

dacor[®]

User Manual

Built-In Microwave Combi Oven

DOC30P977D*



To Our Valued Customer:

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

In order to familiarize yourself with the controls, functions and full potential of your new Dacor Appliance, read this use and care manual thoroughly, beginning with the **Important Safety Instructions** section.

All Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company value. Should you ever experience a problem with your product, please first check the Troubleshooting section of this manual for guidance. It provides useful suggestions and remedies prior to calling for service.

Valuable customer input helps us to continuously improve our products and services, so please feel free to contact our Customer Service Team for assistance with any of your product support needs.

Dacor Customer Service Team
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Telephone: 833-35-ELITE (833-353-5483), USA and Canada

Fax: (626) 403-3130

Hours of Operation: Monday through Friday 5:00 A.M. to 5:00 P.M. Pacific Time

Website: www.Dacor.com

Thank you for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families, and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor product will deliver a high level of performance and enjoyment for many years to come.

Sincerely,

The Dacor Customer Service Team

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	6
Introducing your new oven	20
Overview	20
What's included with your oven	20
Before you begin	21
Energy saving tips	21
Optitray (For microwave oven)	21
Water reservoir	22
Basic operations	23
Control panel	23
Setting the temperature	23
Control lockout	24
Kitchen timer	24
Microwave oven (Upper Oven)	26
Setting the power level	26
Timed cooking	26
Microwave	27
Convection Sear	28
Broil	29
Speed Conv.Sear	29
Speed broil	30
Auto cook	31
Defrost	36
Sense Cook™	37
Healthy Choice	40
Healthy Fry	43
Conv.Sear AutoCook	44

Oven (Lower Oven)	47
Timed cooking	47
Delay start	47
Using the temp probe	48
Oven functions	50
Using the Chef Mode feature	55
Using the iQ control feature	56
Using the oven racks	57
Using the gliding rack	59
Using the clean feature	60
Settings	65
Using the sabbath feature	67
Care and maintenance	69
Care and cleaning of the oven	69
Removing the oven doors	71
Replacing the oven doors	72
Changing the oven light	73
Troubleshooting	74
Control Display	74
For the Microwave Oven	74
For the Lower Oven	78
Information codes	80
Warranty and Service	81
Getting Help	81
Warranty	81
Appendix	83
Open Source Announcement	83

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING

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









CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

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

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 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “**GROUNDING INSTRUCTIONS**” on page 8 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

Important safety 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

Important safety 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 Dacor 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 Dacor 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

Important safety 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

Important safety 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor service center.
-  • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Dacor service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety 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 Dacor 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 Dacor 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

Important safety 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

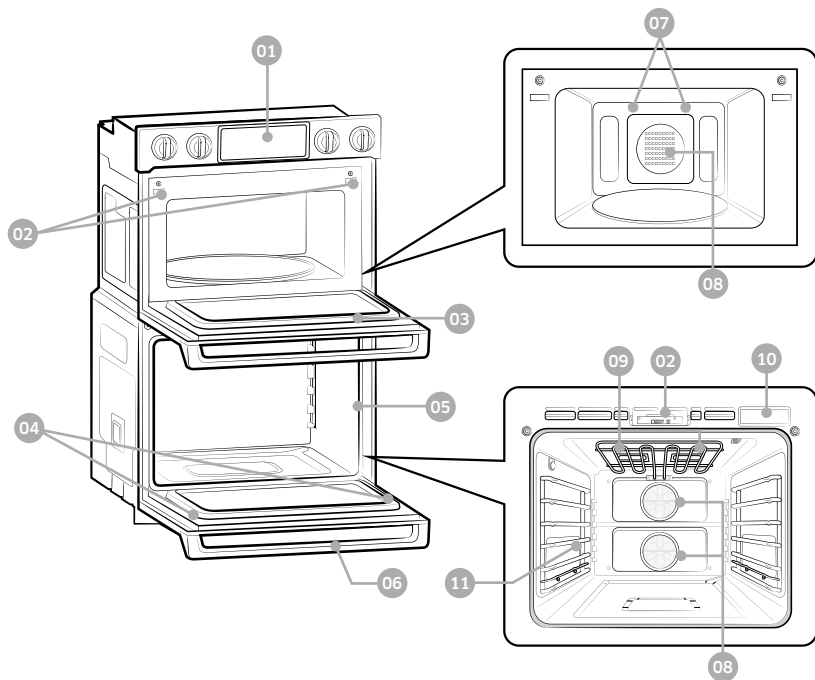
⚠ CAUTION

- ★ • 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

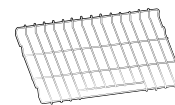


- | | | |
|--------------------|-------------------|------------------|
| 01 Control panel | 02 Door latch | 03 MWO door |
| 04 Door LED light | 05 Oven gasket | 06 Oven door |
| 07 LED lamp | 08 Convection fan | 09 Halogen lamp* |
| 10 Water reservoir | 11 Shelf position | |

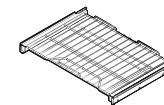
What's included with your oven

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

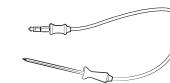
Accessories for oven



Wire rack (1)*



Gliding racks (2)*

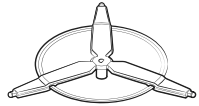


Temp probe (1)*

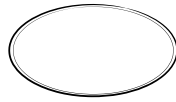
Wire rack	Use these racks in the lower oven when baking and broiling.
Gliding racks	The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes.
Temp probe	The Temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess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

Introducing your new oven

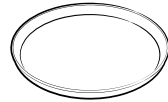
Accessories for microwave



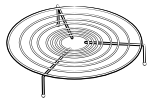
Roller ring*



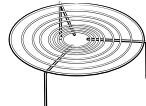
Optitray*



Even plate*



Low rack*



High rack*

Roller ring	Put in the center of the base. It supports the optitray.
Optitray	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 optitray, 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.
Even plate	Put on the optitray. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.

NOTE

- Do not use the optitray without the roller ring.
- If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Dacor Customer Service 833-35-ELITE (833-353-5483).

Before you begin

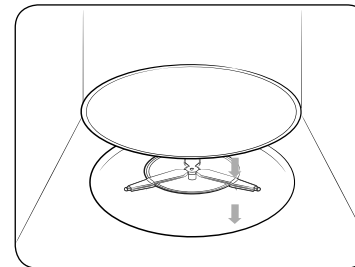
Before using the top and bottom ovens for the first time, remove all the accessories, and then clean the ovens thoroughly. Then, set the lower oven to Bake, and run it at 400 °F for 1 hour. Next, set the microwave (top) oven to Power Convection, and then run it at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive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

Optitray (For microwave oven)



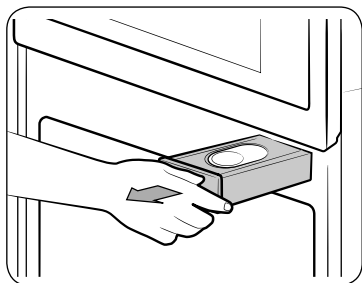
Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and optitray. Check that the optitray rotates freely.

Before you begin

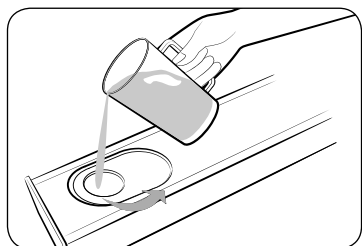
Before you begin

Water reservoir

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



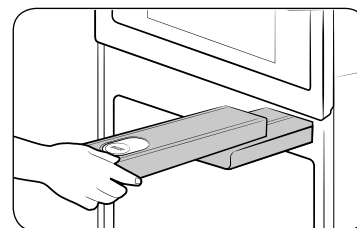
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **OPEN/CLOSE RESERVOIR** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove.



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

NOTE

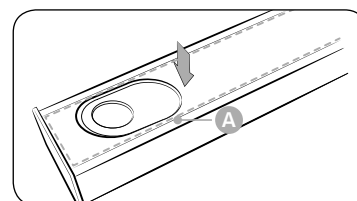
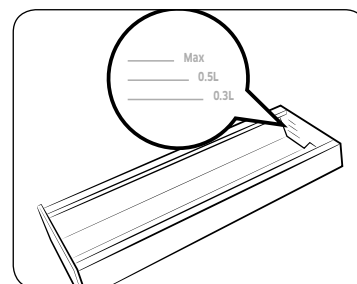
You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.



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 **OPEN/CLOSE RESERVOIR**. The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.

NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

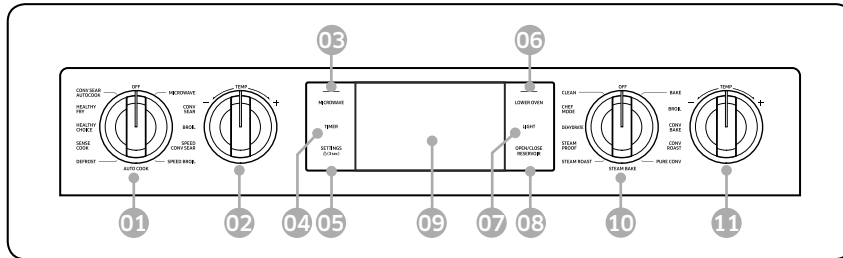
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

CAUTION

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

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** : 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 **LIGHT:** Use to turn the oven light on or off.
- 08 **OPEN/CLOSE 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.

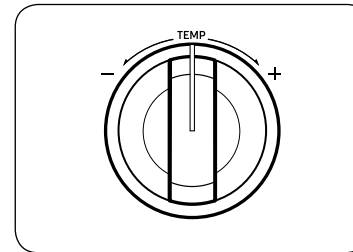
NOTE

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

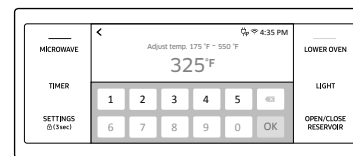
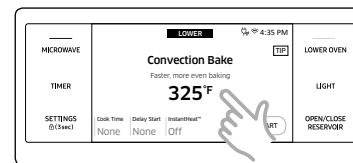
This oven provides two methods to set the temperature.

