use papel de aluminio para cubrir las rejillas 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 rejillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.

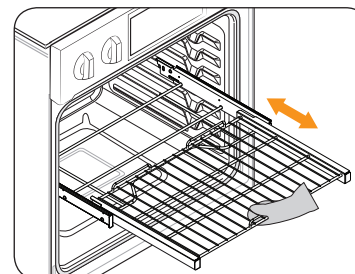
Uso de la rejilla deslizante

La rejilla deslizante totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados. La rejilla deslizante tiene 2 carriles que permiten extenderla hacia afuera del horno sin tocar los costados de las paredes.

Instalación de la rejilla deslizante



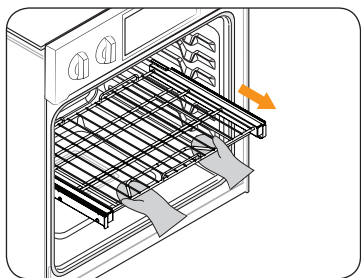
- Con la rejilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.



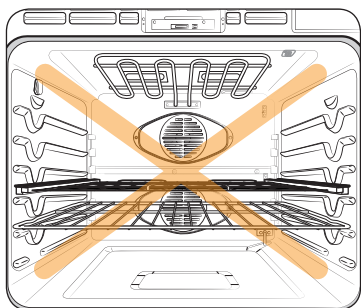
- Al utilizar la rejilla deslizante en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la rejilla, quitará toda la rejilla deslizante. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la rejilla deslizante durante la cocción.

Horno (Horno inferior)

Cómo retirar la rejilla deslizante



- Con la rejilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado y frío, sujete la rejilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



⚠ PRECAUCIÓN

No instale la rejilla deslizante directamente arriba de la rejilla de alambre. No podrá instalarla correctamente y la rejilla podría caerse.

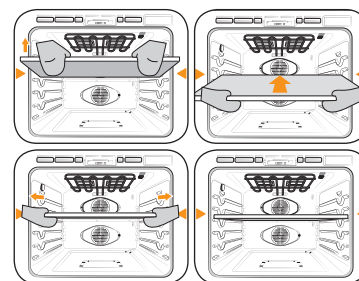
📄 NOTA

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

Uso del divisor

- Para usar el modo de funcionamiento doble, coloque el divisor en el horno inferior.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use guantes para horno cuando inserte o retire el divisor.

Para instalar el divisor en el interior del horno inferior



1. Inserte el divisor en la cuarta posición de rejilla en el interior del horno.
2. Empuje el divisor hasta que su extremo posterior quede apoyado sobre el fondo de la cavidad.

⚠ PRECAUCIÓN

Si en la pantalla aparece -dC-.

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

Uso de la función de limpieza

La función Limpiar tiene cuatro selecciones: Autolimpieza, Limpieza Híbrido, Eliminar sarro, y Drenaje.

Autolimpieza

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 reducirlos a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de auto-limpieza, 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 auto-limpieza de cualquier horno. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, rejillas, 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 auto-limpieza. **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 auto-limpieza. 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

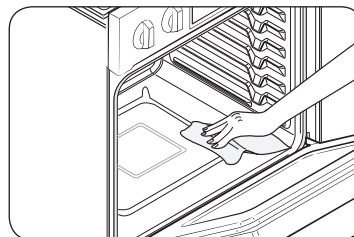


Fig. 1

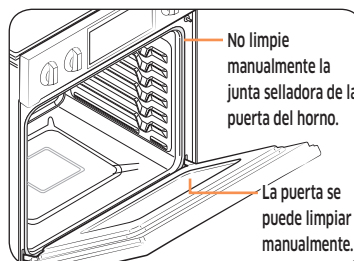


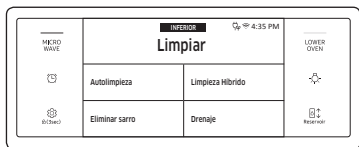
Fig. 2

- Recomendamos habilitar una ventilación en su cocina con una ventana abierta o mediante una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.
- Retire del horno las rejillas, 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 rejillas 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.



Horno (Horno inferior)

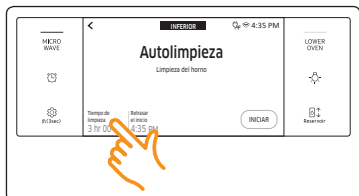
Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



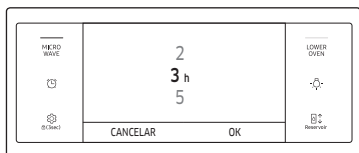
1. Gire la perilla de modo a **Clean (Limpiar)**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.



2. Toque **Autolimpieza**.

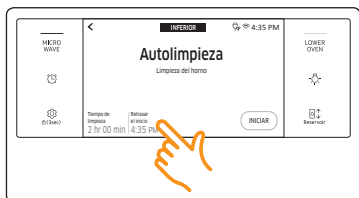


3. Toque **Tiempo de limpieza**.



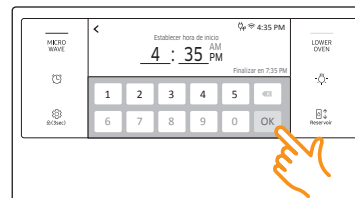
4. Deslice la pantalla para programar el tiempo de limpieza. Se puede optar por un ciclo de 2 horas, 3 horas o de 5 horas. (El ajuste predeterminado es de 3 horas).

5. Toque **OK**.



6. Si no quiere usar la función Retrasar el inicio, vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Retrasar el inicio** y vaya al paso 7.

7. Programe la hora a la que desea que se inicie la autolimpieza y luego toque **OK**.



8. Toque **INICIAR** para empezar la autolimpieza. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente. **Importante:** Solo la puerta del horno inferior se traba cuando ejecuta un ciclo de autolimpieza en el horno inferior.



9. Si necesita detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza, toque **CANCELAR**.



NOTA

- Le resultará imposible iniciar un ciclo de autolimpieza si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- La puerta del horno inferior se traba automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir la puerta del horno inferior hasta que la temperatura disminuya hasta un nivel seguro.
- La función de autolimpieza solo se puede usar en el horno inferior. Cuando el horno inferior está en el modo de autolimpieza, el microondas no se puede utilizar para cocción.

Después de un ciclo de auto-limpieza

- 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.

Limpieza Híbrida

La función de limpieza híbrida ahorra tiempo y energía al utilizar agua caliente del depósito de agua para remover los restos de grasa y otros residuos que usted puede limpiar con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN

- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, rejillas, 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 limpieza híbrida. **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 un ciclo de limpieza híbrida. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente.

Antes de un ciclo de limpieza híbrida

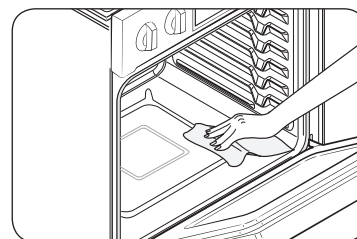


Fig. 1

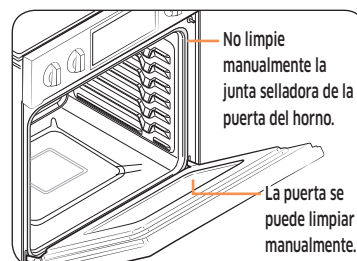


Fig. 2

Importante: Llene el depósito de agua con exactamente 20 oz (600 ml) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

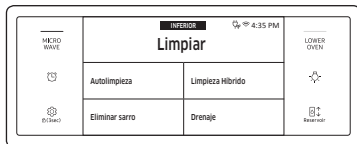
- Retire del horno las rejillas, la asadera y su accesorio, todos los recipientes de cocción y todo el papel de aluminio.
- Utilice una esponja o un paño para retirar la suciedad del fondo del horno. (Fig. 1)
- Las rejillas plateadas pueden soportar el ciclo de limpieza híbrida, pero se oscurecerán, perderán lustre y se volverán más 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 rejillas y los accesorios del horno antes de iniciar el modo Limpieza Híbrida.

Horno (Horno inferior)

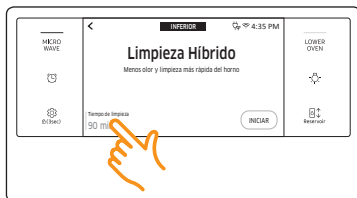
Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida



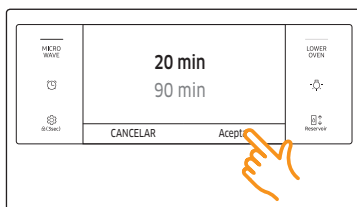
1. Gire la perilla de modo a **Clean (Limpiar)**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.



2. Toque **Limpieza Híbrida**.



3. Toque el área de **Tiempo de limpieza** para ajustar el tiempo. Aparecerá la pantalla de ajuste de la duración de la limpieza. El tiempo de limpieza se puede fijar en 20 min o 90 min.



4. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste de la duración de la limpieza y se visualizará información de la duración en la pantalla principal.



5. Toque **INICIAR** para empezar la limpieza híbrida.



6. Siga las instrucciones de la pantalla. La limpieza híbrida comenzará automáticamente una vez que se llene el depósito de agua.

NOTA

Solo la puerta del horno inferior se traba durante la limpieza híbrida.



7. Cuando la limpieza híbrida finalice, limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza híbrida quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.

NOTA

Para la limpieza híbrida, utilice exactamente 20 oz (600 ml) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

Después de un ciclo de limpieza híbrida

- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de limpieza híbrida. 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 híbrida.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno abierta en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

NOTA

- Le resultará imposible iniciar un ciclo de limpieza híbrida si se encuentra activada la función Traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- La puerta del horno inferior se traba automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir la puerta del horno inferior hasta que la temperatura disminuya hasta un nivel seguro.
- La función Limpieza Híbrida solo se puede usar en el horno inferior. Cuando el horno inferior está en el modo de limpieza híbrida, el microondas no se puede utilizar para cocción.
- 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.

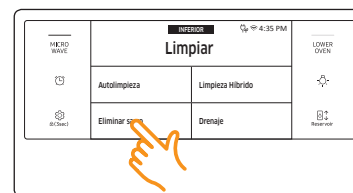
Eliminar sarro

Si utiliza las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor frecuentemente, recomendamos desincrustar regularmente para eliminar minerales del horno que podrían afectar el sabor o la calidad de los alimentos cocinados. Durante un ciclo de desincrustación, utilice solo productos desincrustantes específicos para hornos a vapor o máquinas de café.

NOTA

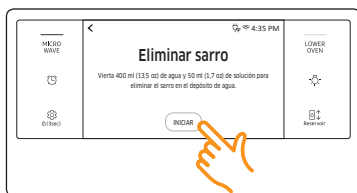
Si utiliza las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor por más de un total de 12 horas, el indicador de Eliminar sarro se enciende. Podrá seguir utilizando las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor durante las dos horas siguientes sin que se produzca la eliminación de sarro. No obstante, una vez transcurridas las dos horas, las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor se desactivarán hasta que usted ejecute un ciclo de eliminación de sarro.

Cómo ejecutar un ciclo de eliminación de sarro



1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Eliminar sarro**.
3. Toque **INICIAR**.

Horno (Horno inferior)



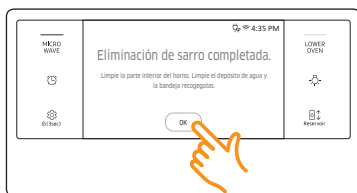
4. Siga las instrucciones de la pantalla. El tiempo del ciclo es de 3 horas.
- Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1,7 oz (50 ml) de producto desincrustante y 13,5 oz (400 ml) de agua potable.



5. Una vez eliminado el sarro, el horno se drena automáticamente.
6. Use guantes para remover y vaciar el depósito de agua, y luego llénelo con 22 oz (650 ml) de agua potable para el enjuague.
7. Siga las instrucciones de la pantalla, y luego toque **OK** para iniciar el enjuague.



8. Cuando finalice el enjuague, utilice guantes para vaciar y limpiar el depósito de agua.



⚠️ ADVERTENCIA

Utilice solo productos desincrustantes específicos para hornos a vapor o máquinas de café.

⚠️ PRECAUCIÓN

- La ejecución de la función de eliminación de sarro desactiva Horneado al vapor y Asar al vapor. No cancele el ciclo de desincrustación cuando está en proceso. Si lo detiene, deberá reiniciar el ciclo de eliminación de sarro y completarlo durante las tres horas siguientes para volver a permitir las funciones de Horneado al vapor y Asar al vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para saber la proporción correcta de agua y producto desincrustante, siga las instrucciones del fabricante del producto. Si la proporción correcta de agua y producto desincrustante difiere de las presentes indicaciones (8 a 1), use la proporción indicada en las instrucciones del producto desincrustante.

📖 NOTA

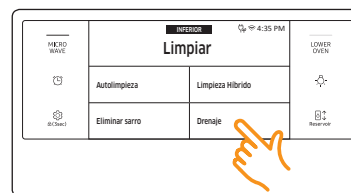
A pesar de que la eliminación de sarro comience automáticamente en 5 segundos sin su confirmación, se recomienda que lo confirme. De este modo se evita que la eliminación de sarro comience por error.

Drenaje

Cuando finaliza una función con vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte a otros modos de cocción.

Para drenar el agua, siga estos pasos:

Cómo ejecutar un ciclo de drenaje



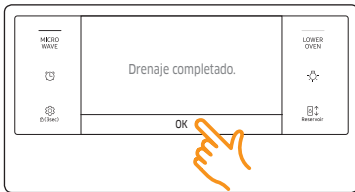
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenaje**.



3. Toque **INICIAR**. El horno drena el agua desde el generador de vapor hasta el depósito de agua.



4. Cuando finaliza el drenaje, utilice guantes para horno para retirar y vaciar el depósito de agua.

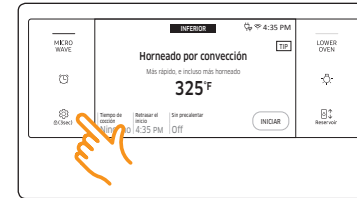


NOTA

Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.

Configuración


En Configuración puede cambiar los ajustes según su preferencia o diagnosticar problemas de conexión de red.




Toque **Configuración** . La pantalla mostrará el ajuste seleccionado.

Wi-Fi


Habilitar conexión Wi-Fi

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Wi-Fi > ON**.
2. Toque **Wi-Fi**, y luego elija una red Wi-Fi de la lista que aparece.
3. Se le pedirá que ingrese una contraseña. Ingrese la contraseña.

Conectar a una IP de modo manual

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Wi-Fi > ON**.
2. Toque **Wi-Fi** y luego toque **Agregar red**.
3. Ingrese la IP, y luego seleccione **CONECTAR** para aplicar sus preferencias.





NOTA

- Para desactivar una conexión Wi-fi, toque **Configuración**  y luego toque **Wi-Fi > OFF**.
- Para información detallada sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación SmartThings, consulte el manual de usuario de la aplicación SmartThings.




Horno (Horno inferior)

Pantalla


1. Brillo
Puede modificar el brillo de la pantalla.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Brillo**. Use la barra para ajustar el brillo de la pantalla.
2. Protector de pantalla
Si se desactiva el protector de pantalla, se desactivarán Tema del reloj y el menú Tiempo de espera.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Protector de pantalla > OFF**.
3. Tema del reloj
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Tema del reloj**. Deslice el ajuste actual para seleccionar el tema deseado.
4. Tiempo de espera
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Tiempo de espera**. Toque el ajuste actual para seleccionar el tiempo deseado. Puede seleccionar un tiempo de 5 a 60 minutos.

Fecha y hora


Programe fecha y hora automáticas

1. Active la conexión Wi-Fi.
2. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora > Fecha y hora automática**.
3. Toque **ON** en la pantalla. La fecha y hora se programarán automáticamente.

Para programar fecha y hora de modo manual

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora > Fecha y hora automática**.
2. Toque **OFF** en la pantalla. Se desactivarán la zona horaria, la hora y la fecha predeterminadas.
3. Elija zona horaria, fecha y hora.

Para cambiar el formato de hora

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora**. Toque el ajuste actual para seleccionar el formato de tiempo deseado.
2. Puede elegir un reloj de 12 o de 24 horas.