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



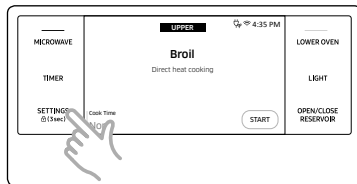
- Tap the temperature area to display the numeric pad.
- Tap the numbers in the numeric pad to set the temperature.
- Tap **OK**.

Basic operations

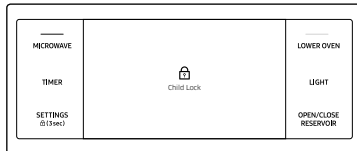
Control lockout

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 **SETTINGS**  for 3 seconds.

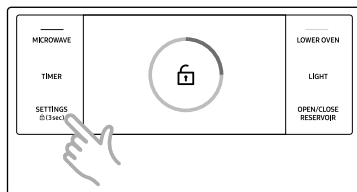



3. The display will change to the Control Lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

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

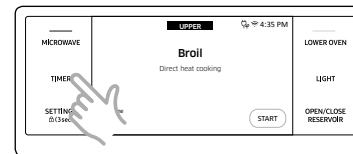
NOTE

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

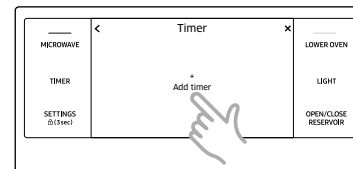
Kitchen timer

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.

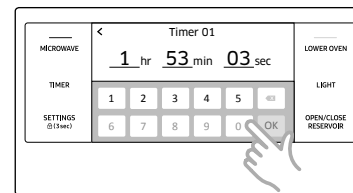
How to set the timer



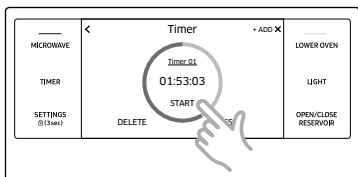
1. Touch **TIMER**. The display will change to the timer screen.



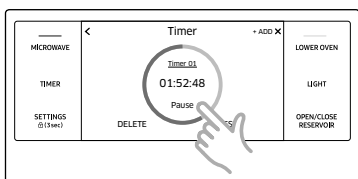
2. Tap **+ Add timer**.



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**.



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

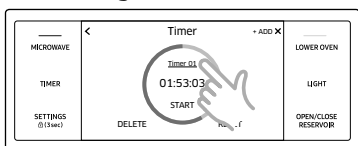


- You can pause, reset, or delete the timer at any time by tapping the screen.

NOTE

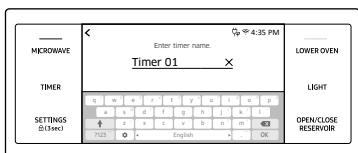
After you have performed Steps 1 to 5, you can return to Step 2 and set additional timers. You can also name timers so you can identify them separately. See page 25.

How to change the timer name

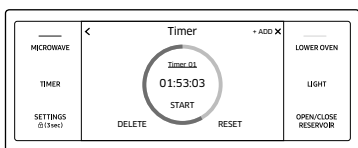


You can change the timer name to identify what you are timing, for example, a chicken.

- 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 microwave oven

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

Tap **MICROWAVE** to select the cooking mode. Set the temperature or microwave power level using the numeric pad. See **Basic baking and broiling instructions** starting on page 53.

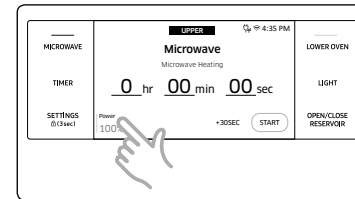
Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Manual mode	Microwave	10-100%	100%	1 Hr. 30 min.
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the color.		
	Convection Sear	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 Hr.
		Convection Sear is similar to 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.
		Use this for grilling food such as meat.		
	Speed Conv.Sear	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 Hr. 30 min.
		The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by microwave energy.		
Speed Broil	10-70%	30%	1 Hr. 30 min.	
	The heating elements generate heat, which is reinforced by microwave energy.			

Basic operations

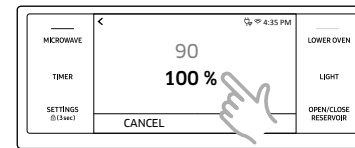
Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Auto mode	Sense Cook™	The 16 Sensor Cooking features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power levels.		
	Conv.Sear AutoCook	To accommodate first-time users of the Power Convection mode, the oven offers 20 auto programs.		
	Healthy Fry	You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the Healthy fry cook category as shown in this manual (see page 43). You will use less oil compared to frying with an oil fryer.		
	Defrost	The oven offers 4 defrosting programs.		
	Healthy Choice	The Healthy Choice menu contains pre-set cooking programs for 26 different items. You do not need to set the cooking times or the power levels.		
	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 44 auto cooking programs.		

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.



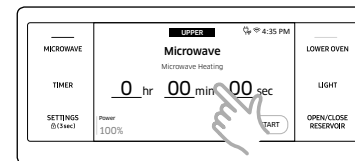
Timed cooking

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

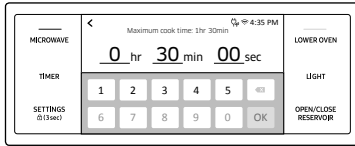
At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

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

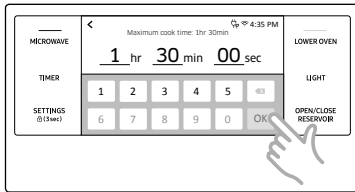
How to set the oven for timed cooking



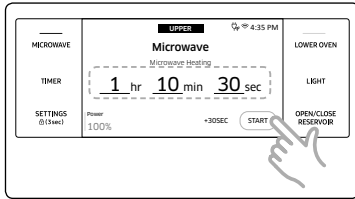
1. Turn the upper oven mode knob to the cooking operation you want.
2. Tap Cook Time. The display will change to the cooking time screen.



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



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



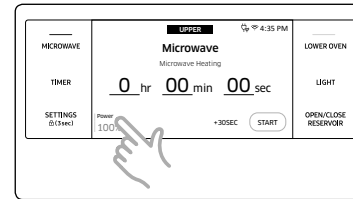
5. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
 6. Tap **START** to start cooking.
 7. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

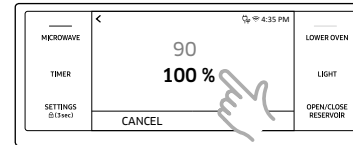
Use caution with the timed cooking features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil, such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled, they should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

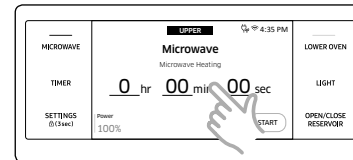
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves that can be used to cook or reheat food without changing either the form or color of the food.



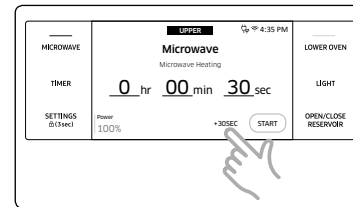
1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container in the center of the optitray. Close the door.
 2. Turn the upper mode knob to select **Microwave**.



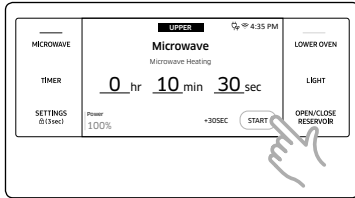
3. Tap **Power Level**, and then, flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to set the power level. If you tap the wheel picker, the numeric pad will appear and you can use the numeric pad to set the power level.



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.



Microwave oven (Upper Oven)



- 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**.

⚠ 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)

Convection Sear

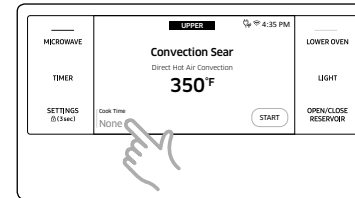
The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use a microwave rack or a combination of a rack and even plate on the optitray. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux pastries, and soufflés.



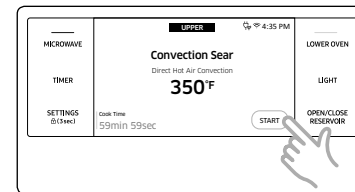
- Put a rack or the combination of a rack and the even plate on the optitray.
- Turn the upper mode knob to select **Convection Sear**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: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

📖 NOTE

To preheat, simply tap **START**.



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



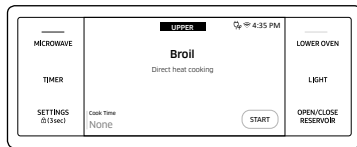
- Tap **START** to start cooking.
- If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

Broil

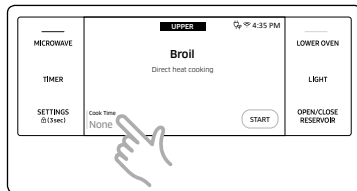
For best performance, make sure all heating elements are in the horizontal position.



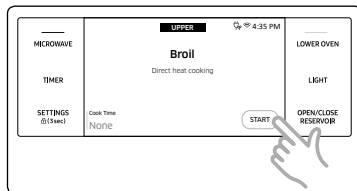
1. Put a rack or the combination of a rack and the even plate on the optitray.
2. Turn the upper mode knob to select **Broil**. If preheating is preferred, simply tap **START**.

NOTE

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



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

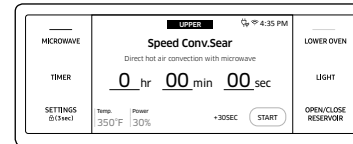


4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

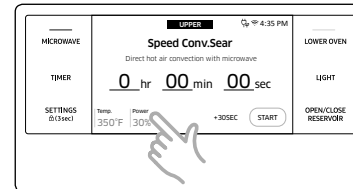
Speed Conv.Sear



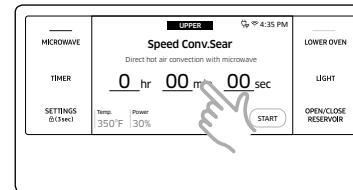
1. Put a rack or the combination of a rack and the even plate on the optitray.
2. Turn the upper mode knob to select **Speed Conv.Sear**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: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

NOTE

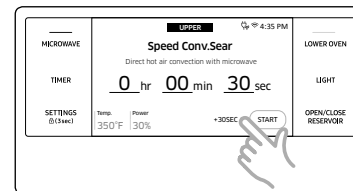
To preheat, simply tap **START**.



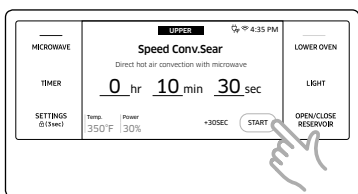
3. Tap **Power Level**, and then flick the wheel picker up or down or tap the wheel picker to specify a power level between 10% and 70%. If you tap the wheel picker, the numeric pad appears and you can use the numeric pad to set the power level.



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.



Microwave oven (Upper Oven)



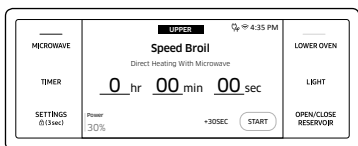
5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

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.

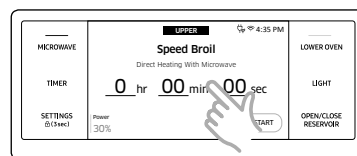


1. Put a rack or the combination of a rack and the even plate on the optitray.
2. Turn the upper mode knob to select **Speed Broil**.

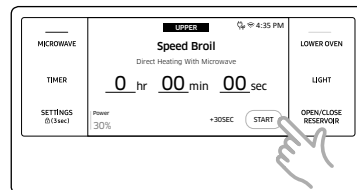
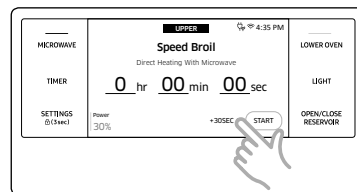
NOTE

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.



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.



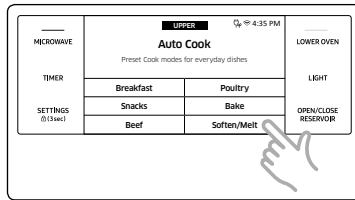
5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL** or **CONTINUE**.

CAUTION

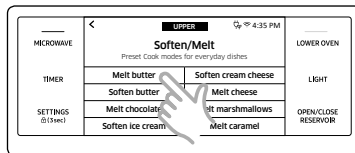
- Use glass or ceramic cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Auto cook

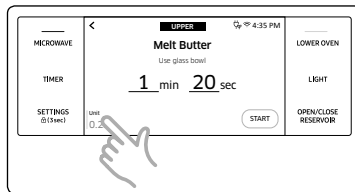
The oven offers 44 different auto cook options for your convenience. You do not need to set either the cooking time or the power level. You can adjust the size of the serving.



1. Put the food in the center of the optitray and close the door.
2. Turn the upper mode knob to select **Auto Cook**. The display will show the Speed Cook and Soften/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.	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.
	4 ea.	
	6 ea.	
Bacon, Pre-cooked	2 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.
	4 ea.	
	6 ea.	
Sausage links, Frozen	4 ea.	Place the sausage links on the even plate. Place the plate on the low rack.
	8 ea.	
Sausage links, Fresh	4 ea.	Place the sausage links on the even plate. Place the plate on the low rack.
	8 ea.	
Sausage patties, Frozen	2 ea.	Place the sausage patties on the even plate. Place the plate on the high rack.
	4 ea.	
Sausage patties, Fresh	2 ea.	Place the sausage patties on the even plate. Place the plate on the high rack.
	4 ea.	

Microwave oven (Upper Oven)

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 even plate, then place the plate on the low rack.
Frozen bagels	2 ea. 4 ea.	Place the bagels on the even 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 even 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.

Food	Amount	Instructions
Frozen garlic bread	6 ea.	Put frozen garlic bread on the even 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.	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. <ul style="list-style-type: none"> For a 20 oz. recipe, use half the quantities above. Method: Peel potatoes and slice them to ⅛-¼ 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.

Food	Amount	Instructions
Homemade lasagna	40 oz.	<p>Ingredients: ¾ 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 even plate, then place the plate on the low rack.
Frozen churros	2 ea. 4 ea.	Place the churros on the even plate, then place the plate on the high rack.
Quesadilla	1 ea. 2 ea.	Follow the package preparation instructions. Place the Quesadilla on the even 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.

Microwave oven (Upper Oven)

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 even plate, then place the plate on the low rack.
Cookie dough, Chilled	8 ea.	Place 8 cookies on the even 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 even plate 2 inches apart. Place the plate on the low rack.

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 even 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.

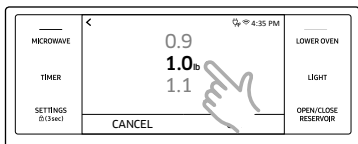
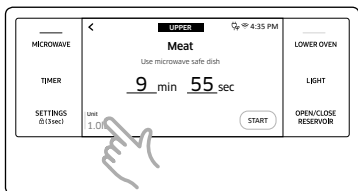
Food	Amount	Instructions
Cheese cake	1 ea.	<p>Ingredients: 15 graham crackers crushed, ½ cup butter, 14 oz. cream cheese, softened, 2 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 teaspoon vanilla extract.</p> <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> Melt the butter in a pan. Add the crushed graham crackers 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: 1½ sticks butter, softened, ¾ cups sugar, 3 eggs, 2 cups all-purpose flour, ¾ teaspoon baking powder, ⅓ 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.

Microwave oven (Upper Oven)

Defrost

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



- Put food in suitable cookware, then put the cookware on the optitray and close the door.
- Turn the upper mode knob to select **Defrost**. The display will show 4 defrost options.
- Tap the **Defrost** option you want.
- Tap the weight area to select the food weight.
- Flick the screen or tap the number to select the food weight. If you tap the number, the numeric pad appears.
- Tap **OK**.



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

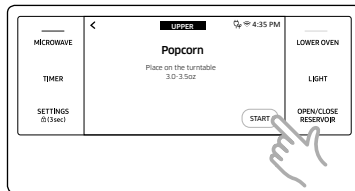
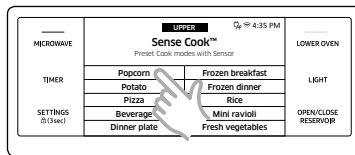
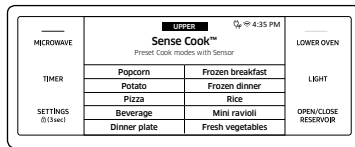
CAUTION

- 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 optitray 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.

Sense Cook™

The oven offers 16 different Sense 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 optitray and close the door.
2. Turn the upper mode knob to select **Sense Cook™**. The display will show 16 Sense Cook™ options. (You can scroll down through the list.)
3. Tap the **Sense 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 optitray 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.

Microwave oven (Upper Oven)

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

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.

Microwave oven (Upper Oven)

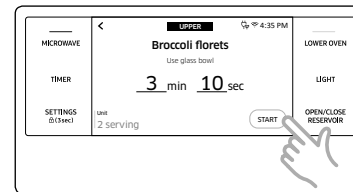
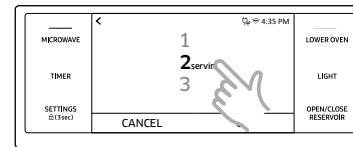
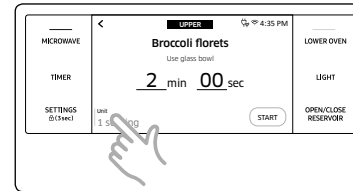
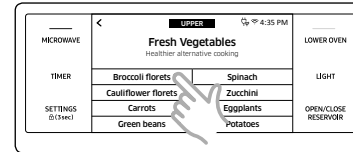
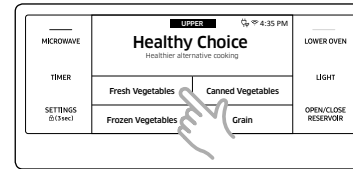
Utensils & cover

- 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 Sense 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.

Healthy Choice



- Put the food in the center of the optitray and close the door.
- Turn the upper mode knob to select **Healthy Choice**.
- Tap to select **Healthy Choice** cook. The display will show 4 different menus. These provide 26 Healthy Choice cook options. (You can scroll down the list.)
- Tap the serving area to display the servings of food screen.
- Flick the number to select the number of servings.
- Tap **OK**.
- 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**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables		
Broccoli Florets	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	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.
Cauliflower Florets	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	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.
Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	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.
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	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.

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 optitray in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.

Microwave oven (Upper Oven)

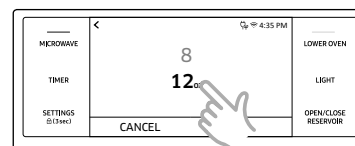
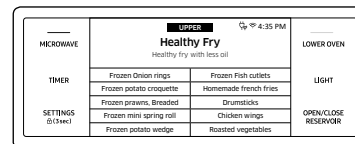
Microwave oven (Upper Oven)

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.

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.