Idioma

Elija un idioma de pantalla.



1. Toque **Configuración**  y luego toque **Idioma**. Toque el ajuste actual para seleccionar el idioma.
2. Puede seleccionar English, Español o Francés.

Volumen

Ajuste el volumen de señales sonoras y melodías.

- Toque **Configuración**  y deslice hasta **Volumen**. Use la barra para ajustar el volumen.

Temperatura

1. Unidad de temperatura
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.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Temperatura > Unidad de temp.**. Toque el ajuste actual para seleccionar la unidad deseada.
2. 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 $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Temperatura > Ajustar temperatura**. Toque el ajuste actual. Puede aumentar o disminuir la temperatura hasta 35°F (19°C).

NOTA

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



Ahorro de energía de 12 horas

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

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Ahorro de energía de 12 horas > ON**.
2. Se visualizará el icono de Ahorro de energía de 12 horas en el área de indicadores.

Conexión fácil

La conexión fácil permite configurar la red fácilmente, incluidos los ajustes del procedimiento de autenticación.

Ayuda

Aquí verá sugerencias útiles y explicaciones sobre temas específicos.

1. Resolución de problemas
 - Elija un tema directamente en la pantalla y pruebe las sugerencias.
2. Guía de primer uso
 - Proporciona instrucciones simples sobre el uso básico del horno.

Acerca del dispositivo

Puede leer la información sobre el horno y actualizar el sistema.

Para actualizar el sistema:

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Acerca del dispositivo > Actualización de software > Actualizar**.
2. Seleccione **Actualizar**. El software se actualiza y el sistema se reinicia automáticamente.

NOTA


Requiere una conexión activa a Internet.

Sabbath

Puede programar el modo Sabbath. Consulte la sección **Uso de la función Sabbath** en esta página.

Modo de demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (El elemento calentador no funciona.)


1. Toque **Configuración**  y luego toque **Modo de demostración > ON**.
2. Aparecerá el indicador de Modo de demostración en la pantalla.

Uso de la función Sabbath

(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 Sabbath, visite la web en <http://www.star-k.org>.

Solo puede usar la función Sabbath con el horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Sabbath. (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 Sabbath activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele la función Sabbath. Esto anulará la función Ahorro de energía de 12 horas. Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbath, toque **Luz**  antes de activar la función Sabbath. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Sabbath, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Sabbath sea desactivada. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.

Cómo utilizar la función Shabat

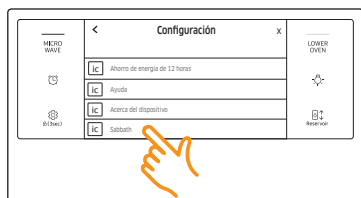



1. Gire la perilla de modo a **Bake (Hornear)**.

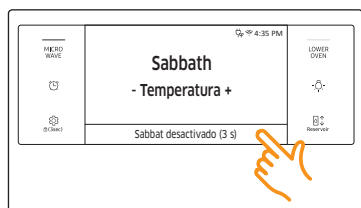


2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Toque **INICIAR**.

Horno (Horno inferior)



4. Toque **Configuración**  y luego toque **Sabbath** para usar la función Sabbath. El horno no sonará ni mostrará otros cambios. 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. El horno se podrá apagar en cualquier momento girando la perilla de modo a la posición **OFF**. Tenga en cuenta que este método no desactiva el modo Sabbath.

6. Para desactivar el modo Sabbath, mantenga presionado **Sabbat desactivado** durante 3 segundos. Tenga en cuenta que esto también apaga el horno.



No intente activar ninguna otra función de programa excepto Hornear mientras la función Sabbath está activa.



Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Sabbath, 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 Sabbath.



Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá **Sabbath** 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 Sabbath, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Sabbat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Sabbath apague el modo Sabbath.

Mantenga presionado **Sabbat desactivado** durante 3 segundos.



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

Mantenimiento de su electrodoméstico

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 anteriormente el electrodoméstico fue limpiado utilizando un producto a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.

Parrillas del horno

- Si las rejillas 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 rejillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las rejillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.
- Las rejillas deslizantes pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. Durante la limpieza, tenga cuidado de que no entre agua o limpiador en los deslizadores a los costados de la rejilla.

NOTA

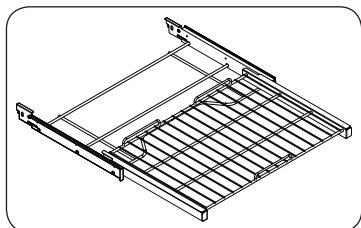
- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la rejilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las rejillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la rejilla, puede ser necesario lubricarla usando lubricante de grafito.

NOTA

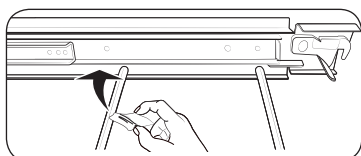
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque la referencia número DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a <http://www.samsungparts.com>.

Mantenimiento de su electrodoméstico

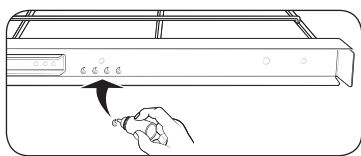
Para lubricar los deslizadores de la rejilla deslizable



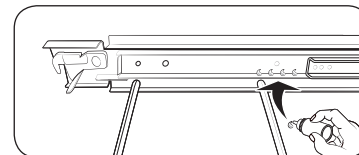
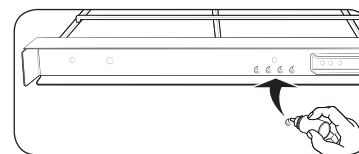
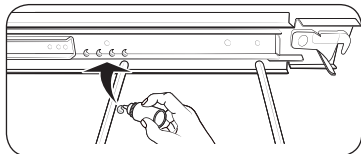
1. Quite la rejilla del horno. Consulte cómo retirar la rejilla deslizable en la sección **Uso de la rejilla deslizable** en la página 63.
2. Extienda totalmente la rejilla sobre una mesa o mostrador. Se puede colocar periódico debajo de la rejilla para una limpieza fácil.



3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Empezando con el mecanismo de deslizamiento de la izquierda (parte frontal y trasera) de la rejilla, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del deslizador cerca de las correderas de rodamiento.

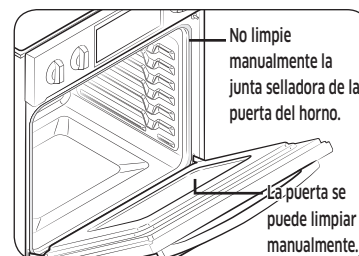


5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la rejilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé la vuelta a la rejilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la rejilla, déle la vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte **Instalación de la rejilla deslizable** en la página 63.

NOTA

- No rocíe la rejilla deslizable con aceite vegetal u otro lubricante en aerosol.

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.

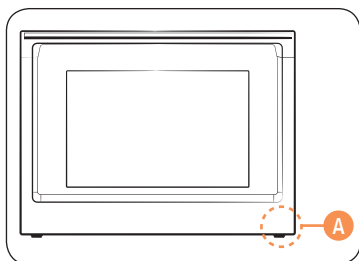
Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

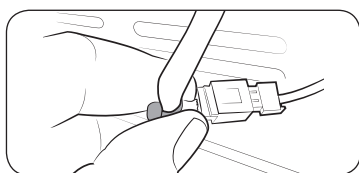
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos.

⚠ ADVERTENCIA

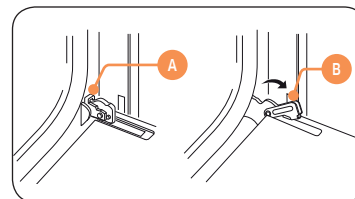
Por razones de seguridad, la puerta del horno superior no se puede retirar.



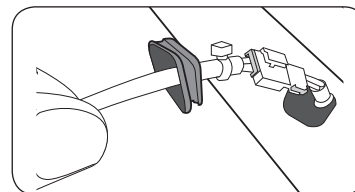
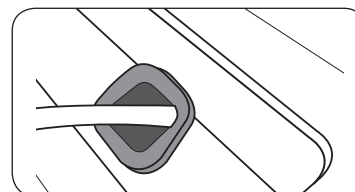
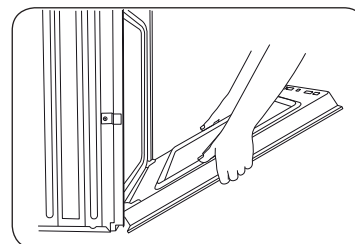
A. Arnés de cables



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. Desconecte el arnés de cables de la luz LED de la parte inferior derecha de la puerta.

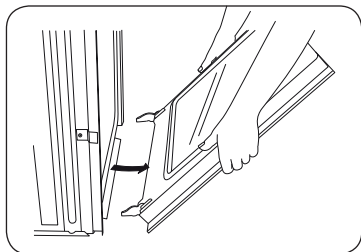


- A. Traba de la bisagra de la puerta del horno en posición trabada
- B. Traba de la bisagra de la puerta del horno en posición destrabada



3. Abra la puerta del horno.
4. 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.
5. Cierre parcialmente la puerta para enganchar las trabas de las bisagras de la puerta. La puerta se detiene en ese punto.
6. 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.
7. Retire la tapa de goma y desconecte el arnés de cables de las luces LED de la parte inferior derecha de la puerta.

Mantenimiento de su electrodoméstico

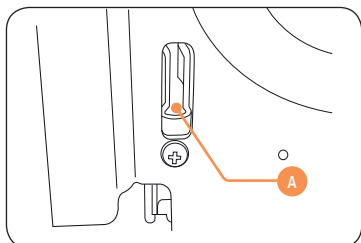


8. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

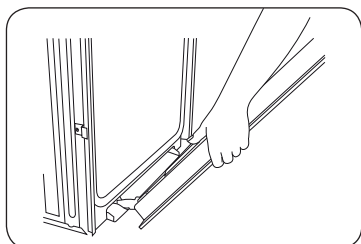
Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

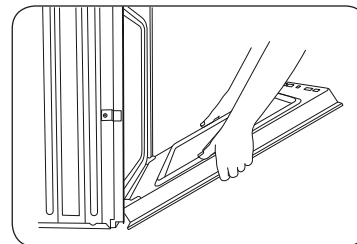
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.



- 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. Busque las trabas de las bisagras en las esquinas de la puerta y gírelas hacia la cavidad del horno, a la posición trabada. Consulte el paso 3 (ilustración A) en la sección "Cómo retirar la puerta del horno" para 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.
8. Vuelva a conectar el arnés de cables de las luces LED y a insertar la goma.

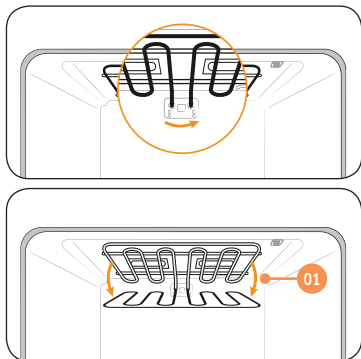
⚠ PRECAUCIÓN

Luego de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables y de insertar la tapa de goma. Empújelos hacia adentro para colocarlos tal como estaban antes de retirar la puerta. Si los cables no están correctamente conectados o colocados, pueden quedar enganchados en la puerta o dañarse por el calor.

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 **Luz**  para encender o apagar la luz. Tenga en cuenta que no puede encender la luz durante un ciclo de autolimpieza o de limpieza Híbrido.



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.
Importante: 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. Retire la tapa de vidrio.
3. Retire la cubierta de la bombilla halógena.
4. Reemplace la bombilla halógena.
5. Cuando finalice, vuelva a colocar la cubierta de la bombilla halógena y la tapa de vidrio y siga el Paso 1 de más arriba en el orden inverso para colocar la hornalla para asar a la parrilla en la posición correcta.

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 (1-800-726-7864).

Pantalla de control

Problema	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">• Hay alguna sustancia extraña entre los botones• Modelo táctil: Existe humedad en el exterior• La función de traba está activada	<ul style="list-style-type: none">• Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.• Revise si la función de traba está activada.

Resolución de problemas

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 bloqueo de controles está activado.	Desactive el bloqueo de controles.
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 INICIAR para iniciar el funcionamiento.

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 los espacios indicados 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 los alimentos en un recipiente sellado o 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 los espacios indicados 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 descongelando 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 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 el alimento, vuelva a presionar el botón INICIAR 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 funciones de horno/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.

Síntoma	Causa	Acción
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a revisarlo.
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"> Gotea agua. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. Queda agua en el horno. 	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 puede cambiar de acuerdo con la salida de potencia que puede variar dependiendo de la función elegida.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento.
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.

Resolución de problemas

Síntoma	Causa	Acción
Plato giratorio		
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.	Corrija la posición del anillo giratorio. Ajuste la cantidad de comida. No utilice recipientes que sean 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.
Asado a la parrilla		
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 una falla del horno. Una vez que haya utilizado el horno 2 o 3 veces, debería detenerse.
	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.

Síntoma	Causa	Acción
Convección		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es una falla del horno. Una vez que haya utilizado el horno 2 o 3 veces, debería detenerse.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.
Hay malos olores procedentes del interior del horno.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Ejecute la función Horneado al vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar Horneado al vapor para eliminar más rápidamente los malos olores.

Síntoma	Causa	Acción
El horno no cocina adecuadamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	La hornalla para asar a la parrilla o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tamaño o un tipo de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

Para el horno inferior

Problema	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 la sección Operaciones básicas a partir de la página 22.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	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.
No se enciende la luz del horno.	La luz está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o reemplace la lámpara. Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.

Resolución de problemas

Problema	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 Operaciones básicas a partir de la página 22.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	Cambie la posición de la rejilla 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 la sección Operaciones básicas a partir de la página 22.
	La rejilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección Uso de las rejillas del horno en la página 61.
	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte Ajuste de temperatura en la sección de ajustes en la página 72.

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla para el tamaño de las porciones en la página 53 y vuelva a intentarlo.
	La rejilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 53.
	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"> • Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. • Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 53.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte Ajuste de temperatura en la sección de ajustes en la página 72.
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del horno.	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.		
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta con el calentador de vapor.	No es un defecto del horno.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de auto-limpieza.	Deje que el horno se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 65 .
	No se puede iniciar un ciclo de auto-limpieza si la función de traba del horno está activada.	Desactive Traba de controles del horno (consulte la página 23).
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione OFF . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de auto-limpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 65 .
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor.

Problema	Causa posible	Solución
Sale vapor por la abertura de ventilación.	Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use el horno como siempre.
	La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más rejillas o se cocina mayor cantidad de alimento.	
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"> Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza en la página 65.
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.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema.
Resulta difícil deslizar las rejillas del horno.	Las rejillas 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 rejillas.
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 Traba de controles en la página 23 .

Resolución de problemas

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.	Presione OFF 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.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	Presione OFF 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.	Presione OFF 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
-dC-	Este código aparece si el divisor se inserta o se retira cuando el horno está funcionando.	Asegúrese de que su divisor esté insertado correctamente y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando	Presione OFF 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.
	En el sensor de vapor hay un cortocircuito cuando el horno está funcionando	
C-72	Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.	Solicite servicio técnico.
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.	Solicite servicio técnico.

Garantía limitada (Estados Unidos)

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

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Dos (2) años 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.

Durante el período 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

Garantía limitada (Estados Unidos)

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 INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

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

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

Garantía (CANADÁ)

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

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

**UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA,
CINCO (5) AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS 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 periodo 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.

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, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

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

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

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

Apéndice

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/OVEN_A20_TZ/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
para ver nuestros útiles
videos instructivos y programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-04503A-02

Four micro-ondes encastrable à combiner

Manuel d'utilisation

NQ70M9770D*



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.

1. Avis de la FCC

ATTENTION

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

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

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

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

DÉCLARATION DE LA FCC :

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

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier.

Informations relatives à la réglementation

S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

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

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

2. Avis IC

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

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

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

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

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

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	5	Four (four inférieur)	46
Présentation de votre nouveau four	19	Cuisson minutée	46
Présentation	19	Mise en marche différée	47
Accessoires fournis	19	Utilisation de la sonde de température	48
Avant de commencer	20	Plages de réglage de la température en mode de cuisson double	49
Conseils pour économiser de l'énergie	20	Fonctions du four	50
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)	20	Utilisation de la fonction Cuisson santé	57
Réservoir d'eau	21	Utilisation des fonctions Recettes favorites et Gourmet Cook	59
Fonctionnement de base	22	Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)	60
Panneau de commande	22	Utilisation des grilles du four	61
Réglage de la température	22	Utilisation de la grille coulissante	63
Verrouillage des commandes	23	Utilisation de la plaque de séparation	64
Kitchen Timer (Minuterie)	23	Utilisation de la fonction Nettoyage	65
Four à micro-ondes (four supérieur)	26	Paramètres	71
Réglage de la puissance	26	Utilisation de la fonction Mode Sabbat	73
Cuisson minutée	26	Entretien de votre appareil	75
Micro-ondes	27	Entretien et nettoyage du four	75
Convection à puissance élevée	28	Retrait de la porte du four (Four inférieur uniquement)	77
Gril	28	Réinstallation de la porte du four (Four inférieur uniquement)	78
Convection Rapide	29	Changement de l'éclairage du four (Four inférieur uniquement)	79
Gril Rapide	29	Dépannage	79
Cuisson automatique	30	Écran de commande	79
Décongélation	35	Pour le four à micro-ondes	80
Cuisson avec capteur	36	Pour le four inférieur	83
Fit choice	40	Codes d'information	86
Slim fry	43	Garantie (U.S.A)	87
Cuisson automatique à puissance élevée	44	Garantie (CANADA)	88
		Annexe	90
		Annnonce de contenu libre	90

Consignes de sécurité importantes

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

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT









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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT

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

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 la section « PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY » 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 « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » en page 7 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 la prise 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.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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.
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.

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 reliable 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




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.
-  Eteignez 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

- ❏ 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'entrez 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

Consignes de sécurité importantes (Four)

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

les parties accessibles peuvent devenir 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

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


Consignes de sécurité importantes (Four)


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.

HOTTE D'ASPIRATION

-  **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, activez la ventilation.**

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

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





- ⚡ 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, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Samsung le plus proche.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

ATTENTION

-  • En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de maintenance Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
 - Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
 - En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
-  • Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
 - Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
 - Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
 -  • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
 - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
 -  • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

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 l'appareil 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.
- En bas de la porte se trouvent des fils pour brancher les éclairages DEL. Faites attention à ne pas tirer sur les fils ou à ne pas les couper lors de la manipulation de la porte.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

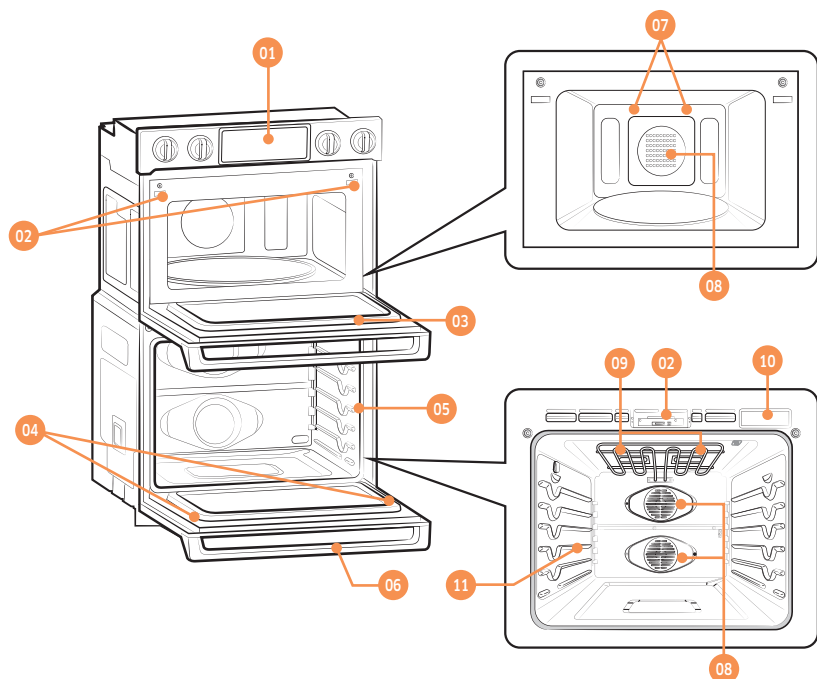
⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Présentation de votre nouveau four

Présentation

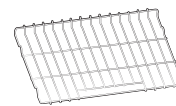


- 01 Panneau de commande
- 02 Loquet de la porte
- 03 Porte du four à micro-ondes
- 04 Éclairage DEL de la porte
- 05 Joint du four
- 06 Porte du four
- 07 DEL
- 08 Ventilateur de convection
- 09 Lampe halogène*
- 10 Réservoir d'eau
- 11 Position de la plaque

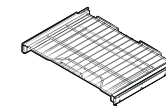
Accessoires fournis

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

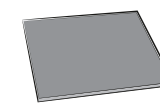
Accessoires pour le four



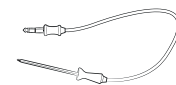
Grille de cuisson (1)*



Grilles coulissantes (2)*



Plaque de séparation (1)*



Sonde de température (1)*

Grille métallique	Utilisez ces grilles dans le four inférieur pendant une cuisson traditionnelle ou au grill.
Grilles coulissantes	La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisis dans des récipients lourds.
Plaque séparatrice	Utilisez la plaque séparatrice pour diviser le four inférieur en deux compartiments, afin que vous puissiez cuisiner deux plats différents en même temps.
Sonde de température	La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

Présentation de votre nouveau four

Présentation de votre nouveau four

Accessoires pour le four à micro-ondes



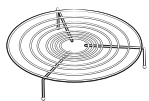
Anneau de guidage*



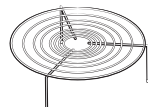
Plateau tournant*



Plat chaud*



Grille du bas*



Grille du haut*

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.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec les fonctions Gril ou Convection. REMARQUE N'utilisez pas de grilles métalliques avec le mode Micro-ondes, sauf mention contraire indiquée dans ce manuel.
Plat chaud	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.

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 (1-800-726-7864).

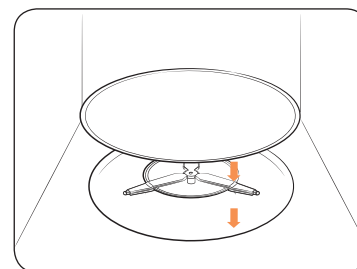
Avant de commencer

Avant d'utiliser le four inférieur et le four supérieur, retirez tous les accessoires puis nettoyez-les 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 Convection à puissance élevée et faites fonctionner le four à 400° F pendant 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 fermée 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.

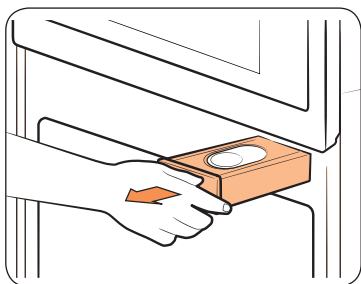
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)



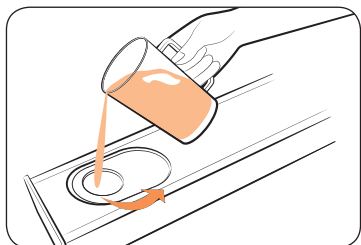
Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur et Nettoyage hybride, ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après l'utilisation des fonctions Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Faire lever le pain avec la vapeur et Nettoyage hybride. Remplissez-le d'eau avant une cuisson vapeur ou un détartrage.



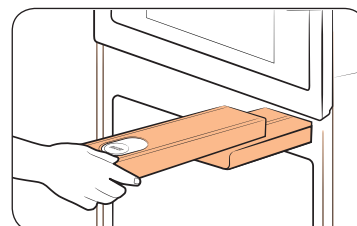
1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** sur le panneau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.



2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

REMARQUE

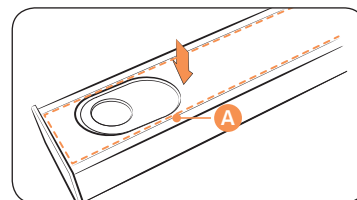
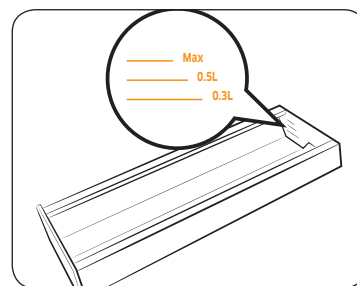
Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.



3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir. Vous entendrez un léger « clic » lorsqu'il sera correctement mis en place. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** . Le four fait rentrer le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.

REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



REMARQUE

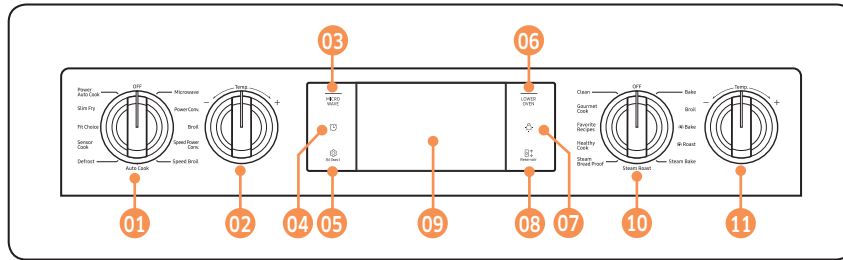
Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (**repère A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

ATTENTION

Le réservoir d'eau devient chaud pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Fonctionnement de base

Panneau de commande



- 01 Bouton de sélection du mode du four supérieur** : utilisé pour sélectionner le mode du four à micro-ondes supérieur.
- 02 Bouton de température** : utilisé pour régler la température du four à micro-ondes supérieur.
- 03 Microwave (Micro-ondes)** : utilisé pour afficher l'écran des modes du four à micro-ondes supérieur. Appuyer ici ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela permet uniquement d'afficher son état actuel.
- 04 Minuterie** (🕒) : utilisé pour afficher l'écran de la fonction Minuterie réglée.
- 05 Paramètres et Verrouillage des commandes** (🔒) : utilisés pour afficher l'écran Paramètres. Si vous maintenez cette touche appuyée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 06 LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** : utilisé pour afficher l'écran des modes du four inférieur. Appuyer ici ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela permet uniquement d'afficher son état actuel.
- 07 Voyant** (🔆) : utilisé pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 08 Réservoir (Réservoir)** (🚰) : Appuyez dessus pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 09 Affichage** : faites glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le réglage souhaité.
- 10 Bouton de sélection du mode du four inférieur** : utilisé pour sélectionner le mode du four inférieur.
- 11 Bouton de température** : utilisé pour régler la température du four inférieur.

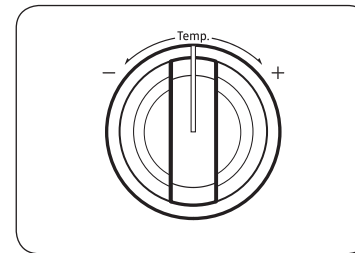
REMARQUE

Si vous appuyez sur l'écran alors que vous portez des gants en plastique ou des maniques, l'écran risque de ne pas répondre de façon appropriée. Retirez d'abord les gants, puis appuyez avec un doigt nu.

Réglage de la température

Ce four offre deux méthodes de réglage de la température.

Bouton de température



- Utilisez le bouton de température sur la gauche ou la droite du panneau de commande pour régler la température pour le four à micro-ondes supérieur ou le four inférieur, respectivement. Pour le four supérieur, vous pouvez utiliser ce bouton avec les fonctions Convection à puissance élevée et Convection Rapide. Pour le four inférieur, vous pouvez utiliser ce bouton avec les fonctions Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Tournez le bouton approprié dans le sens horaire (+) ou antihoraire (-), puis relâchez-le. La température monte ou descend par incréments de 5 °F.
- Pour changer la température rapidement par incréments de plus de 5 °F, maintenez le bouton tourné sur la position + ou -.

Pavé numérique

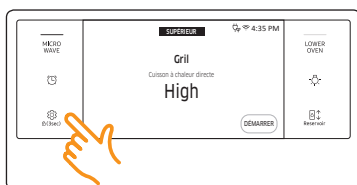


- Appuyez sur la zone de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.

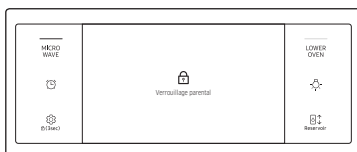
Verrouillage des commandes

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 de verrouiller uniquement la porte du four inférieur afin qu'elle ne puisse pas s'ouvrir. Vous ne pouvez activer la fonction Verrouillage des commandes que lorsque le four est en mode veille.

Activation de la fonction Verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes.

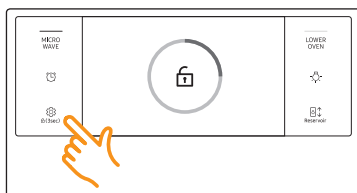


3. L'affichage passe à l'écran Verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

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 **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes. La confirmation de verrouillage des commandes ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

REMARQUE

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

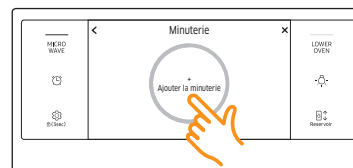
Kitchen Timer (Minuterie)

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. Vous pouvez régler jusqu'à 10 minuterie à la fois. Chaque minuterie dispose d'un décompte indépendant de toutes les autres minuterie actives.

Comment régler la minuterie ?



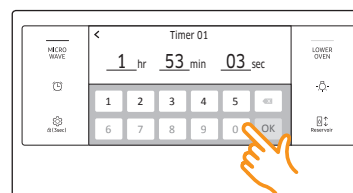
1. Appuyez sur **Minuterie**. L'affichage passe à l'écran de la minuterie.



2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.

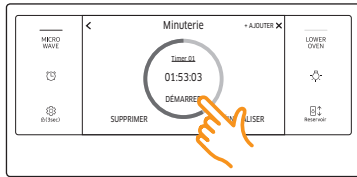
REMARQUE

Une fois les étapes 1 à 5 effectuées, vous pouvez revenir à l'étape 2 et régler d'autres minuterie. Vous pouvez également renommer les minuterie pour les identifier facilement. Reportez-vous à la page 24.

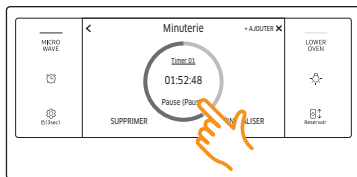


3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la minuterie. (Vous pouvez régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 seconde et 23 hr 59 min 59 sec.)
4. Appuyez sur **OK**.

Fonctionnement de base

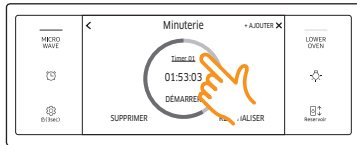


5. Appuyez sur **DÉMARRER**.
Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et affiche un message indiquant que la minuterie est écoulée.



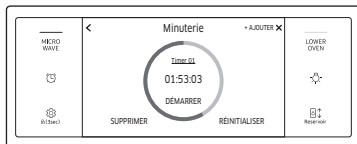
- Vous pouvez mettre en pause, réinitialiser ou supprimer la minuterie à tout moment en appuyant sur l'écran.

Modification du nom de la minuterie



Vous pouvez modifier le nom de la minuterie afin d'indiquer ce que pour quoi vous l'utilisez, par exemple la décongélation d'un poulet.

- Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.
 - Le clavier s'affiche.
- Saisissez le nouveau nom de la minuterie puis appuyez sur **OK**.
 - L'écran affiche le nom modifié de la minuterie.



Paramètres minimum et maximum

Four supérieur combiné (élément chauffant + micro-ondes)

Le four supérieur peut être utilisé comme four à micro-ondes, comme gril standard ou four de cuisson, comme four à convection, comme combinaison micro-ondes/four standard ou micro-ondes/four à convection, en fonction de votre choix parmi les modes de cuisson. Le type de récipient que vous devez utiliser dépend du mode que vous sélectionnez. Pour connaître le bon récipient à utiliser pour chaque mode, reportez-vous au tableau ci-dessous.