Healthy Fry



- Put the food in the center of the optitray, and then close the door.
- Turn the upper mode knob to select **Healthy Fry**.
- Tap to select one of 10 different options.
- Tap the weight area to select the food weight screen.
- Flick the wheel picker to select the food weight.
- Tap **OK**.
- 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**.

⚠ CAUTION

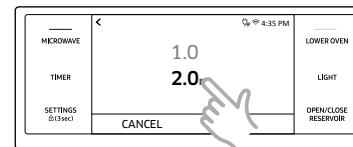
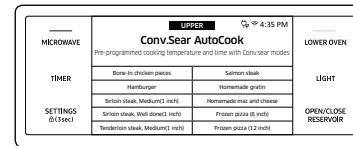
- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Microwave oven (Upper Oven)

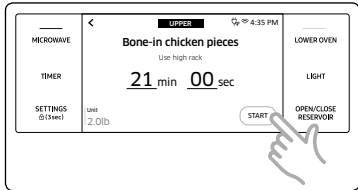
Food	Amount	Instructions
Frozen Onion Rings	8 oz. 12 oz.	Place the onion rings on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Croquettes	8 oz. 16 oz.	Place frozen potato croquettes on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Prawns, Breaded	8 oz. 12 oz.	Place frozen prawns on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Mini Spring Rolls	8 oz. 12 oz.	Place frozen mini spring rolls on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Wedges	12 oz. 16 oz.	Place frozen potato wedges on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Fish Cutlets	8 oz. 12 oz.	Place frozen fish cutlets on the even 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 even plate, then place the plate on the high rack.
Drumsticks	3 ea 6 ea	Rinse drumsticks and place them on the even plate, then place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn over drumsticks, and then press START to continue.

Food	Amount	Instructions
Chicken Wings	10 ea 20 ea	Rinse chicken wings and place on the even 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 even plate, then place the plate on the high rack.

Conv.Sear AutoCook



- Put the food in the center of the optitray and close the door.
- Turn the upper mode knob to select **Conv.Sear AutoCook**.
- 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.



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 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 even 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.

Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

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 even 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.

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 even plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Cheese Sticks	6 ea 12 ea	Place the cheese sticks on the even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Buffalo Wings	12 oz. 16 oz.	Place the chicken wings on the even 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 even plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Chicken Nuggets	8 oz. 16 oz.	Place the frozen chicken nuggets on the even 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, Pure Convection, Steam Bake, Steam Roast, Steam Proof, Dehydrate).

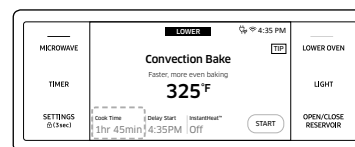
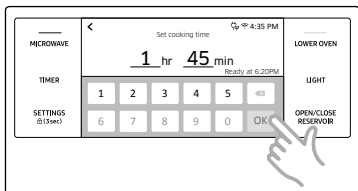
How to set the oven for timed cooking



- 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).



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

NOTE

See pages 53 through 54 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.

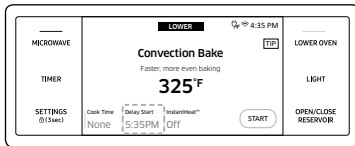
- You can use the delay start feature only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Pure Convection, Steam Bake, Steam Roast, Steam Proof, Dehydrate, Self clean).
- You can set the oven for a delayed start before setting other cooking operations.
- The clock must be set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

Oven (Lower Oven)

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 47).
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

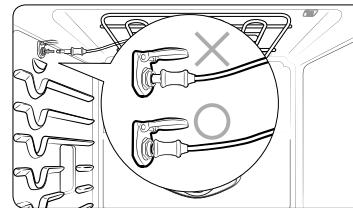
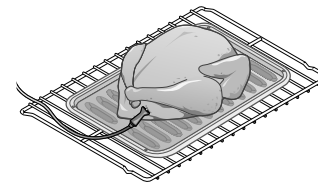
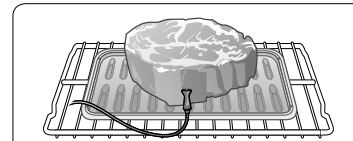
See pages 53 through 54 for **Basic baking and broiling instructions**.

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, Steam Roast, or Pure Convection. 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.

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 23.)
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.

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

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, the numeric pad, or the wheel picker. See Setting the Temperature on pages 23 and Basic Baking and Broiling Instructions starting on page 53.

Mode	Temperature range	Lower	Temp probe	InstantHeat™
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Broil	LO / HI	0	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Pure convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Steam Proof	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-

O = Available - = Not Available

** 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 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 Broil recommended guide section starting on page 52.
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 while 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
Pure convection	<ul style="list-style-type: none"> Pure Convection uses the convection element and fan. The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. Use this mode for single rack baking, multiple rack baking, roasting, and preparation of complete meals. Many foods, such as pizzas, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls and frozen convenience foods can be successfully prepared on two or three racks at a time. Pure Convection is also good for whole roasted duck, lamb shoulder and short leg of lamb.
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 52.
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 52.
Steam Proof	<p>For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out.</p> <ul style="list-style-type: none"> Place the dough on rack position 1 or 2. There is no need to cover it with cloth or with plastic wrap. For the best result, always start the Steam Proof option with a cool oven. Do not use Steam Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.

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								

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.

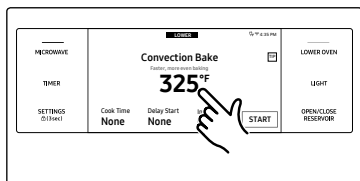
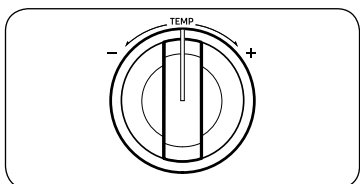
Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time(min)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	3/4"	Hi	6	3:00	2:00
	Medium	9 patties	1"	Hi	6	3:20	2:20
Beef steaks	Rare	-	1"	Hi	5	5:00	4:00
	Medium	-	1- 1 1/2"	Hi	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Well done	-	1- 1 1/2"	Lo	4	7:00-8:00	4:00-5:00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

Steam cook recommendation guide

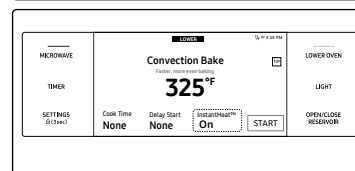
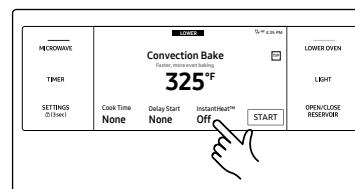
Steam mode	level	Foods
Steam bake	High	Rye breads, Desserts (Flan caramel)
	Med	Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casseroles)
	Low	Pastries
Steam Roast	High	-
	Med	Meats, Poultry
	Low	Turkey, Large meats

Oven (Lower Oven)

Basic Baking and Broiling Instructions



1. Turn the upper or lower oven Mode knob to select the desired cooking mode.
 - Broil mode can be set only Hi or Low.
 - Some mode's temperatures are fixed and cannot be changed.
2. Set the temperature you want. (See the **Setting the temperature** section on page 23.)
 - Broil mode can be set only Hi or Low.
 - Some mode's temperatures are fixed and cannot be changed.



3. Follow the steps below to use the InstantHeat™ feature, Steam Bake, or Steam Roast. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 4 in the next column.
 - InstantHeat™
 - a. If you are select Convection Bake or Convection Roast, the display will show the InstantHeat™ information. (The default is OFF).
 - b. Tap the InstantHeat™ area. The InstantHeat™ feature is activated and the display will show ON.

NOTE

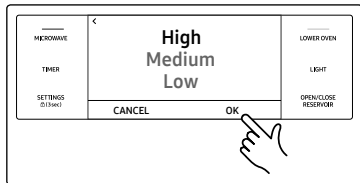
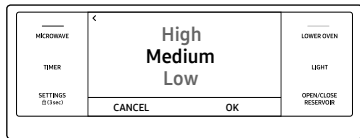
- For best performance, we recommend cooking on a single rack.

Type	Rack Positions
Baking	3 or 4
Roasting	1 or 2

- Place food in the oven before you start cooking when using the InstantHeat™ feature.
- **InstantHeat™** is one of the preheating option and not required for preheating when you cook. It just can be used for Convection Bake and Convection Roast mode and it is required for the Single rack cooking. Refer to as above the Rack positions.
- For best performance, preheat the oven when baking rising bakery products such as angel food cakes, bundt cakes, or puff pastries.

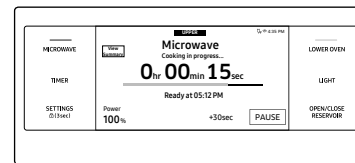
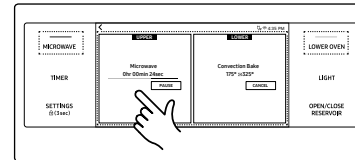
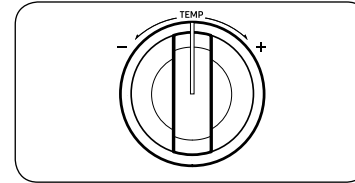
Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)



- 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 on the screen.
Important: You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 22.
- 4. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 47 and 48 for instructions.
- 5. Tap **START** to begin cooking.
- 6. 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:

- Use the upper or lower oven temperature knob to adjust the temperature.
- Tap **UPPER** on the screen, tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.
- Tap **UPPER** on the screen, touch and hold the temperature area, flick the wheel picker to set the temperature, and then tap **OK**.
- Use the upper oven temperature knob to adjust the temperature.
- Tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.
- Touch and hold the temperature area, flick the wheel picker to set the temperature, and then tap **OK**.