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. Tournez le bouton de sélection du mode du four à micro-ondes supérieur pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température ou le niveau de puissance du four à micro-ondes à l'aide du bouton de sélection du four à micro-ondes supérieur ou avec le pavé numérique. Voir la section **Réglage de la température** sur les pages 22 et **Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril** à partir de la page 54.

Fonction		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance	Durée maxi.	Récipient
Mode Manuel	Micro-ondes	10 à 100 %	100%	1 hr 30 min.	Plat adapté au micro-ondes
		L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.			
	Convection à puissance élevée	100 à 450 °F (40 à 230 °C)	350 °F	2 hr	Céramique, verre, métal
		La fonction Convection à puissance élevée est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire les aliments plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.			
	Gril	-	-	1 hr 30 min.	Céramique, verre, métal
		Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.			

Fonction		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance	Durée maxi.	Récipient
Mode Manuel	Convection Rapide	100 à 450 °F (40 à 230 °C) 10 à 70 %	350 °F 30%	1 hr 30 min.	Céramique, verre
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.				
Mode Manuel	Gril Rapide	10 à 70 %	30%	1 hr 30 min.	Céramique, verre
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.				
Mode Automatique	Cuisson automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 44 programmes de cuisson automatique.			Suivez les instructions affichées à l'écran.
	Décongélation	Le four met 4 programmes de décongélation à votre disposition.			Plat adapté au micro-ondes
	Cuisson avec capteur	Les 16 fonctions Cuisson santé comprennent/ proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.			Plat adapté au micro-ondes
	Fit Choice	Le menu Fit Choice est composé de programmes de cuisson prédéfinis pour 26 éléments différents. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.			Plat adapté au micro-ondes

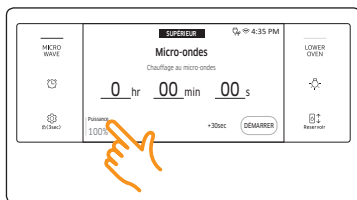
Fonction		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance	Durée maxi.	Récipient
Mode Automatique	Slim Fry	Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez ajuster la catégorie de cuisson Slim Fry comme indiqué dans ce manuel (reportez-vous en page 43). Vous utiliserez ainsi moins d'huile par rapport à une cuisson dans une friteuse et vous vous sentirez bien mieux à mesure que vous réduirez la quantité d'huile utilisée.			Plat à chauffer fourni
	Cuisson automatique à puissance élevée	Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Convection à puissance élevée, le four offre 20 programmes automatiques.			Plat à chauffer fourni ou céramique, verre

- * Pour utiliser la fonctionnalité du mode double du four inférieur, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four inférieur et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 64.
- ** L'absence d'indication signifie qu'une température réglée en usine est appliquée pour assurer des performances optimales. Vous ne pouvez pas régler cette température.



Four à micro-ondes (four supérieur)

Réglage de la puissance



- Appuyez sur la zone **Niveau de puissance**.
- Faites glisser la molette de sélection vers le haut ou le bas, ou bien appuyez sur la molette de sélection, pour régler le niveau de puissance. Si vous appuyez sur la molette de sélection, le pavé numérique apparaît et vous pouvez l'utiliser pour régler le niveau de puissance.



Four à micro-ondes (four supérieur)

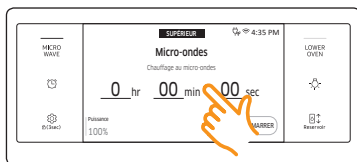
Cuisson minutée

En mode de 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 la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson. (Micro-ondes, Convection à puissance élevée, Gril, Convection Rapide, Gril Rapide)

Réglage du four pour la cuisson minutée



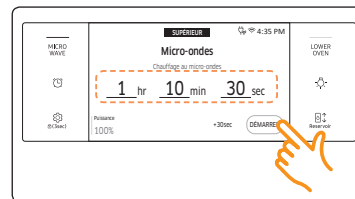
1. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
2. Appuyez sur Temps de cuisson. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.



4. Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme.



5. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.
6. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
7. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

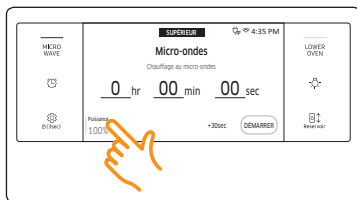
⚠ ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée. 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.



Micro-ondes

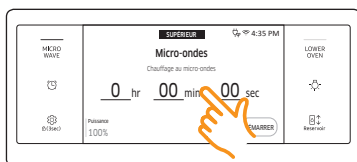
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans changer leur forme ou leur couleur.



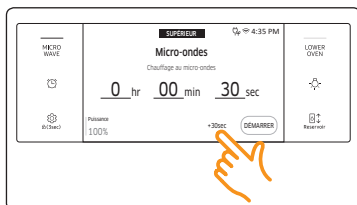
1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



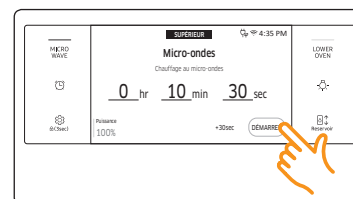
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Microwave (Micro-ondes)**.



3. Appuyez sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser la molette de sélection vers le haut ou le bas, ou bien appuyez sur la molette de sélection, pour régler le niveau de puissance. Si vous appuyez sur la molette de sélection, le pavé numérique apparaît et vous pouvez l'utiliser pour régler le niveau de puissance.



4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

⚠ ATTENTION

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

Niveau de puissance

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

Four à micro-ondes (four supérieur)

Convection à puissance élevée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser une grille du micro-ondes ou la combinaison d'une grille et du plat chaud sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

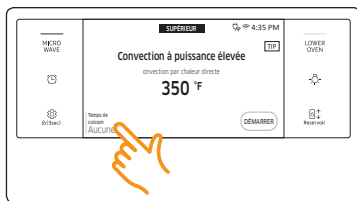


1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Power Convection (Convection à puissance élevée)**, puis appuyez sur la zone de température. Si vous appuyez sur la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température de votre choix, toutefois comprise entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

Pour préchauffer, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.

3. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson.



4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
5. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

ATTENTION

- Utilisez un récipient en verre, en céramique ou en métal.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Gril

Pour des performances optimales, assurez-vous que tous les éléments chauffants se trouvent en position horizontale.

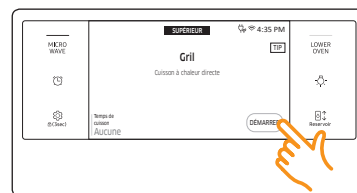
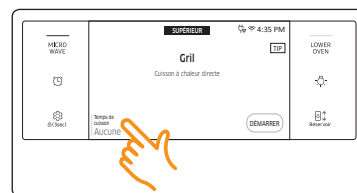


1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Broil (Gril)**. Si vous préférez le préchauffage, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.

REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode **Gril**.

3. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson.

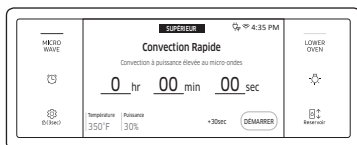


4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
5. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

ATTENTION

- Utilisez un récipient en verre, en céramique ou en métal.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

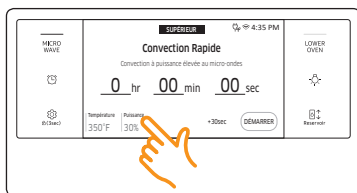
Convection Rapide



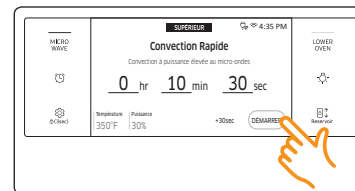
1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Speed Power Conv. (Convection Rapide)**, puis appuyez sur la zone de température. Si vous appuyez sur la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température de votre choix, toutefois comprise entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

Pour préchauffer, appuyez simplement sur **DÉMARRER**.



3. Appuyez sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser la molette de sélection vers le haut ou le bas, ou bien appuyez sur la molette de sélection, pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 %. Si vous appuyez sur la molette de sélection, le pavé numérique apparaît et vous pouvez l'utiliser pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



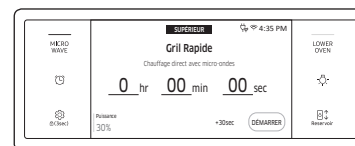
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

ATTENTION

- Utilisez un récipient en verre ou en céramique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Gril Rapide

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.



1. Placez une grille ou la combinaison d'une grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Speed Broil (Gril Rapide)**.

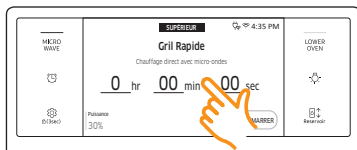
REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode Gril Rapide.



3. Appuyez sur **Niveau de puissance**, puis faites glisser la molette de sélection vers le haut ou le bas, ou bien appuyez sur la molette de sélection, pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 %. Si vous appuyez sur la molette de sélection, le pavé numérique apparaît et vous pouvez l'utiliser pour régler le niveau de puissance.

Four à micro-ondes (four supérieur)



4. Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

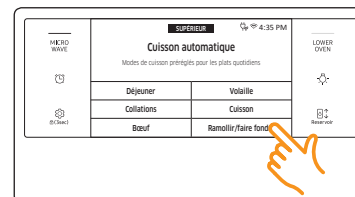


⚠ ATTENTION

- Utilisez un récipient en verre ou en céramique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Cuisson automatique

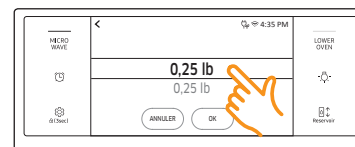
Le four met 44 options de cuisson automatique à votre disposition. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez définir la quantité des portions.



- Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
- Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Auto Cook (Cuisson automatique)**. L'écran affiche les menus Speed Cook et Ramollir/faire fondre. Choisissez le menu de votre choix, puis affichez les programmes de cuisson automatique dans le menu en parcourant la liste. Les deux menus regroupés proposent 44 options de cuisson automatique.
- Appuyez sur l'option **Cuisson automatique** de votre choix.



- Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.



- Faites glisser la molette de sélection pour sélectionner le poids des aliments.
- Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

⚠ ATTENTION

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

Aliment	Quantité	Consignes
Déjeuner		
Bacon, cru	2 chacun 4 chacun 6 chacun	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.
Bacon précuit	2 chacun 4 chacun 6 chacun	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.
Saucisses surgelées	4 chacun 8 chacun	Placez les saucisses sur le plat à chauffer. Placez la plaque sur la grille du bas.
Saucisses fraîches	4 chacun 8 chacun	Placez les saucisses sur le plat à chauffer. Placez la plaque sur la grille du bas.
Galettes de saucisse surgelées	2 chacun 4 chacun	Placez les galettes de saucisse sur le plat à chauffer. Placez la plaque sur la grille du haut.

Aliment	Quantité	Consignes
Galettes de saucisse fraîches	2 chacun 4 chacun	Placez les galettes de saucisse sur le plat à chauffer. Placez la plaque sur la grille du haut.
Pain doré surgelé	2 chacun 4 chacun	Placez le pain doré surgelé sur la grille supérieure.
Frozen sandwich	2 chacun 4 chacun	Placez le sandwich sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Bagels surgelés	2 chacun 4 chacun	Placez les bagels sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Collations		
Maïs soufflé	1,5 oz 3,0 oz 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.
Hot dog	2 chacun 4 chacun	Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.
Nachos	1 portion.	Placez les tortillas de façon uniforme dans un plat adapté au micro-ondes puis placez-le sur la grille du haut. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : <ul style="list-style-type: none"> • 4 à 5 oz de tortillas • ½ tasse de fromage râpé
Pomme de terre au four	2 chacun 4 chacun	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille du bas. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Pain à l'ail surgelé	6 chacun	Placez le pain à l'ail surgelé sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le pain puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Gratin maison	20 oz 40 oz	<p>Ingrédients (40 oz) : 25 oz de pommes de terre, 4 oz de lait, 4 oz de crème, 1 oz de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 5 à 6 oz de mozzarella râpée, beurre, thym.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour une recette de 20 oz, utilisez la moitié des quantités ci-dessus. <p>Instructions : Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Beurrez le fond d'un plat à gratin. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Parsemez le dessus avec le fromage râpé, puis placez le plat à gratin sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.</p>

Aliment	Quantité	Consignes
Lasagne maison	40 oz	<p>Ingrédients : $\frac{3}{4}$ lb de bœuf haché, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 8 oz de sauce tomate, 4 oz de bouillon de bœuf, 8 feuilles de lasagnes, 1 oignon (émincé), origan et basilic à votre convenance, 8 oz de mozzarella râpée</p> <p>Instructions : Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Mélangez avec la sauce tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions figurant sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Saupoudrez le fromage restant sur la couche supérieure. Placez le plat sur la grille du bas du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.</p>
Bretzels tendres congelés	2 chacun 4 chacun	Placez les bretzels sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Churros congelés	2 chacun 4 chacun	Placez les churros sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Quesadilla	1 chacun 2 chacun	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Placez la Quesadilla sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Tartine Hawaï	4 chacun	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Lasagnes surgelées	1 portion. 2 portions.	Placez les lasagnes surgelées sur la grille du bas. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

Aliment	Quantité	Consignes
Bœuf		
Pain de viande	2,5 lb	Ingrédients : 1 ½ lb de bœuf haché, 1 œuf, 1 oignon (émincé), 1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain séché, salez et poivrez à votre convenance. Instructions : Dans un saladier, mélangez le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et les miettes de pain. Salez et poivrez à votre convenance et placez le tout dans un moule à pain adapté aux micro-ondes et beurré de 5 x 9 pouces. Placez le moule sur la grille du bas
Rôti de bœuf	2,0 lb 3,0 lb	Badigeonnez les rosbifs d'huile et assaisonnez. Placez le rosbif sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le rôti de bœuf puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.
Volaille		
Poulet entier	4,0 lb 5,0 lb	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Escalopes de poulet	0,75 lb 1,5 lb	Placez les poitrines de poulet sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Blanc de dinde	0,75 lb 1,5 lb	Placez les poitrines de dinde sur la grille supérieure. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

Aliment	Quantité	Consignes
Cuisson		
Préparation pour gâteau en boîte	1 paquet.	Versez la pâte dans un moule à gâteau rond de 8 pouces. Placez le moule sur la grille du bas
Préparation pour brownies	1 paquet.	Versez la pâte dans un moule de 8x8 pouces, puis placez le moule sur la grille du bas.
Pâte à biscuits surgelée	8 chacun	Placez 8 biscuits sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Pâte à biscuits réfrigérée	8 chacun	Placez 8 biscuits sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Biscuits aux pépites de chocolat	8 chacun	Ingrédients (16 unités) : <ul style="list-style-type: none"> 1¼ de tasse de farine, ½ cuillère à café de bicarbonate de soude, ¼ cuillère à café de sel, ½ tasse de beurre ramolli, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, ¼ tasse de sucre blanc en poudre, ¼ tasse de sucre roux, 1 œuf, ¾ tasse de morceaux de chocolat noir, ½ tasse de noix hachées Instructions : <ol style="list-style-type: none"> Dans un saladier, versez la farine, le bicarbonate de soude et le sel puis mettez de côté. Utilisez un batteur électrique pour mélanger le beurre, la vanille, le sucre blanc et roux, puis l'œuf. Mélangez avec la farine jusqu'à formation de la pâte, puis rajoutez les copeaux de chocolat et de noix. Roulez la pâte en plusieurs petites boules (environ 2 cuillères à soupe chacune), puis placez-les sur le plat à chauffer en les espaçant de 2 pouces. Placez la plaque sur la grille du bas.



Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Biscuitsavoine et raisins	8 chacun	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ¼ tasse de farine, ½ cuillère à café de bicarbonate de soude, ½ cuillère à café de levure, ½ cuillère à café de cannelle moulue, ¼ cuillère à café de sel, ½ tasse de beurre ramolli, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, ¼ tasse de sucre blanc en poudre, ¼ tasse de sucre roux, 1 œuf, 1½ tasse d'avoine, ½ tasse de raisins <p>Instructions :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dans un saladier, versez la farine, le bicarbonate de soude, la levure, la cannelle et le sel puis mettez de côté. Dans un grand bol, utilisez un batteur électrique pour mélanger le beurre, la vanille, le sucre blanc et roux, puis l'œuf. Mélangez avec la farine jusqu'à formation de la pâte, puis rajoutez les copeaux d'avoine et les raisins. Roulez la pâte en plusieurs petites boules (environ 2 cuillères à soupe chacune), puis placez-les sur le plat à chauffer en les espaçant de 2 pouces. Placez la plaque sur la grille du bas.
Petits gâteaux	6 chacun	Placez 6 petits gâteaux sur le moule à 6 muffins puis posez le moule sur la grille du bas.
Gâteau marbré	1 chacun	Versez la pâte fraîche dans un moule à gâteau rond. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.

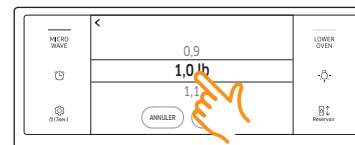
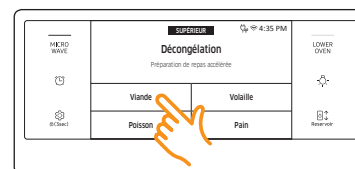
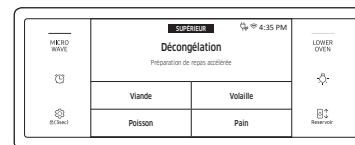
Aliment	Quantité	Consignes
Tarte au fromage	1 chacun	<p>Ingrédients :</p> <p>15 biscuits complets écrasés, ½ tasse de beurre, 14 oz de fromage à la crème ramolli, 2 œufs, 1 tasse de sucre cristallisé, 1 cuillère à café d'extrait de vanille.</p> <p>Instructions :</p> <ol style="list-style-type: none"> Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les biscuits complets écrasés et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enduits de beurre. Répartissez sur le fond d'un moule à gâteau de 8 pouces, puis appuyez sur le mélange jusqu'à ce qu'il soit ferme. Mélangez le fromage à la crème, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Versez sur la base du biscuit complet et répartissez avec une spatule. Placez le moule à gâteau sur la grille du bas. Après la cuisson, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur pendant 5 hr avant de servir.
Quatre-quarts	1 chacun	<p>Ingrédients :</p> <p>1½ morceau de beurre ramolli, ¾ tasses de sucre, 3 œufs, 2 tasses de farine, ¾ cuillère à café de levure, ¾ tasse de lait, 1½ cuillère à café d'extrait de vanille.</p> <p>Instructions :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Mélangez les ingrédients restants. Versez la pâte dans un moule à cheminée. Placez le moule sur la grille du bas.



Aliment	Quantité	Consignes
Ramollir/faire fondre		
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.
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.
Faire fondre du chocolat	1 tasse.	Placez les pépites de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et appuyez sur DÉMARRER 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.
Ramollir de la crème glacée	1 portion : 1 chopine 2 portions : 1,5 litre	Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes.
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.
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.
Faire fondre des guimauves	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un grand plat allant au micro-ondes. Remuez bien après.
Faire fondre du caramel	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat allant au micro-ondes. Remuez bien après.

Décongélation

Le four met 4 options 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. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Defrost (Décongélation)**. L'écran affiche 4 options de décongélation.
3. Appuyez sur l'option **Décongélation** de votre choix.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner le poids des aliments.
5. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur un chiffre pour sélectionner le poids des aliments. Si vous appuyez sur un chiffre, le pavé numérique s'affiche.
6. Appuyez sur **OK**.

Four à micro-ondes (four supérieur)



Four à micro-ondes (four supérieur)



- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la décongélation.
- Si vous souhaitez mettre en pause la décongélation, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la décongélation en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

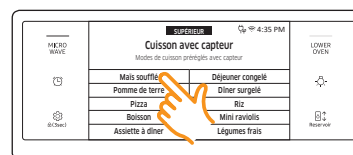
⚠ ATTENTION

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

Aliment	Quantité	Consignes
Viande	0,1 à 3,5 ^o 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.
Volaille	0,1 à 3,5 ^o 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.
Poisson	0,1 à 3,5 ^o 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.
Pain	0,1 à 2,0 ^o lb	Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le 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 avec capteur

Le four propose 16 options pratiques de cuisson avec capteur qui incluent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné un programme et appuyé sur **DÉMARRER**, 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.



- Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
- Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Sensor Cook (Cuisson avec capteur)**. L'écran affiche 16 fonctions de cuisson avec capteur. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
- Appuyez sur l'option **Cuisson avec capteur** de votre choix.
- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.



⚠ ATTENTION

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

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.
Pomme de terre	1 à 5 unités	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.
Pizza	1 à 4 tranches	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.
Boisson	6 à 8 oz	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.

Aliment	Quantité	Consignes
Assiette à dîner	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits 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 « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Contenu : <ul style="list-style-type: none">• 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris)• ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)• ½ tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Casserole (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 « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Ragoûts : réfrigérés
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 « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Pâtes : spaghetti en conserve

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Soupe	1 à 4 portions	Recouvrez le bol d'un film plastique perforé (perforation de 1 pouce). Si la soupe n'est pas suffisamment chaude après l'utilisation de la fonction « Capteur », ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez la soupe avant de servir. Contenu : Soupe : réfrigérée
Déjeuner congelé	4 à 8 oz	Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. 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.
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.
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.
Mini raviolis	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.

Aliment	Quantité	Consignes
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.
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.
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.
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.

Consignes pour la cuisson automatique 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 adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient 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 de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez 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 couvercle

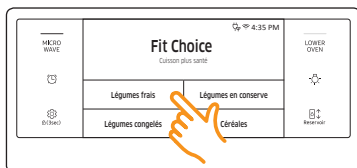
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque 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.

ATTENTION

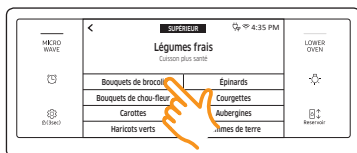
- Évitez, dans la mesure du possible, de débrancher le four à micro-ondes pendant les 24 heures qui suivent son installation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour une 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 Par capteur automatique 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)

Fit choice



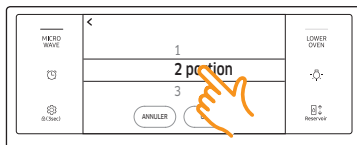
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Fit Choice**.



3. Appuyez pour sélectionner la cuisson **Fit Choice**. L'écran affiche 4 menus différents. Ceux-ci proposent 26 options de cuisson Fit Choice. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)



4. Appuyez sur la zone de sélection des portions pour afficher l'écran des portions d'aliments.



5. Faites glisser votre doigt sur les chiffres pour sélectionner le nombre de portions.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

ATTENTION

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

Aliment	Quantité	Consignes
Légumes frais		
Bouquets de brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les brocolis. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Bouquets de chou-fleur	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez le chou-fleur. Préparez les bouquets et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les carottes. Coupez les carottes en rondelles de la même épaisseur et placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les haricots verts. Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

Aliment	Quantité	Consignes
Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les épinards. Placez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Courgettes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les courgettes. Coupez les courgettes en rondelles. Placez les courgettes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Aubergines	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Lavez et nettoyez les aubergines. Coupez les aubergines en rondelles. Placez les aubergines dans un bol adapté au micro-ondes et arrosez avec 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Pommes de terre	1 unité 2 unités 3 unités 4 unités	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.

Aliment	Quantité	Consignes
Légumes congelés		
Bouquets de brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les brocolis dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Petits pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion) Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Légumes mélangés	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les légumes mélangés dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe d'eau (1 cuillère à soupe par portion). Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

Four à micro-ondes (four supérieur)



Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Légumes en conserve		
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les carottes dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Maïs	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez le maïs dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez-les dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Petits pois	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 3 à 4 oz)	Placez les petits pois dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Épinards	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les épinards dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.
Haricots	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions (1 portion = 4 à 5 oz)	Placez les haricots dans un bol adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Couvrez pendant la cuisson et remuez après un certain temps.

Aliment	Quantité	Consignes
Céréales		
Flocons d'avoine	1 paquet 2 paquets	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après la cuisson.
Riz brun	1 tasse 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre. 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.
Riz blanc	1 tasse 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre. 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.
Boulgour	½ tasse 1 tasse	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant la cuisson et faites gonfler à l'aide d'une fourchette après la cuisson.
Quinoa	1 tasse 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après la cuisson.
Macaroni au blé entier	1 tasse 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Retirez les macaronis du four délicatement et videz l'eau chaude.



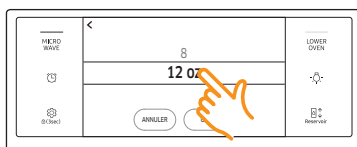
Slim fry



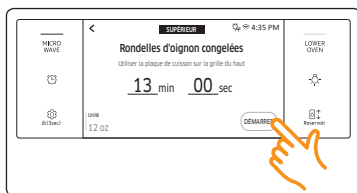
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Slim Fry**.
3. Appuyez pour sélectionner l'une des 10 options disponibles.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.



5. Faites glisser la molette de sélection pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
8. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.



⚠ ATTENTION

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

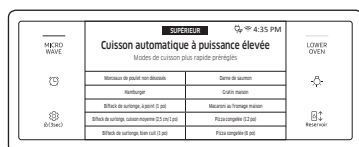
Aliment	Quantité	Consignes
Rondelles d'oignon congelées	8 oz 12 oz	Placez les rondelles d'oignon sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croquettes de pommes de terre congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de pommes de terre congelées sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Crevettes panées congelées	8 oz 12 oz	Placez les crevettes congelées sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Mini rouleaux de printemps congelés	8 oz 12 oz	Placez les mini rouleaux de printemps congelés sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Tranches de pommes de terre congelées	12 oz 16 oz	Placez les tranches de pommes de terre congelées sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Morceaux de poisson panés congelés	8 oz 12 oz	Placez les morceaux de poisson panés congelés sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Frites maison	8 oz 12 oz	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 0,4 x 0,4 pouces (10 x 10 mm). Trempez-les dans l'eau froide pendant 30 à 40 minutes. (Mettez un peu de sel dans l'eau froide pour la pression osmotique.) Séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'une serviette puis enduisez-les d'une cuillère à soupe (5 g) d'huile. (Les pommes de terre ne doivent plus du tout être humides, car elles pourraient alors brunir et coller au fond du plateau.) Placez-les sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Pilons de poulet	3 unités 6 unités	Rincez les pilons de poulet et placez-les sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les pilons de poulet puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

Four à micro-ondes (four supérieur)

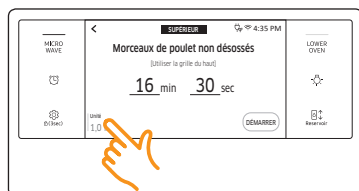
Aliment	Quantité	Consignes
Ailes de poulet	10 unités 20 unités	Rincez les ailes de poulet et placez-les sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Légumes rôtis	8 oz 12 oz	Coupez les aubergines, les carottes et les courgettes, puis enduisez-les d'une cuillère à soupe (5 g) d'huile. Placez les légumes coupés en rondelles sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.

Four à micro-ondes (four supérieur)

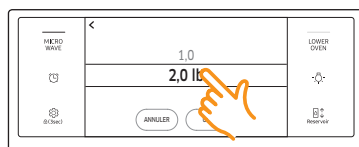
Cuisson automatique à puissance élevée



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Power Auto Cook (Cuisson automatique à puissance élevée)**.
3. Appuyez pour sélectionner l'une des 20 options disponibles.
4. Appuyez sur la zone de sélection du poids pour sélectionner l'écran du poids des aliments.



5. Faites glisser la molette de sélection pour sélectionner le poids des aliments.



6. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
7. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

ATTENTION

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

Aliment	Quantité	Consignes
Morceaux de poulet non désossés	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez les morceaux de poulet, peau vers le vas, sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les morceaux de poulet non désossés puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.
Hamburger	2 unités 4 unités (1 unité : 4 oz)	Placez les hamburgers sur le plat à chauffer. Placez la plaque sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.
Bifteck de surlonge, à point (1 po)	1 pouce, 1,0 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (1 po)	1 pouce, 1,0 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.

Aliment	Quantité	Consignes
Bifteck de surlonge, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1 po 1,0 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck de surlonge, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1 po 1,0 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck d'loyau, cuisson moyenne (2,5 cm/1 po)	1,5 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Bifteck d'loyau, bien cuit (2,5 cm/1 po)	1,5 lb	Badigeonnez le bifteck d'huile et assaisonnez. Placez le bifteck sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper.
Côtes de porc barbecue	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez les côtes de porc avec la sauce barbecue. Placez les côtes de porc sur la grille inférieure.
Côtelettes de porc désossées	2 chacun 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les côtelettes de porc d'huile et assaisonnez. Placez les côtelettes de porc sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

Aliment	Quantité	Consignes
Darne de saumon	2 chacun 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Badigeonnez le steak de saumon d'huile et assaisonnez. Placez le steak de saumon sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Gratin maison	20 oz 40 oz	<p>Ingrédients (40 oz)</p> <p>25 oz de pommes de terre, 4 oz de lait, 4 oz de crème, 1 oz de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 5 à 6 oz de mozzarella râpée, beurre, thym.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour une recette de 20 oz, utilisez la moitié des quantités ci-dessus. <p>Instructions</p> <p>Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 0,1 à 0,2 pouce d'épaisseur. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Beurrez le fond d'un plat à gratin. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Parsemez le dessus avec le fromage râpé, puis placez le plat à gratin sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.</p>
Macaroni au fromage maison	12 oz	Posez le plat sur la grille du bas puis lancez la cuisson.
Pizza congelée (6 po)	6 pouces	Placez la pizza sur la grille du haut.
Pizza congelée (12 po)	12 pouces	Placez la pizza sur la grille du bas.

Four à micro-ondes (four supérieur)



Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Gaufres congelées	2 unités 4 unités	Placez les gaufres sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille inférieure.
Bâtonnets au fromage congelés	6 unités 12 unités	Placez les bâtonnets au fromage sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Ailes de poulet Buffalo congelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croustilles de pommes de terre congelées (Frites congelées)	12 oz 16 oz	Placez les croustilles de pommes de terre congelées (Frites congelées) sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.
Croquettes de poulet congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de poulet congelées sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.

Four (four inférieur)

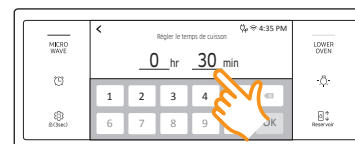
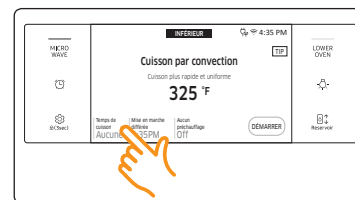
Cuisson minutée

En mode de 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 la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson. (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur, Cuisson santé).

Réglage du four pour la cuisson minutée



- Tournez le bouton de sélection du mode du four inférieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
- Appuyez sur **Temps de cuisson**. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.)





4. Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant Temps de cuisson sur 0 minute.

REMARQUE

Reportez-vous aux pages 54 à 55 pour connaître les **Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril**.

ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée ou de mise en marche différée. 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.

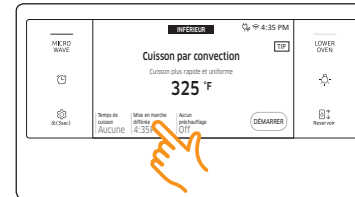
Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

Mise en marche différée

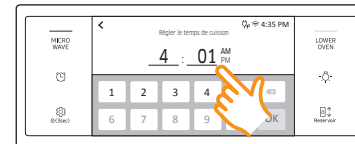
En mode de cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer le four à une heure que vous avez sélectionnée préalablement. Vous pouvez faire éteindre votre four automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée, en activant également la fonction de cuisson minutée.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction Mise en marche différée qu'avec un autre mode de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson santé, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour une mise en marche différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?