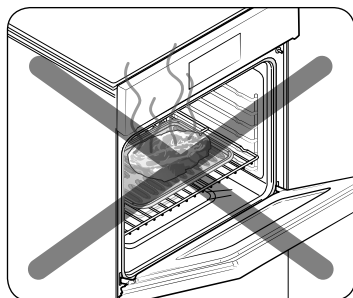


- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep 6 times.
- The convection oven fan shuts off when the oven door is 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.

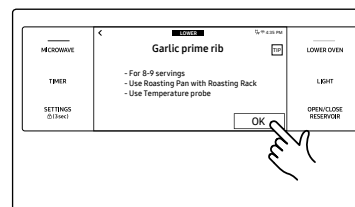
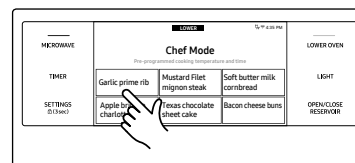
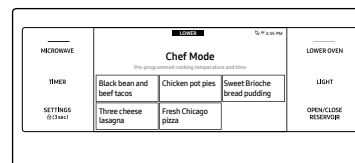
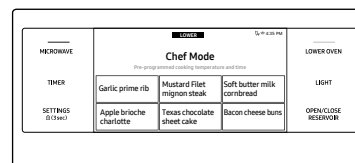
CAUTION



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.

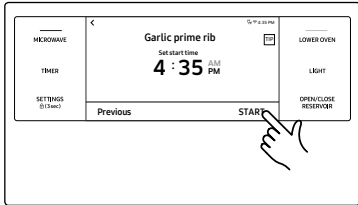
Using the Chef Mode feature

For inexperienced cooks, the oven offers 11 gourmet 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.



1. Turn the Mode knob to the **Chef Mode**. The display will show 11 auto cook features. (You can scroll down through the list).
2. Tap the **Chef Mode** feature you want.
3. Follow the on-screen instructions.

Oven (Lower Oven)

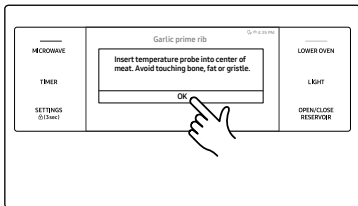


4. Tap **START** to start cooking.

Cooking tips in the Chef Mode



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



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

Using the iQ control feature

To use the oven's iQ control, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions that can be operated using the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal. Please refer to the following table for the main functions that can be operated from the app.

When iQ control on the oven is off	Monitoring (Oven, Probe), Oven off
When iQ 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

1. Tap SETTINGS > iQ Control, and then tap ON of LOWER.

When IQ 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

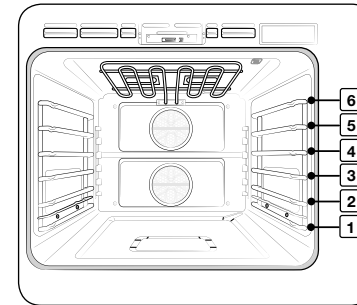
Important: Self Clean mode cannot be started remotely.

NOTE

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

Using the oven racks

Lower oven rack positions



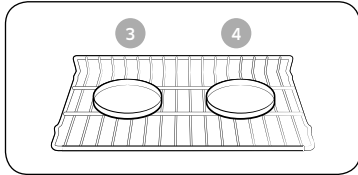
Recommended rack positions for cooking

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

- This table is for reference only.

Oven (Lower Oven)

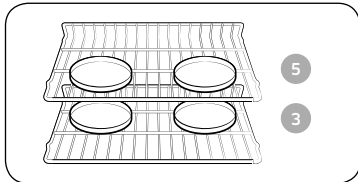
Rack and Pan placement



Single Oven Rack

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

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

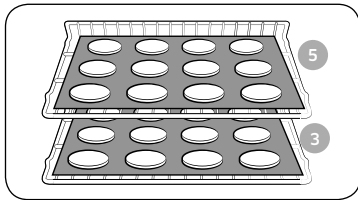


Multiple Oven Racks

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

Using multiple oven racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5



Multiple Oven Racks

Before using the racks

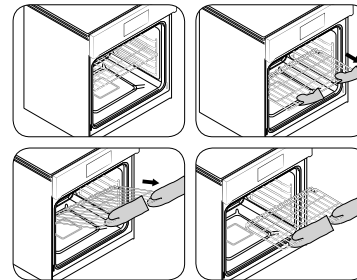
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

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.



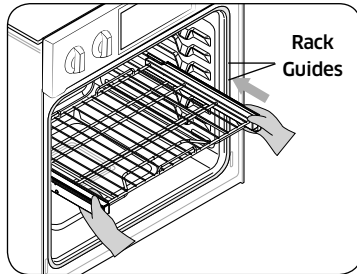
CAUTION

- 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.

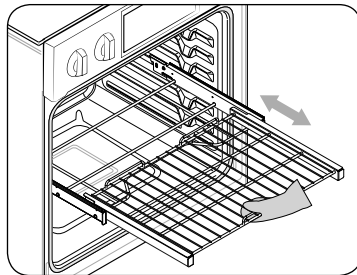
Using the gliding rack

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

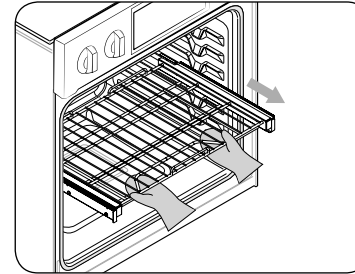


- With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

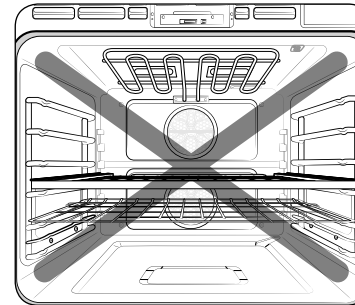


- When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

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).

Oven (Lower Oven)

Using the clean feature

The Clean feature has four selections: Self-Clean, GreenClean™, 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

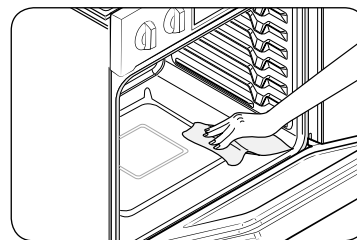


Fig. 1

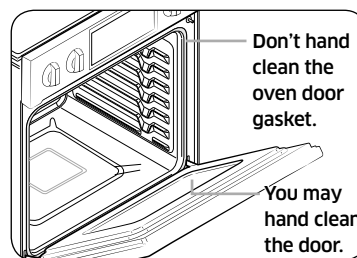
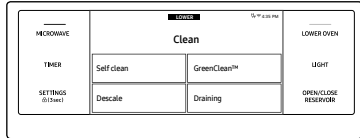


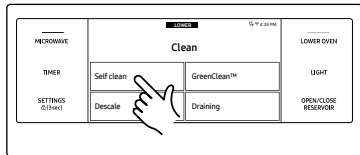
Fig. 2

- 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.

How to run a self cleaning cycle



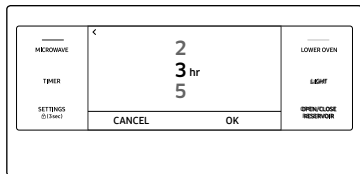
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



2. Tap **Self Clean**.

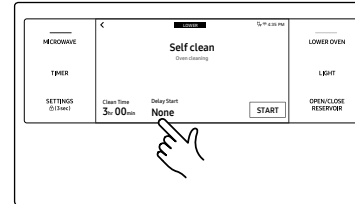


3. Tap **Clean Time**.

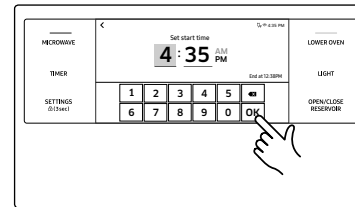


4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3h).

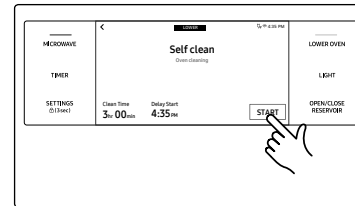
5. Tap **OK**.



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..

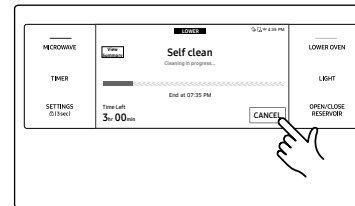


7. Set the time you want self-cleaning to start, and then tap **OK**.



8. Tap **START** to begin self-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically.

Important: Both doors lock when you run a self cleaning cycle on either oven.



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

Oven (Lower Oven)

NOTE

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

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.

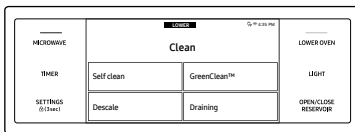
GreenClean™

The GreenClean™ function saves time and energy by removing leftover grease and residue that you can wipe away with a damp cloth.

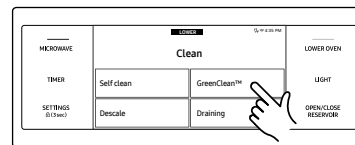
NOTE

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

How to run a GreenClean™ cycle



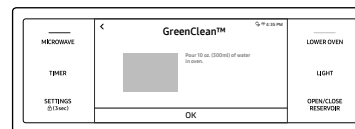
- Swipe the screen to Clean. The display will show 4 cleaning selections. (Descal and Draining features can be used only LOWER oven).



- Tap GreenClean™.



- Tap START to begin GreenClean™.



- Follow the on-screen instructions. GreenClean™ will start automatically.

NOTE

Both oven doors are locked during GreenClean™.



- When GreenClean™ is complete, clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a GreenClean™ cycle. Remove the residual water with a sponge or soft, dry cloth.