1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four inférieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée. (Reportez-vous à la section en page 46).
4. Appuyez sur **Mise en marche différée**. L'heure actuelle s'affiche comme première entrée.



5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre.



6. Appuyez sur **OK**. L'écran Mise en marche différée se ferme. L'heure de début et, si vous le réglez, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.
7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

REMARQUE

Reportez-vous aux pages 54 à 55 pour connaître les **Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril**.

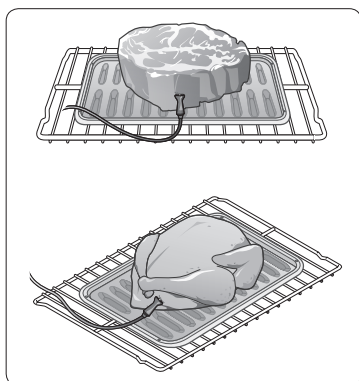
Four (Four inférieur)

Utilisation de la sonde de température

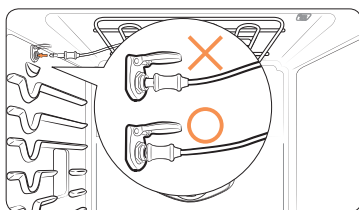
Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), le meilleur moyen de déterminer si les aliments sont bien cuits, c'est de mesurer la température interne. La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non. Cette fonction peut être utilisée avec Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, ou Rôtissage vapeur. Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température ?

1. Enfoncez la pointe de la sonde de température dans la viande aussi loin que possible, de sorte qu'elle soit bien au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué dans les illustrations. Elle ne doit pas toucher les os, le gras ou les cartilages.
- Si la sonde n'est pas complètement insérée dans la viande, la fonction Sonde de température ne fonctionne pas correctement car la sonde détecte la température du four, et non la température de la viande.
- Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
- Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
- Si vous activez la fonction **Garde-au-chaud** pour maintenir la viande au chaud après la cuisson en utilisant la fonction Sonde de température, la température interne de la viande dépassera la température souhaitée.



2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
 3. Tournez le bouton de sélection du mode du four inférieur pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection). Réglez la température de cuisson. (Voir les pages 22.)
 4. Appuyez sur **Sonde de température**.
 5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.
- | | |
|--------------------------|-----------------|
| Températures disponibles | 100 °F à 200 °F |
|--------------------------|-----------------|
6. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction.
 7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
 8. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme est émise.

⚠ ATTENTION

Afin de protéger la pointe de la sonde de température, veillez à ne pas insérer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe est au centre de la viande ou près du centre.

⚠ ATTENTION

- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela pourra endommager la sonde et son fonctionnement.
- Pour éviter de rompre la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- N'utilisez la sonde de température que pour la cuisson avec la fonction Sonde de température. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température alors que la fonction Sonde de température est en cours de fonctionnement ou si vous insérez la sonde de température lors d'une cuisson normale, la cuisson s'arrêtera au bout d'1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour faire cuire des aliments surgelés, il y aura des fois où le four ne parviendra pas à la détecter. (L'icône de la sonde n'apparaît pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

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

REMARQUE

Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

Retrait de la sonde de température

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

ATTENTION

Après la cuisson, la sonde de température est encore chaude et peut entraîner des brûlures. Laissez-la refroidir avant d'essayer de la retirer.

Plages de réglage de la température en mode de cuisson double

À l'aide de la plaque de séparation, vous pouvez diviser le four inférieur en deux compartiments : un flexible supérieur et un flexible inférieur. C'est également ce que l'on appelle le mode Twin (Double). Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments flexibles supérieur et inférieur dans le four inférieur, chaque compartiment dispose d'une puissance maximale et d'une puissance minimale et, par conséquent, de réglages de température minimum et maximum.

La température du four dans le compartiment flexible inférieur limite aussi les réglages du gril dans le compartiment flexible supérieur. Pour connaître les réglages limites des modes de cuisson et des températures, reportez-vous au tableau ci-dessous et à la page suivante.

FLEX SUPÉRIEUR		FLEX INFÉRIEUR (Réglages et températures disponibles pour la fonction)	
Mode	Température réglée	Cuisson, Cuisson par convection	
		Mini.	Maxi.
Gril	High	400 °F	480 °F
	Medium	350 °F	480 °F
	Low	325 °F	480 °F
Cuisson par convection et Rôtissage par convection	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, reportez-vous à la page 64.

Four (Four inférieur)

FLEX INFÉRIEUR		FLEX SUPÉRIEUR (Réglages et températures disponibles pour la fonction)				
Mode	Température réglée	Gril			Cuisson par convection, Rôtissage par convection	
		Low	Medium	High	Mini.	Maxi.
Cuisson et Cuisson par convection	480 °F	O	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	X	175 °F	200 °F

O = disponible X = non disponible

REMARQUE

Le mode de cuisson double permet d'utiliser des réglages différents dans les compartiments supérieur et inférieur du four (temps d'arrêt, durées de cuisson, réglages de température). Pour appliquer ou modifier les réglages dans l'un des compartiments, touchez le pavé tactile correspondant.

Four (Four inférieur)

Fonctions du four

Mode de cuisson

Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur ou inférieur pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du bouton de température du four supérieur ou inférieur ou du pavé numérique. Voir la section **Réglage de la température** sur les pages 22 et **Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril** à partir de la page 54.

Mode	Plage de température		Mode de four unique	* Mode de four double		Sonde de température	Aucun préchauffage (uniquement en mode de four unique)
	Mode de four unique	* Mode de four double		Supérieur	Inférieur		
Cuisson	De 175 °F (80 °C) à 570 °F (300 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Gril	BASSE / MOYENNE / ÉLEVÉE	BASSE / MOYENNE / ÉLEVÉE	0	0	-	-	-
Cuisson par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rôtissage par convection	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Cuisson vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	De 230 °F (110 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	-
Rôtissage vapeur	De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	0	-
Garde-au-chaud	**Aucune	-	0	-	-	-	-
Levage à la vapeur	De 95 °F (35 °C) à 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-

O = disponible - = non disponible


* Pour utiliser la fonctionnalité du four à doubles compartiments flexibles, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four inférieur et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 64.

** « Aucune » signifie qu'une température réglée en usine est appliquée pour assurer des performances optimales. Vous ne pouvez pas régler cette température.

Mode	Instruction
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> La fonction Cuisson est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent entraîner une cuisson plus rapide des aliments avec plus de brunissement. <p>REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.</p>
Gril	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au 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 gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1 pouce. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant un gril. Reportez-vous à la section Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur commençant en page 53.
Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> La fonction Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps. Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> La fonction Rôtissage par convection est conseillée pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

Mode	Instruction
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût. Reportez-vous à la section Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur commençant en page 53.
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La fonction Rôtissage vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre. Reportez-vous à la section Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur commençant en page 53.
Levage à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Pour la pâte à pain (pâte levée et pâte au levain), l'ajout de vapeur raccourcit la durée de fermentation et évite que la surface de la pâte ne s'assèche. Placez la pâte sur la position de grille 1 ou 2. Vous n'avez pas besoin de la recouvrir avec un torchon ou du film plastique. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage à la vapeur dans un four froid. N'utilisez pas Levage à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température de pré-cuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.

Four (Four inférieur)

Mode	Instruction									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Déshydratation assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation. 									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Hauteur de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou Fruits</td> <td>3 ou 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>3 ou 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)	Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150	Viande	3 ou 4	145-225
	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)							
Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150								
Viande	3 ou 4	145-225								
<p> REMARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> La fonction Déshydratation est également incluse dans le mode Cuisson santé pour la partie inférieure du four. 										
Garde-au-chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Garde-au-chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir. Vous pouvez utiliser le mode Garde-au-chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids. 									

Four (Four inférieur)

Four		Fonctions du four	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Inférieure unique</div> <p>Sans plaque de séparation</p>	<p>Mode de four unique</p>	Supérieur	Micro-ondes, Convection à puissance élevée, Gril, Convection Rapide, Gril Rapide, Cuisson automatique, Décongélation, Cuisson avec capteur, Fit Choice, Slim Fry, Cuisson automatique à puissance élevée
		Inférieur	Cuisson, Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Garde-au-chaud, Cuisson santé, Recettes favorites, Gourmet Cook, Smart Control, Nettoyage, Levage à la vapeur
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Flex supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Flex inférieur</div> <p>Avec plaque de séparation</p>	<p>* Mode de four double</p>	Flex supérieur	Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Cuisson santé, Smart Control
		Flex inférieur	Cuisson, Cuisson par convection, Cuisson santé, Smart Control

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

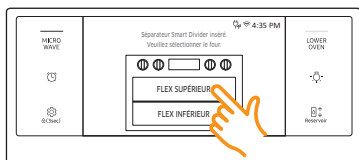
Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	¾"	Élevé	6	03:00	02:00
	Modérée	9 boulettes	1"	Élevé	6	03:20	02:20
Biftecks	Saignant	-	1"	Élevé	5	05:00	04:00
	Modérée	-	1 à 1½"	Élevé	5	06:00 à 06:30	04:00 à 04:30
	Bien cuit	-	1 à 1½"	Faible	4	07:00 à 08:00	04:00 à 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lb	½ à ¾"	Faible	3	16:00 à 18:00	13:00 à 15:00
	Bien cuit	2 lb	½ à ¾"	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	-	¼ à ½"	Faible	3 ou 4	07:00 à 08:00	04:00 à 05:00

Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

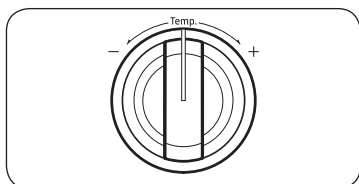
Mode Vapeur	Niveau	Aliments
Cuisson vapeur	High	Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)
	Medium	Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoûts)
	Low	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	High	-
	Medium	Viande et volaille
	Low	Dinde, grandes tranches de viande

Four (Four inférieur)

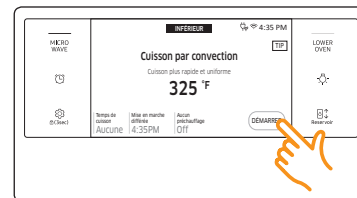
Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill



1. Pour utiliser le mode Compartiments flexibles doubles, insérez la plaque de séparation dans le four inférieur. Reportez-vous en page 64 pour plus d'informations. Si vous utilisez le mode de four unique, ignorez cette étape et passez à l'étape 2.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four inférieur pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix. Si vous avez inséré la plaque de séparation, sélectionnez **FLEX SUPÉRIEUR** ou **FLEX INFÉRIEUR** sur l'écran.



3. Réglez la température de votre choix. (Reportez-vous à la section Paramètres minimum et maximum en page 24.)
 - Vous pouvez uniquement régler Gril sur High, Medium ou Low.
 - Les températures du mode Garde-au-chaud sont fixes et ne peuvent pas être changées.



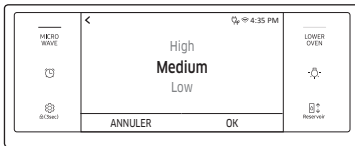
4. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction Aucun préchauffage, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 5 sur la page suivante.
 - **Aucun préchauffage (uniquement en mode de four unique)**
 - a. Si vous sélectionnez Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, l'écran affiche les informations de la fonction Aucun préchauffage. (Par défaut, elle est désactivée.)
 - b. Appuyez sur la zone Aucun préchauffage. La fonction Aucun préchauffage est activée et l'écran affiche ON.

REMARQUE

- Pour de meilleures performances, nous vous recommandons de faire la cuisson sur une grille unique.

Type	Hauteurs des grilles
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

- Lorsque vous utilisez la fonction Aucun préchauffage, placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson.
- Pour des performances optimales, préchauffez le four avant de faire cuire des plats devant gonfler (ex : gâteau de Savoie, gâteaux cannelés ou pâtes feuilletées).

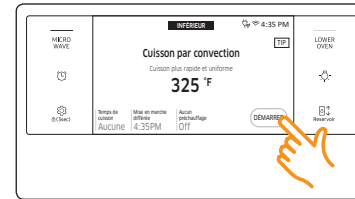


• Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur

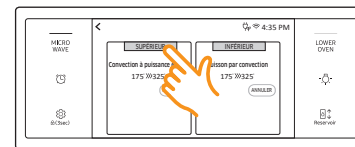
- Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Medium).
- Appuyez sur la zone Activer le mode vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Low, Medium ou High.

- Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent. **Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau** en page 21.

- Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages 46 et 47 pour connaître les instructions.



Réglage de la température en cours de cuisson



- Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.
- Appuyez sur **ANNULER** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

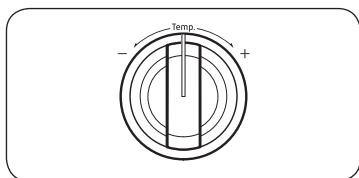
Si vous utilisez les fours en mode de four unique, effectuez l'une des actions suivantes :
Procédure de réglage de la température du four inférieur

- Utilisez le bouton de température du four inférieur pour régler la température ou
- Appuyez sur **LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR)** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.

Procédure de réglage de la température du four supérieur

- Utilisez le bouton de température du four supérieur pour régler la température ou
- Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique puis appuyez sur **OK**.

Four (Four inférieur)



Si vous utilisez le four inférieur en mode de four double, appuyez sur **FLEX SUPÉRIEUR** ou **FLEX INFÉRIEUR**, puis effectuez l'une des actions suivantes :

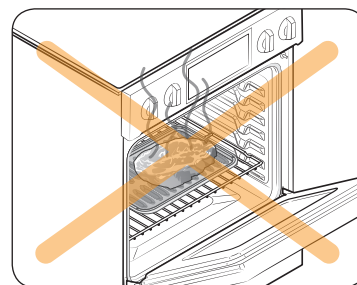
- Utilisez le bouton de température du four inférieur pour régler la température ou
- Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.

- ★ 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.
- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

REMARQUE

- 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.
- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vidanger le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- 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.
- Pour des raisons de performances, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- 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.

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.

Utilisation de la fonction Cuisson santé

La fonction Cuisson santé procure 6 options différentes de cuisson spécialisée.

Mode	Plage de température		Mode de four unique	*Mode double	
	Mode de four unique	*Mode double		Supérieur	Inférieur
Pomme de terre au four	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0
Poulet grillé	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0
Darne de saumon	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0
Filet de poisson maigre	De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)	De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)	0	0	0
Déshydratation	De 100 °F (40 °C) à 225 °F (105 °C)	-	0	-	-
Garde-au-chaud	**Aucune	-	0	-	-

* Pour utiliser la fonctionnalité du four à doubles compartiments flexibles, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four inférieur et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 64.

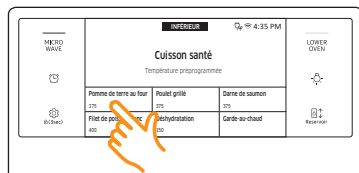
** « Aucune » signifie qu'une température réglée en usine est appliquée pour assurer des performances optimales. Vous ne pouvez pas régler cette température.

Mode	Instruction									
Pomme de terre au four	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Pomme de terre au four est spécialement conçu pour cuire des pommes de terre ou des pommes de terre douces. 									
Poulet grillé	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Poulet grillé est spécialement conçu pour cuire des morceaux de poulet ou des blancs de poulet. Pour éviter un brunissage excessif et un dessèchement de la peau, enveloppez chaque morceau ou blanc d'une feuille d'aluminium. 									
Darne de saumon	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Darne de saumon est spécialement conçu pour cuire les steaks de saumon. 									
Filet de poisson maigre	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Filet de poisson blanc est spécialement conçu pour cuire les filets de poisson blanc. 									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Déshydratation assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation. <table border="1" data-bbox="1272 920 1932 1039"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Hauteur de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou Fruits</td> <td>3 ou 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>3 ou 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)	Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150	Viande	3 ou 4	145-225
Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)								
Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150								
Viande	3 ou 4	145-225								
Garde-au-chaud	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Garde-au-chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir. Vous pouvez utiliser le mode Garde-au-chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids. 									

Four (Four inférieur)



1. Tournez le bouton de sélection du mode sur le mode **Healthy Cook (Cuisson santé)**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.



2. Appuyez sur l'option de cuisson de votre choix.



3. Réglez la température de votre choix.
4. Appuyez sur **DÉMARRER**.

REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.

Tableau des hauteurs de grille pour les options de cuisson spéciales

Aliment	Unique (Les deux parties du four)	Flex supérieur	Flex inférieur
Pomme de terre au four	5	A	1
Poulet grillé	4 ou 5	A	1
Dinde de saumon	4 ou 5	A	1
Filet de poisson maigre	4 ou 5	A	1
Déshydratation	3 ou 4	-	-
Garde-au-chaud	3 ou 4	-	-

REMARQUE

Reportez-vous en page 61 pour consulter le tableau Position des grilles.

Utilisation des fonctions Recettes favorites et Gourmet Cook

Pour les cuisiniers débutants, le four offre des fonctions de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

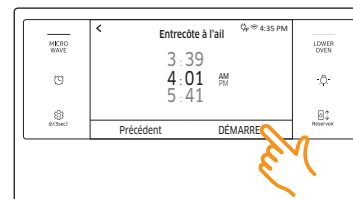
Recettes favorites

Toutes les recettes utilisant ce mode peuvent être téléchargées sur le site Web de Samsung. Des recettes seront mises à jour et ajoutées automatiquement si le four est connecté à Internet.

1. Cuisses de poulet rôties au citron
2. Poitrines de poulet rôties à la moutarde et au miel
3. Crevettes à l'ail et au basilic
4. Pain aux bananes et aux noix

Gourmet Cook

1. Entrecôte à l'ail
2. Filet mignon à la moutarde
3. Pain de maïs moelleux au babeurre
4. Charlotte briochée aux pommes
5. Gâteau texan au chocolat
6. Petits pains fromage et bacon
7. Tacos au bœuf et haricots noirs
8. Pâté au poulet
9. Pouding au pain brioché
10. Lasagne trois fromages
11. Pizza fraîche à la mode de Chicago



1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Favorite Recipes (Recettes favorites)** ou sur **Gourmet Cook**. L'écran affiche les fonctions de cuisson automatique. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
2. Appuyez sur l'option **Recettes favorites** ou **Gourmet Cook** de votre choix.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

Four (Four inférieur)

Four (Four inférieur)

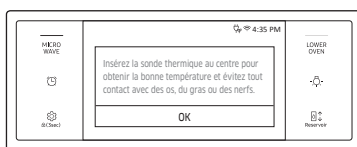
Conseils de cuisson en mode Recettes favorites ou Gourmet Cook



1. Appuyez sur **OK**.



2. Appuyez sur **TIP** à l'écran pour afficher un conseil de cuisson.



3. L'écran affiche le conseil de cuisson. Vous pouvez consulter le conseil de cuisson avant de commencer la cuisson ou bien pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)

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


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

Lorsque la fonction Smart Control du four est désactivée	Surveillance (four, sonde), arrêt du four
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée	Surveillance (four, sonde), 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

Touchez l'élément **Paramètres** , puis appuyez sur **Smart Control** > **ON**. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile connecté.

Lorsque la fonction Smart Control 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

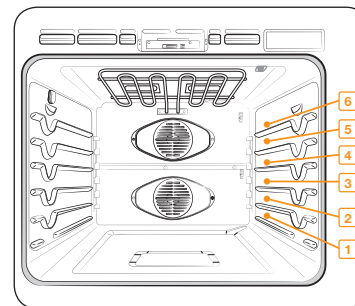
Important : Le mode Autonettoyage ne peut pas être activé à distance.

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou si vous tournez le bouton de sélection du mode sur d'autres modes, cela désactivera la fonction Smart Control et vous ne pourrez plus allumer ou contrôler le four à distance.
- Si la fonction Smart Control est désactivée, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et éteindre ce dernier.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction Smart Control se désactive.

Utilisation des grilles du four

Positions des grilles du four inférieur (mode de four unique)



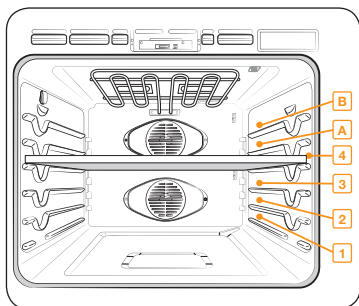
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

Type d'aliment	Hauteurs des grilles
Cuisson d'hamburgers au grill	6
Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4-6
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dindes, gros rôtis, jambons, pizza fraîche	1

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

Four (Four inférieur)

Positions des grilles du four inférieur avec plaque de séparation (mode de four double)



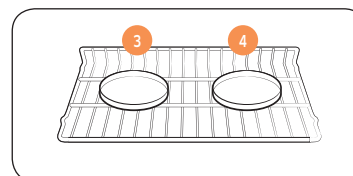
Le compartiment supérieur comporte 2 niveaux (A et B)

Le compartiment inférieur comporte 3 niveaux (1 à 3).

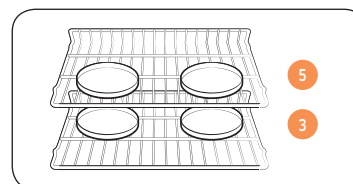
Type d'aliment	Hauteurs des grilles	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteaux des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscuits	A	1
Plats mijotés	A	1
Petit rôti, jambons	A	1
Petites dindes, rôtis à point	-	1

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

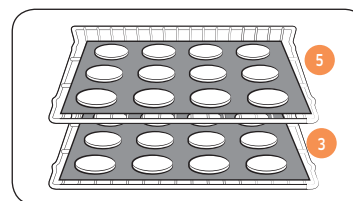
Emplacement des grilles et des plats



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	Hauteurs des grilles
Gâteaux et cookies	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

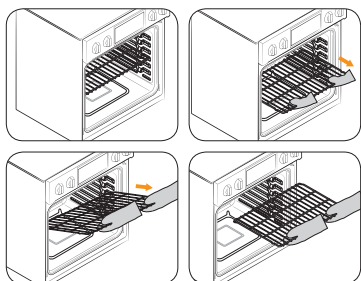
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

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.



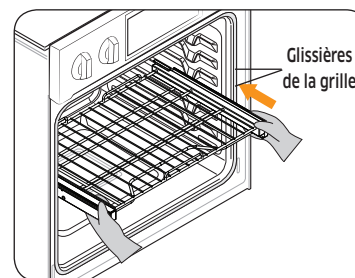
⚠ ATTENTION

- 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.

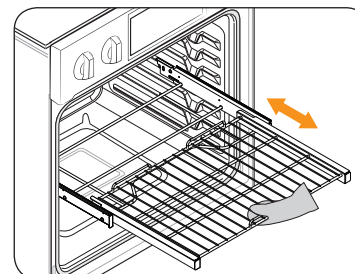
Utilisation de la grille coulissante

La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisinés dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante



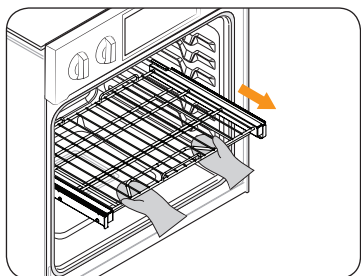
- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.



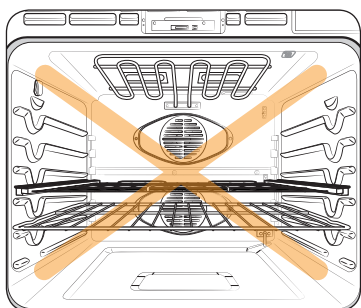
- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

Four (Four inférieur)

Retrait de la grille coulissante



- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et a refroidi, puis tirez à la fois sur la grille et le cadre.



⚠ ATTENTION

N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus de la grille métallique. Vous ne pourrez pas l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

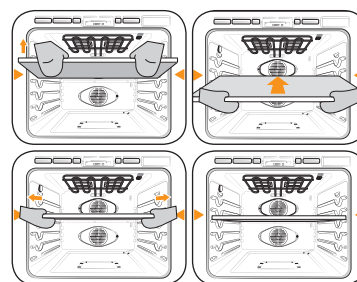
📄 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau sauf le niveau le plus bas dans le four (niveau 1).

Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le mode de four double, insérez la plaque de séparation dans le four inférieur.
- Manipulez la plaque de séparation avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation.

Installation de la plaque de séparation à l'intérieur du four inférieur



- Insérez la plaque de séparation au niveau 4 à l'intérieur du four.
- Insérez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière touche le fond du four.

⚠ ATTENTION

Si le four affiche -dC-.

- Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement installée.

Utilisation de la fonction Nettoyage

La fonction Nettoyage comporte quatre sélections : Autonettoyage, Nettoyage hybride, Détartrage et Drainage.

Autonettoyage

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 un cycle Autonettoyage

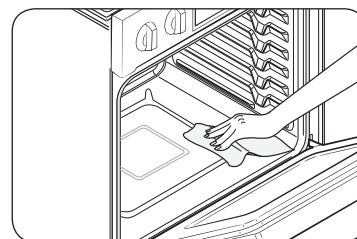


Fig. 1

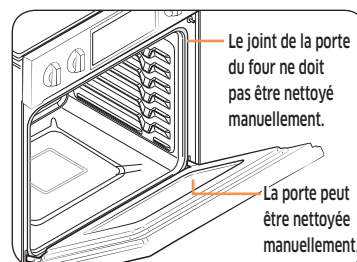
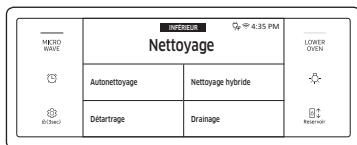


Fig. 2

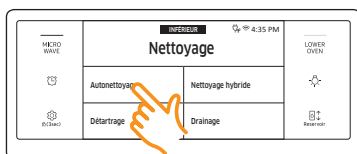
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le grill de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui 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 de la porte. 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.

Four (Four inférieur)

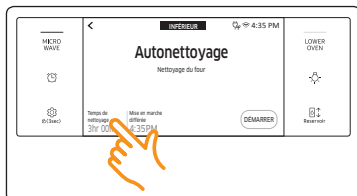
Démarrage d'un cycle d'autonettoyage



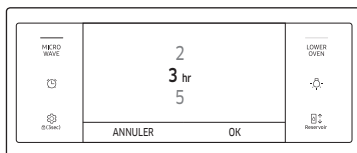
1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



2. Appuyez sur **Autonettoyage**.

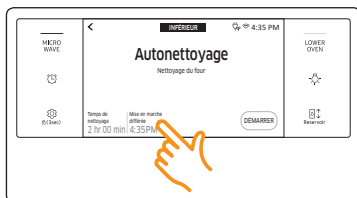


3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.

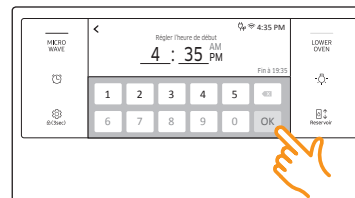


4. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous avez le choix entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (Par défaut, il est réglé sur 3 heures.)

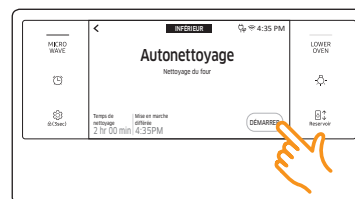
5. Appuyez sur **OK**.



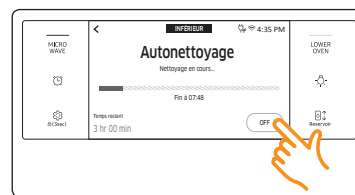
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Mise en marche différée, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Mise en marche différée** puis passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'autonettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer l'autonettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement. **Important** : Seule la porte du four inférieur se verrouille lorsque vous exécutez un cycle d'autonettoyage sur le four inférieur.



9. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur **ANNULER**.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four inférieur se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four inférieur tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Self-Clean (Autonettoyage) ne peut être utilisée que dans le four inférieur. Lorsque le four inférieur est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser le micro-ondes pour la cuisson.

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.

Nettoyage hybride

La fonction Nettoyage hybride permet de faire des gains de temps et d'énergie en utilisant l'eau chaude provenant du réservoir d'eau afin d'éliminer la graisse restante et les résidus que vous pouvez ensuite essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

- **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'utilisation de la fonction Nettoyage hybride. **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 Nettoyage hybride 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.

Avant un cycle Nettoyage hybride

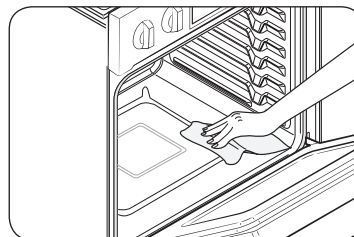


Fig. 1

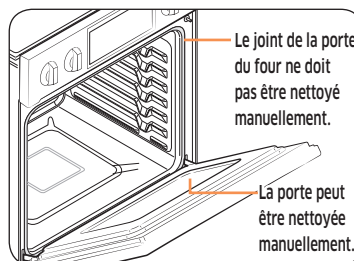


Fig. 2

Important : Remplissez le réservoir d'eau avec exactement 20 oz (600 ml) d'eau pour obtenir un résultat optimal.

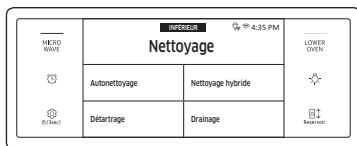
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le grill de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être soumises à un cycle Nettoyage hybride, mais elles noircissent, perdent 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

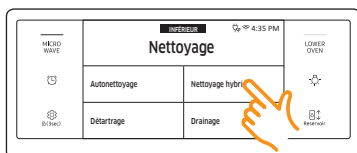
Retirez les grilles du four et les accessoires avant de démarrer le mode Nettoyage hybride.

Four (Four inférieur)

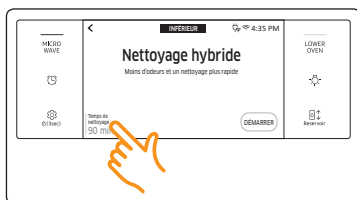
Démarrage d'un cycle Nettoyage hybride



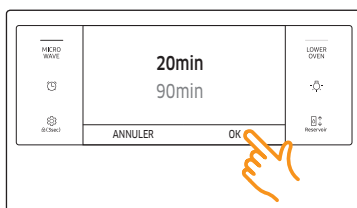
1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



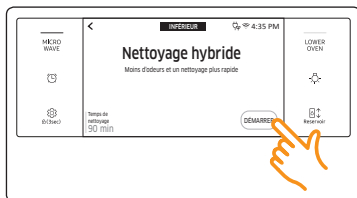
2. Appuyez sur **Nettoyage hybride**.



3. Appuyez sur la zone **Temps de nettoyage** pour ajuster le temps de nettoyage. L'écran d'ajustement du temps de nettoyage apparaît. Vous pouvez régler le temps de nettoyage sur 20 min ou 90 min.



4. Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du temps de nettoyage se ferme et les informations du temps de nettoyage s'affichent à l'écran.



5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer le nettoyage hybride.



6. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le nettoyage hybride commence automatiquement une fois que le four détecte de l'eau dans le réservoir d'eau.

REMARQUE

La porte du four inférieur se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Nettoyage hybride.



7. Une fois le nettoyage hybride terminé, essuyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle Nettoyage hybride. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

REMARQUE

Pour que le cycle de nettoyage hybride offre des résultats optimaux, utilisez exactement 20 oz (600 ml) d'eau.

Après un cycle de nettoyage hybride

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Nettoyage hybride. 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 Nettoyage hybride.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four ouverte (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle Nettoyage hybride si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four inférieur se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four inférieur tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Nettoyage hybride ne peut être utilisée que dans le four inférieur. Lorsque le four inférieur est en mode de nettoyage hybride, vous ne pouvez pas utiliser le micro-ondes pour la cuisson.
- 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.