NOTE

- For GreenClean™, use exactly 10 oz (300 ml). of water since this produces the best results.
- You will not be able to start a GreenClean™ cycle if the Control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too high.

After a GreenClean™ cycle

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

NOTE

The GreenClean™ feature can be used in only one oven at a time. While one oven is in GreenClean™ mode, you cannot use the other oven for cooking.

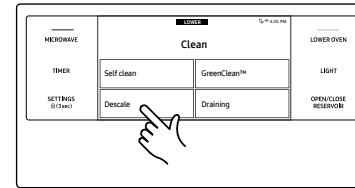
Descal (LOWER oven only)

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.

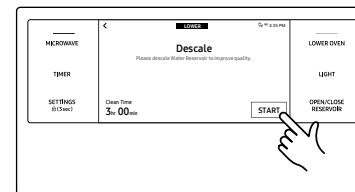
NOTE

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



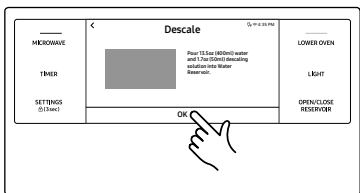
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.



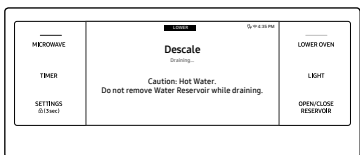
3. Tap **START**.

Oven (Lower Oven)

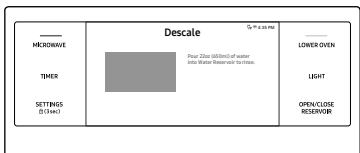
Oven (Lower Oven)



- 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 descaling 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.

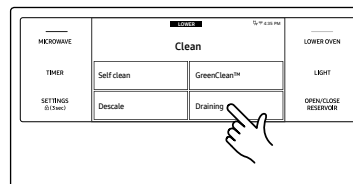
NOTE

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.

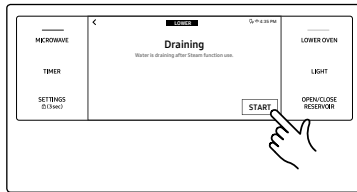
Draining (LOWER oven only)

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:

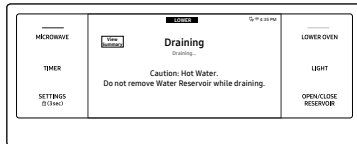
How to run a draining



- 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.

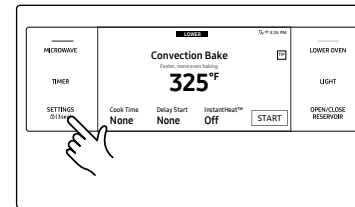


NOTE

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.



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

Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

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

To manually input an IP

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

NOTE

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

iQ control

To start the oven remotely.

- Tap **SETTINGS** > **iQ Control**, and then tap **ON** of **LOWER**. (See the using the iQ control feature section on page 56.)

Oven (Lower Oven)


Easy connection

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




Display

- Brightness

You can change the brightness of the display screen.


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

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


 - Tap **SETTINGS**  > **Display** > **Screen saver**, and then tap **OFF** in the right screen.
- Clock theme
 - Tap **SETTINGS**  > **Display** > **Clock theme**, and then tap in the right screen. You can select a theme.
- Timeout
 - Tap **SETTINGS**  > **Display** > **Timeout**, and then tap in the right screen. You can select a time from 5 minutes to Always on.

Date & Time


To enable automatic date and time

- Turn on the Wi-Fi connection.
- Tap **SETTINGS**  > **Date & Time**, and then tap **Date & Time**.
- Tap **ON** in the right screen. The data and time are set automatically.

To manually input the date and time


- Tap **SETTINGS**  > **Date & Time**, and then tap **Date & Time**.
- Tap **OFF** in the right screen. Time zone, set date, and set time are activated.
- You can set the time zone, date, and time.

To change the time format

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


Language

Choose a display language.

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

Volume


Adjust the volume level for beeps and melodies.

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


Temp

- Temp unit

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

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

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted ± 35 °F (± 19 °C).


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

NOTE

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

12 hour energy Saving

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

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

Help


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

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

About device

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

To update the software:


1. Tap **SETTINGS**  > **About device** > **Software update**, and then tap **Update** in the right screen.
2. Tap **INSTALL**. The software is updated and the system restarts automatically.

Sabbath

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

Demo mode

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

1. Tap **SETTINGS**  > **Demo mode**, and then tap **ON** in the right screen.
2. The Demo mode indicator appears on screen.

Remote Management

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

- Tap **SETTINGS**  > **Remote management**, and then tap **ACTIVATE**.

Using the sabbath feature

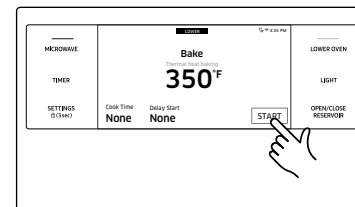
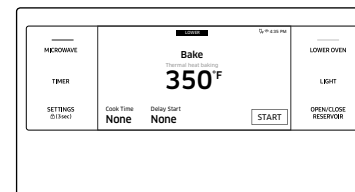
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



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

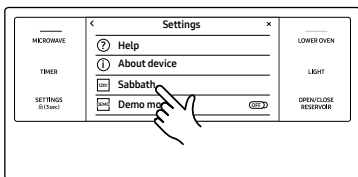
You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you set the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs.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

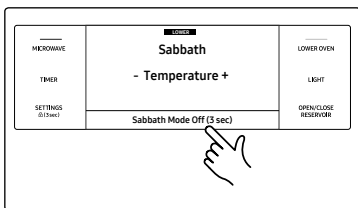


1. Turn the Mode knob to Bake mode.
2. Set the temperature and cook time you want.
3. Tap **START**.

Oven (Lower Oven)



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



5. You can turn the oven off at any time by turning the Mode knob to the **OFF** position.

NOTE
that this does not turn Sabbath mode off.

6. To turn Sabbath mode off, touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

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. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.

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

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

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.

Care and maintenance

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.
- Clean soil from the porcelain surfaces of the door outside of the door gasket. Rinse surfaces well with a solution of vinegar and water, then wipe dry. Heavily soiled areas may be cleaned with a non-scratching scouring pad.

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.

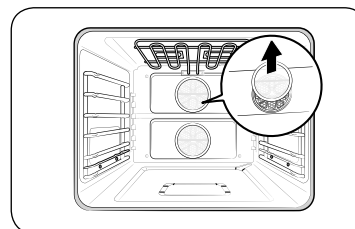
Convection filter

The convection filter is located in the back of each oven chamber. Clean the filter regularly. If you allow it to become clogged, the oven's convection cooking modes will not work properly. You also need to remove the filter during the self-clean cycle.

NOTE

For your safety and proper oven performance, re-install the filter before using the oven to cook. If you don't, the spinning fan blades at the back of the oven will be exposed.

Removing your oven's convection filter

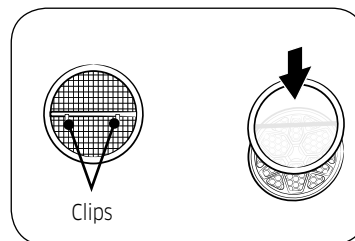


When the oven is cool, put your fingers around the edges of the filter and gently push up.

To clean the filter

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

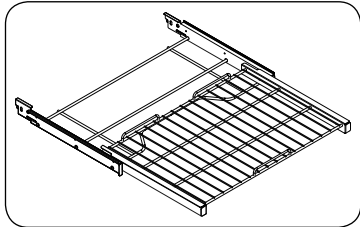
Installing your oven's convection filter



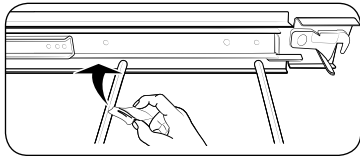
Carefully hook the metal clips on the back of the filter over the metal bar across the fan hole. Make sure it is centered over the hole. Be careful not to scratch the porcelain surfaces with the back of the filter

Care and maintenance

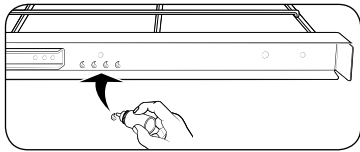
To lubricate the slides of the gliding rack



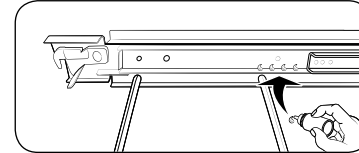
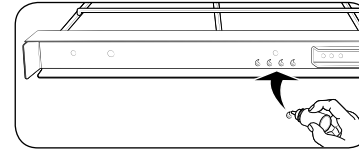
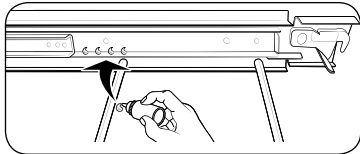
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 59.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



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.

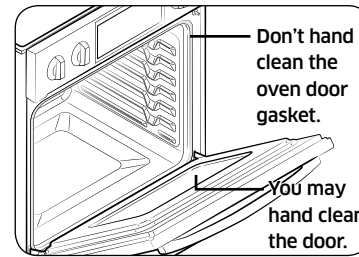


5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the Gliding rack** on page 59.

NOTE

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

Oven door

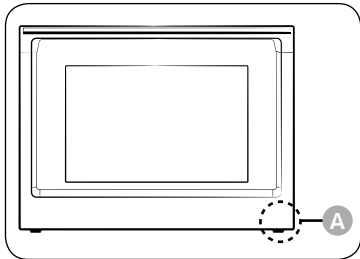


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners,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

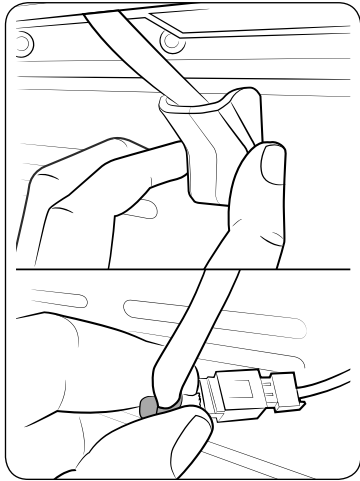
Removing the oven doors

⚠ CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
 - Do not lift the door by the handle.
- Use two hands to remove an oven door. For double ovens, repeat the process for each door.



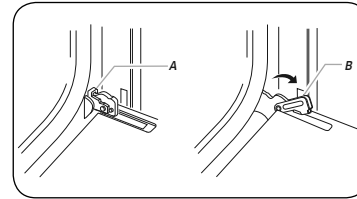
A. Wire Harness



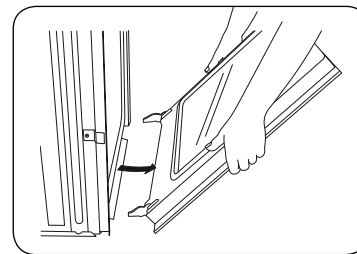
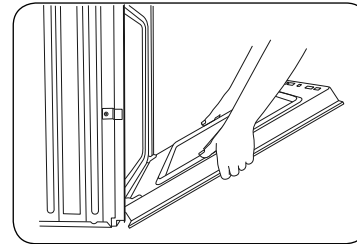
1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Remove the rubber cap (for LOWER oven door), and then disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.

📄 NOTE

If you are removing the LOWER door, you must open the lower door to access the wire harness.



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



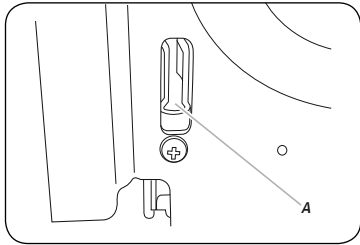
3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able 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. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

Care and maintenance

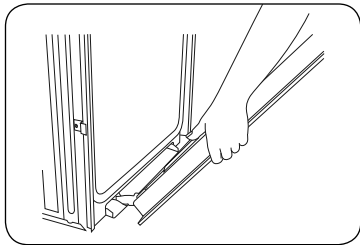
Replacing the oven doors

⚠ CAUTION

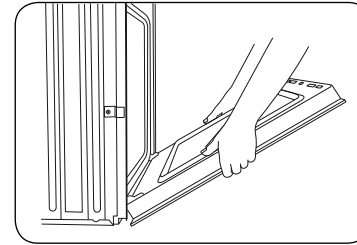
The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



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



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



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

⚠ CAUTION

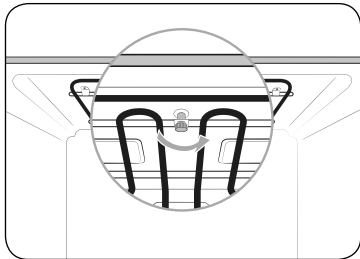
After replacing the door, make sure to reconnect the wires. Push them inward to arrange them as they were before you removed the door. Wires that are not connected or arranged correctly can be caught in the door or damaged by heat.

Changing the oven light

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

⚠ CAUTION

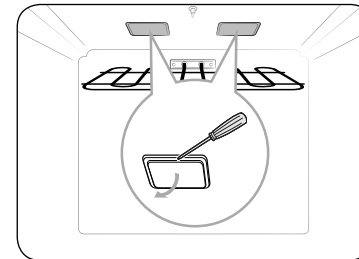
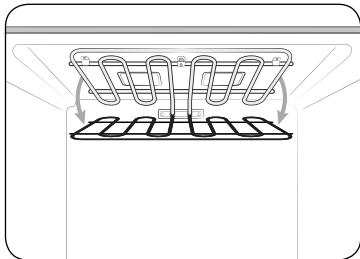
Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.



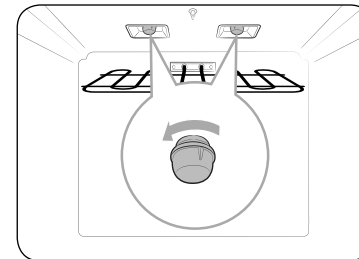
1. To change the bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.

⚠ CAUTION

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



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



3. Turn the bulb cap counterclockwise to remove.

📄 NOTE

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

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

⚠ CAUTION

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

Troubleshooting

If you experience malfunctions or performance issues, review the tables in this section to resolve the issue yourself. If you still cannot resolve the issue, call Dacor Customer Service 833-35-ELITE (833-353-5483).

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.

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.

Troubleshooting

Troubleshooting

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.

Symptom	Cause	Action
Optitray		
While turning, the optitray 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.

Troubleshooting

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 23.
	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.

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 23.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the Using the oven racks section on page 57.
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 66.

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 52, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 52.
	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 52.
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 66.
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 60.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven Control lockout (see page 24).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press CANCEL . 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 60.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

Troubleshooting

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<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 60.
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 24.

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 Dacor service center.
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Press CANCEL , 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 CANCEL , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
		The PCB sensor is short when the oven is operating.
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-70	The steam sensor is open when the oven is operating	Press CANCEL , 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 and Service

Getting Help

Before you request service:
you request service:

1. Review the **Troubleshooting** section of this manual (see page 74).
2. Use the helpful tips found in our **Troubleshooting**.
3. Become familiar with the warranty terms and conditions of your product.
4. If none of these tips or suggestions resolves your problem, call our Customer Service center at the number below.

Dacor's Customer Service center is available 5:00 am - 5:00 pm Pacific Time

Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483), USA and Canada

Contact us through our website at: www.dacor.com

Warranty

What Is Covered

**CERTIFICATE OF WARRANTIES: DACOR OVENS
WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND
CANADA:**

FULL TWO-YEAR WARRANTY

The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the first use purchaser, starting from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer. Warranty is valid on products purchased brand new from a Dacor Authorized Dealer, or other seller authorized by Dacor. If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase, due to a defect in material or workmanship, Dacor will remedy it without charge to you.

Warranty and Service

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

LIMITATIONS OF COVERAGE

Service will be provided by a Dacor designated service company during regular business hours. Please note service providers are independent entities and are not agents of Dacor.

Dealer display and model home display products with a production date greater than 5 years, products sold "As Is," and products installed for non-residential use, which include but are not limited to religious organizations, fire stations, bed and breakfast, and spas carry a one year parts warranty only. All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the responsibility of the purchaser.

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

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

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

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

LIMITED FIRST YEAR WARRANTY

If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase due to a defect in material or workmanship, Dacor will furnish a new part, F.O.B. factory to replace the defective part.

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

What Is Not Covered

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

Out of Warranty

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

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

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

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

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

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_A20_TZ/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Memo

Memo

Memo



Please visit www.Dacor.com to activate your warranty online.

WARRANTY INFORMATION

cut here



IMPORTANT:

Your warranty will not begin until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope, or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and we do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

Owner's Name:

Street: _____
Last (Please Print or Type) First Middle

City: _____ State: _____

Zip: _____

Purchase Date: _____ Email: _____

Telephone: _____

Dealer: _____

City: _____ State: _____

Zip: _____

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you first exposed to Dacor products? (Please check one only.)

- A. T.V. Cooking Show
- B. Magazine
- C. Appliance Dealer Showroom
- D. Kitchen Dealer Showroom
- E. Home Show
- F. Builder
- G. Architect/Designer
- H. Another Dacor Owner
- I. Model Home
- J. Other _____

2. Where did you buy your Dacor appliances?

- A. Appliance Dealer
- B. Kitchen Dealer
- C. Builder Supplier
- D. Builder
- E. Other _____

cut here

3. For what purpose was the product purchased?

- A. Replacement *only*
- B. Part of a Remodel
- C. New Home
- D. Other _____

4. What is your household income?

- A. Under \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Over \$250,000

5. What are the brands of appliances that you have in your kitchen?

- A. Cooktop _____
- B. Oven _____
- C. Dishwasher _____
- D. Refrigerator _____

6. Would you buy or recommend another Dacor product?

- Yes
- No

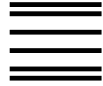
Comments: _____

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

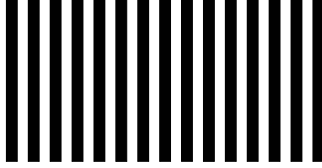
Place Serial Number Label Here

Website: www.Dacor.com

Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-01316A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745
• Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com

dacor[®]

Manual del usuario

Horno combinado de microondas empotrable

DOC30P977D*



Estimado cliente:

Felicitaciones por haber adquirido este vanguardista producto Dacor®. Nuestra excepcional combinación de funciones, estilo y rendimiento nos convierte en The Life of the Kitchen™ y una excelente incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y el completo potencial de su nuevo electrodoméstico Dacor, lea detenidamente este manual de uso y cuidado, comenzando por la sección **Instrucciones de seguridad importantes**.

Todos los electrodomésticos Dacor se han diseñado y fabricado con la calidad y el orgullo que determina el marco de valores de nuestra empresa. Si se produjera algún problema con el producto, consulte en primer lugar la sección Resolución de problemas de este manual. En ella encontrará sugerencias y soluciones útiles que puede seguir antes de llamar al servicio técnico.

La valiosa opinión de los clientes nos ayuda a mejorar constantemente nuestros productos y servicios, y por ello le rogamos que contacte con nuestro equipo de atención al cliente siempre que necesite asistencia con alguno de sus productos.

Dacor Customer Service Team
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Teléfono: Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483), EE.UU. y Canadá
Fax: (626) 403-3130
Horario: De lunes a viernes de 5:00 a.m. a 5:00 p.m. Hora del Pacífico
Sitio web: www.Dacor.com

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una empresa formada por familias y para familias, y nuestra misión es servirlos. Estamos seguros de que su nuevo producto Dacor le ofrecerá un alto nivel de rendimiento y disfrute por muchos años.