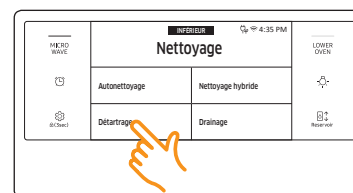
Détartrage

Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur fréquemment, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

REMARQUE

Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant plus de 12 heures au total, le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez toujours activer la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

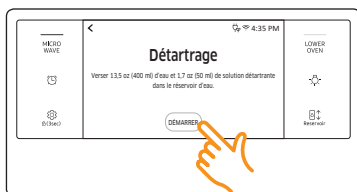
Démarrage d'un cycle Détartrage



1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Détartrage**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Four (Four inférieur)

Four (Four inférieur)



4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.



5. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.

6. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau potable pour le rincer.



7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.



8. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

⚠ ATTENTION

- L'activation de la fonction Détartrage désactive les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur. N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

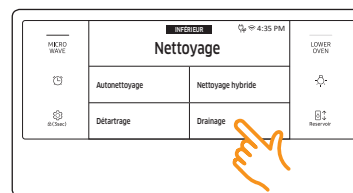
📖 REMARQUE

Bien que le four commence le détartrage sous 5 secondes sans votre confirmation, nous vous recommandons de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

Drainage

Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

Démarrage d'un cycle de vidange



1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Clean (Nettoyage)**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drainage**.



- Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



- Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.

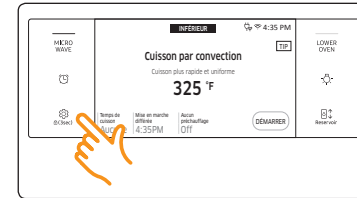


REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

Sur Paramètres, vous pouvez modifier les paramètres par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer des problèmes avec la connexion réseau.



Touchez l'élément **Paramètres**. L'élément Paramètres s'affiche.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

- Touchez l'élément **Paramètres**, puis appuyez sur **Wi-Fi > ON**.
- Appuyez sur **Wi-Fi** puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui apparaît.
- Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

Pour entrer manuellement une adresse IP

- Touchez l'élément **Paramètres**, puis appuyez sur **Wi-Fi > ON**.
- Appuyez sur **Wi-Fi**, puis appuyez sur **Ajouter un réseau**.
- Entrez une adresse IP manuellement, pour appuyez sur **CONNEXION** pour appliquer vos paramètres.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Wi-Fi > OFF**.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et sur l'utilisation de l'application SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.



Four (Four inférieur)

Affichage

- Luminosité**
Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Affichage** > **Luminosité**. Utilisez la barre pour ajuster la luminosité de l'écran.
- Écran de veille**
Si l'économiseur d'écran est éteint, les menus **Thème de l'horloge** et **Délai d'attente** sont désactivés.
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Affichage** > **Écran de veille** > **OFF**.
- Thème de l'horloge**
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Affichage** > **Thème de l'horloge**. Faites glisser le paramètre actuel vers le thème de votre choix.
- Délai d'attente**
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Affichage** > **Délai d'attente**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner le délai de votre choix. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à 60 minutes.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

- Activez la connexion Wi-Fi.
- Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Date et heure** > **Date et heure automatique**.
- Appuyez sur **ON** sur l'écran de droite. La date et l'heure sont réglées automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

- Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Date et heure** > **Date et heure automatique**.
- Appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, l'heure et la date réglées sont activés.
- Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour changer le format de l'heure

- Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Date et heure**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner le format d'heure de votre choix.
- Vous pouvez sélectionner le format 12 heures ou le format 24 heures.

Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

- Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Langue**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner la langue de votre choix.
- Vous pouvez sélectionner English, Español, ou Français.

Volume

Permet de régler le niveau de volume pour les signaux sonores et les mélodies.

- Appuyez sur **Paramètres** puis sur **Volume**. Utilisez la barre pour régler le volume.

Température

- Unité de température**
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.
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Température** > **Unité de température**. Appuyez sur le paramètre actuel pour sélectionner l'unité de votre choix.
- 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 ± 35 °F (± 19 °C).
 - Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Température** > **Réglage de la température**. Appuyez sur le paramètre actuel. Vous pouvez augmenter ou baisser la température de 35 °F (19 °C).

REMARQUE

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



Économie d'énergie 12 heures

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

1. Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Économie d'énergie 12 heures > ON**.
2. L'icône Économie d'énergie 12 heures apparaît sur la zone de voyants.

Connexion facile

La fonction Connexion facile vous permet de configurer facilement les paramètres réseau, notamment les paramètres pour la procédure d'authentification.

Aide

Aide fournit des astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement à l'écran puis essayez les suggestions pour résoudre le problème.
2. Guide pour la première utilisation
 - Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations concernant le four et effectuer une mise à jour logicielle. Pour mettre à jour le logiciel :

1. Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **À propos de l'appareil > Mise à jour logicielle > Mettre à jour**.
2. Appuyez sur **Mettre à jour**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

REMARQUE

Requiert une connexion Internet active.

Mode Sabbat

Vous pouvez régler le mode Mode Sabbat. Reportez-vous à la section **Utilisation de la fonction Mode Sabbat** sur cette page.

Mode démonstration

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Mode démonstration > ON**.
2. Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

Utilisation de la fonction Mode Sabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)



Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles équipés de la fonction Mode Sabbat, veuillez consulter le site Internet sur <http://www.star-k.org>.

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

Utilisation de la fonction Mode Sabbat

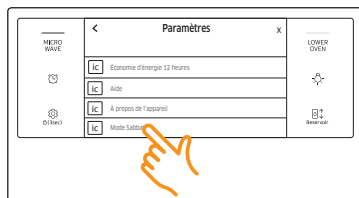


1. Tournez le bouton de sélection de mode sur le mode **Bake (Cuisson)**.

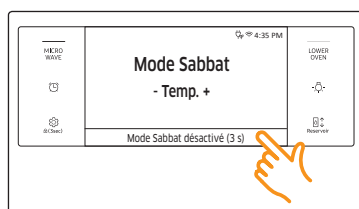


2. Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Four (Four inférieur)



4. Touchez l'élément **Paramètres** puis appuyez sur **Sabbat** pour utiliser la fonction Sabbat. Le four n'émet pas de signal sonore ou n'affiche aucune modification. 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 Mode Sabbat activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en tournant le bouton de sélection du mode sur la position **OFF**. Veuillez noter que cette méthode ne permet pas de désactiver le mode Sabbat.
6. Pour désactiver le mode Sabbat, maintenez votre doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes. Veuillez noter qu'en faisant cela, vous éteignez aussi le four.



N'essayez pas d'activer une fonction de programme autre que Cuisson pendant que la fonction Mode Sabbat est activée.



Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, 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 Mode Sabbat.



En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message **Mode Sabbat** 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 Mode Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque Mode Sabbat est terminé, désactivez le mode Mode Sabbat.

Maintenez le doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes.



N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Mode Sabbat 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.

Entretien de votre appareil

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.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine de verre. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les glissières sur les côtés de la grille.

REMARQUE

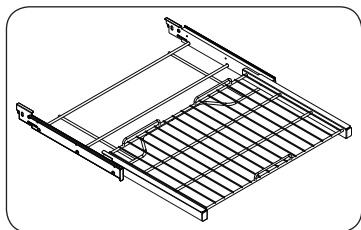
- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

REMARQUE

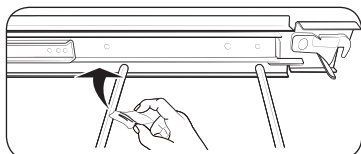
- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle SAMSUNG au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez la référence de la pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous sur <http://www.samsungparts.com>.

Entretien de votre appareil

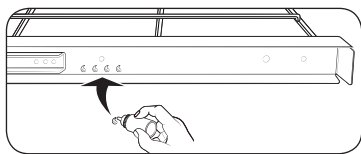
Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



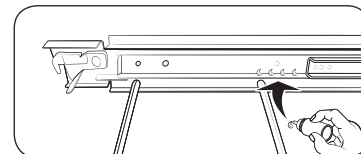
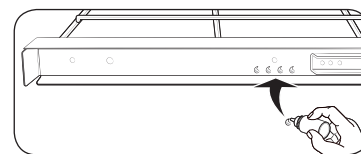
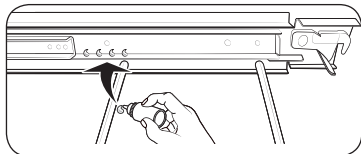
1. Retirez la grille du four. Reportez-vous à la partie Retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** en page 63.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.



3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.



4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.

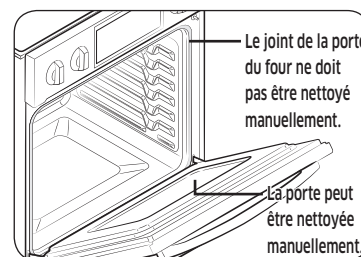


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section **Utilisation de la grille coulissante** en page 63.

REMARQUE

- Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

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 nettoyeurs 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.

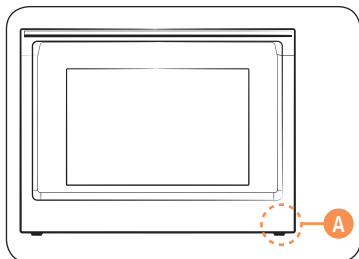
Retrait de la porte du four (Four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

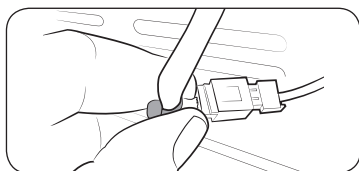
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.

⚠ AVERTISSEMENT

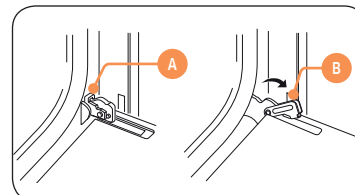
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.



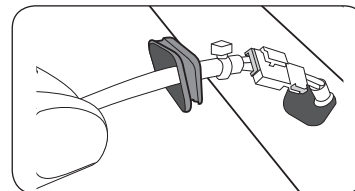
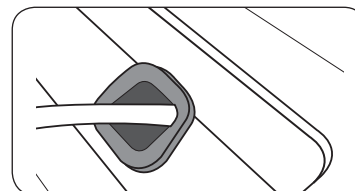
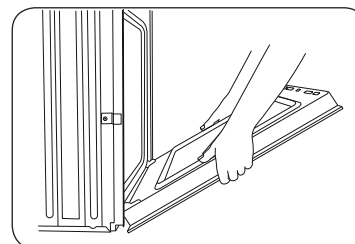
A. Fils couplés



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. Débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.

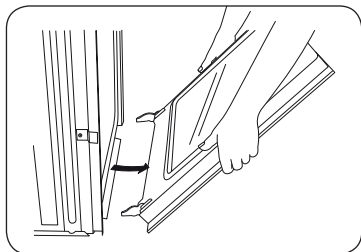


- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

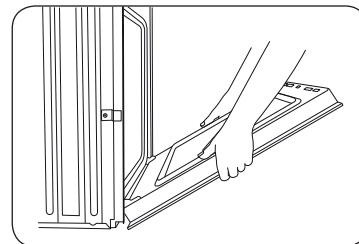


3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte 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.
5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.
6. 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.
7. Retirez le bouchon en caoutchouc, puis débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.

Entretien de votre appareil



8. 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.

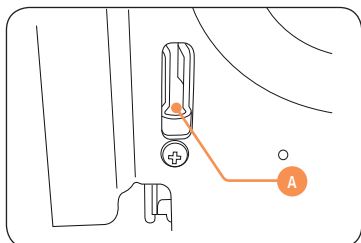


4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière 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.
8. Rebranchez les fils couplés de l'éclairage DEL et réinsérez le capuchon en caoutchouc.

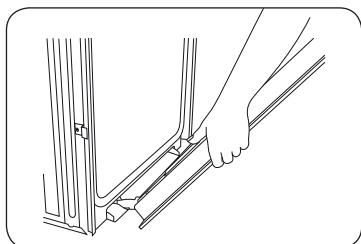
Réinstallation de la porte du four (Four inférieur uniquement)

⚠ 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.



- 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.

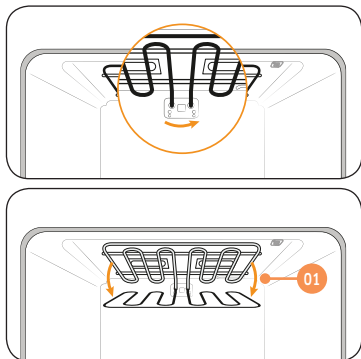
⚠ ATTENTION

Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher les fils et de réinsérer le bouchon en caoutchouc. Poussez-les à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que retiriez la porte. Si les fils ne sont pas branchés ou disposés correctement, ils peuvent se prendre dans la porte et être endommagés par la chaleur.

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 **Voyant** pour activer ou désactiver l'éclairage. Veuillez noter que vous ne pouvez pas activer l'éclairage pendant un cycle Self-Cleaning (Autonettoyage) ou Nettoyage hybride.



1. Pour remplacer l'ampoule halogène, vous devez incliner la résistance du grill vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du grill. La résistance du grill devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.
Important : La résistance du grill n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison vers le bas de la résistance du grill. Ne la laissez pas tomber.
2. Retirez le cache en verre.
3. Retirez le cache de l'ampoule halogène.
4. Remplacez l'ampoule halogène.
5. Une fois l'opération terminée, réinstallez le cache en verre, puis suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour remettre le grill dans la bonne position.

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 (1-800-726-7864).

Écran de commande

Problème	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 réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Il y a des corps étrangers entre les boutons.• Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.• Si la fonction de verrouillage est réglée.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les corps étrangers et réessayez.• Retirez l'humidité et réessayez.• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.

Dépannage

Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés 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 des commandes est activée.	Désactivez la fonction Verrouillage des commandes.
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 Démarrer pour démarrer le fonctionnement.

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.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
	La cuisson d'aliments contenus dans un récipient fermé hermétiquement ou en 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.
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.

Symptôme	Cause	Action
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 démarrez 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 décongeler est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez 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 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 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 DÉMARRER pour redémarrer le fonctionnement.
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 décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Symptôme	Cause	Action
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"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four. 	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 peut changer en fonction de la puissance laquelle peut varier en fonction de la fonction que vous choisissez.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements.
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.

Dépannage

Symptôme	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de 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.	Corrigez le positionnement de l'anneau de guidage. Ajustez la quantité d'aliments. 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.
Cuisson au gril		
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.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il 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.

Symptôme	Cause	Action
Convection		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir utilisé le four 2 à 3 fois, il doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Activez la fonction Cuisson vapeur pendant une heure puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et activer la fonction Cuisson vapeur pour retirer plus rapidement l'odeur.

Symptôme	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	La résistance du grill ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

Pour le four inférieur

Problème	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 à la section Fonctionnement de base commençant en page 22.
	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"> Revissez ou remplacez l'ampoule. Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Fonctionnement de base commençant en page 22.
	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 à la section Fonctionnement de base commençant en page 22.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous à la section Utilisation des grilles du four en page 61.
	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez Réglage de la température dans la section Paramètres en page 72.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au Guide de recommandations concernant le gril pour connaître les quantités, en page 53, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au Guide de recommandations concernant le gril , en page 53.
	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"> Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. Reportez-vous au Guide de recommandations concernant le gril, en page 53.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez Réglage de la température dans la section Paramètres en page 72.
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.		
De l'eau reste dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour 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 à la section Autonettoyage en page 65.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez la fonction Verrouillage des commandes du four (voir la page 23).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur OFF . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez 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 à la section Autonettoyage en page 65.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
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"> Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Reportez-vous à la section Autonettoyage en page 65.
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 sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
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 relative à la fonction Verrouillage des commandes du four en page 23.

Dépannage

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 OFF puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez 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.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde thermique est court-circuité lorsque le four est utilisé.	Appuyez sur OFF puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez 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.
-dC-	Ce code apparaît si la grille de séparation est insérée ou retirée alors que le four est en cours de fonctionnement.	Assurez-vous que la grille de séparation est insérée correctement, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement	Appuyez sur OFF puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement	
C-72	Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.

Garantie (U.S.A)

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 :

Deux (2) ans (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.

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)

Garantie (U.S.A)

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

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'OEUVRE,
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 incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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

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

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

Annexe

Annnonce 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/OVEN_A20_TZ/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 pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

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

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)



DE68-04503A-02