Atentamente,

The Dacor Customer Service Team

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	6
Introducción a su nuevo horno	20
Descripción general	20
Elementos incluidos con su horno	20
Antes de comenzar	21
Sugerencias para ahorrar energía	21
Plato giratorio (para horno de microondas)	21
Depósito de agua	22
Operaciones básicas	23
Panel de control	23
Ajuste de la temperatura	23
Traba de controles	24
Temporizador de cocina	24
Horno de microondas (Horno superior)	26
Ajuste del nivel de potencia	26
Cocción por temporizador	26
Microondas	27
Asado por convección	28
Asar a la parrilla	29
Acelerar asado por convección	29
Asado a la parrilla rápido	30
Cocción automática	31
Descongelar	36
Cocción por detección	37
Opción saludable	40
Fritura saludable	43
Cocción automática potente	44

Horno (Horno inferior)	47
Cocción por temporizador	47
Retrasar el inicio	47
Uso de la sonda de temperatura	48
Funciones del horno	50
Uso de la función Modo Chef	55
Uso de la función Control iQ	56
Uso de las parrillas del horno	57
Uso de la parrilla deslizante	59
Uso de la función de limpieza	60
Configuración	65
Uso de la función Shabat	67
Cuidado y mantenimiento	69
Cuidado y limpieza del horno	69
Cómo retirar las puertas del horno	71
Reemplazo de las puertas del horno	72
Recambio de la luz del horno	73
Resolución de problemas	74
Pantalla de control	74
Para el horno de microondas	74
Para el horno inferior	78
Códigos de información	80
Garantía y servicio técnico	81
Obtención de ayuda	81
Garantía	81
Apéndice	83
Anuncio de código abierto	83

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**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN

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


 NO intentar.


 NO desensamblar.

 NO tocar.

 Siga las instrucciones explícitamente.

 Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.

 Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.

 Comuníquese con un centro de servicio técnico de Dacor 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.

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 3.
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 8 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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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


PRECAUCIÓN

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

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

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

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

-  **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

Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ 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 Dacor. 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 Dacor.

⚠ 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

Instrucciones de seguridad importantes

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

Instrucciones de seguridad importantes

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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor más cercano.
 -  • Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ • 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 Dacor 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 Dacor.
- 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

Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • 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

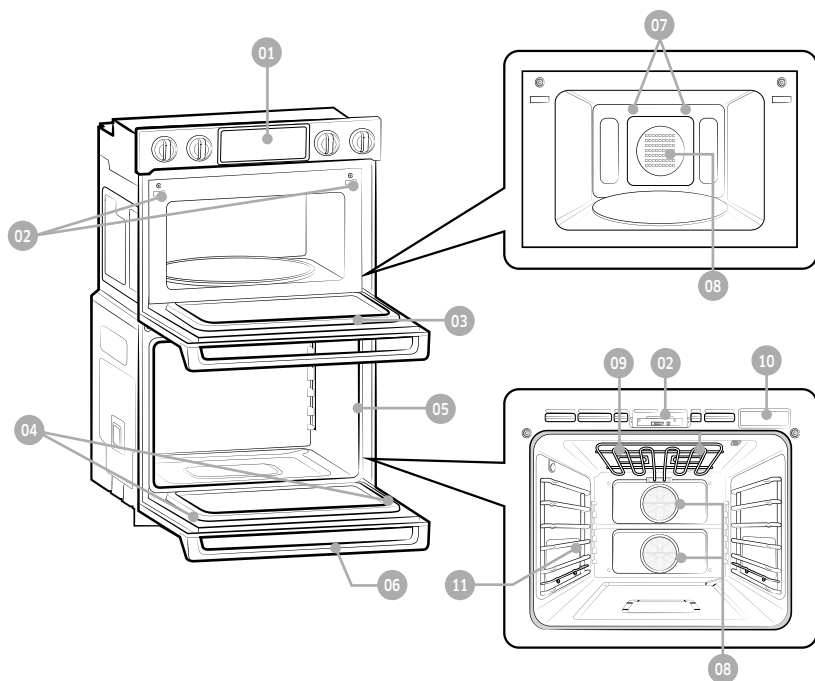
⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • 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

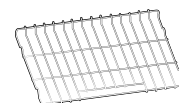


- | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 01 Panel de control | 02 Traba de la puerta | 03 Puerta del horno de microondas |
| 04 Luz LED de la puerta | 05 Junta del horno | 06 Puerta del horno |
| 07 Lámpara LED | 08 Ventilador de convección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

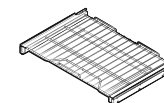
Elementos incluidos con su horno

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

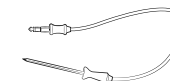
Accesorios para el horno



Rejilla de alambre (1)*



Rejillas deslizantes (2)*

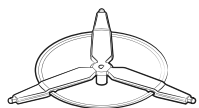


Sonda de temperatura (1)*

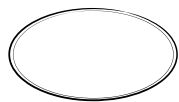
Rejilla de alambre	Utilice estas rejillas del horno inferior para hornear y asar a la parrilla.
Rejillas deslizantes	La rejilla deslizante totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados.
Sonda de temperatura	La sonda de temperatura le permite 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

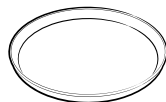
Accesorios para el horno de microondas



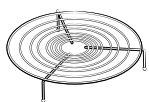
Anillo giratorio*



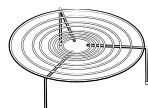
Plato giratorio*



Bandeja plana*



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 plana	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 atención al cliente de Dacor 833-35-ELITE (833-353-5483).

Antes de comenzar

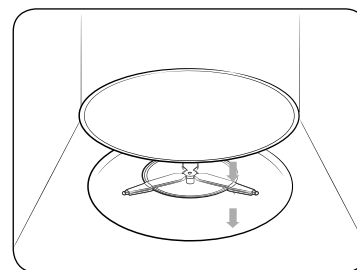
Antes de utilizar el horno superior y el inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos a fondo. Luego, retire los accesorios, programe el horno inferior para hornear y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. A continuación, programe el horno de microondas (superior) en Convección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

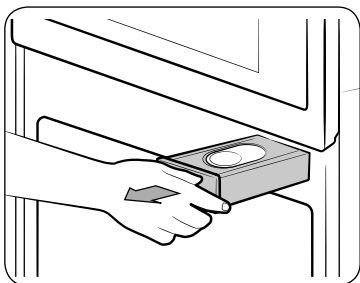


Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

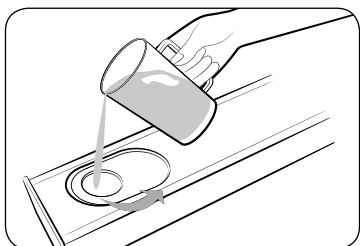
Antes de comenzar

Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza en las funciones Horneado al vapor, Asar al vapor, A prueba de vapor y GreenClean™ así como para remover las incrustaciones que pueden formarse en las paredes del horno, en especial luego de hornear al vapor, asar al vapor, a prueba de vapor y GreenClean™. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o eliminar sarro.



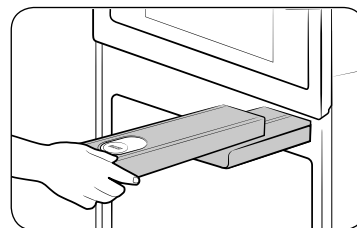
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura.
Toque **OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR DEPÓSITO)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua.
Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



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

NOTA

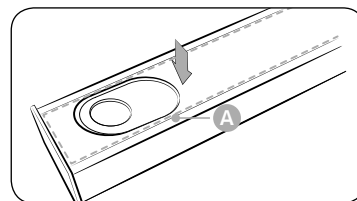
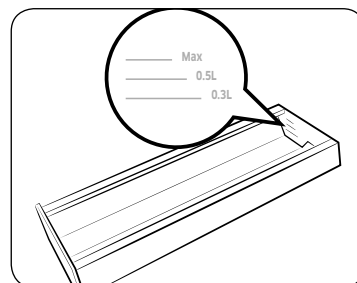
Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.



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 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR DEPÓSITO)**. El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.

NOTA

No sobrepase la línea máxima.



NOTA

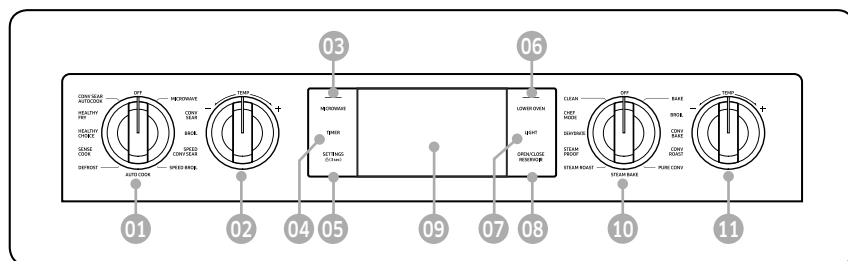
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (**marcado como A**) estén cerradas antes de utilizar el horno.

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 **TIMER (TEMPORIZADOR):** Se usa para mostrar la pantalla del temporizador programado.
- 05 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** : 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 **LIGHT (LUZ):** Se usa para encender o apagar la luz del horno.
- 08 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR 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.

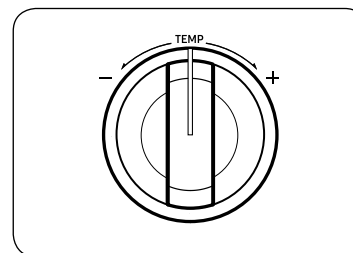
NOTA

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



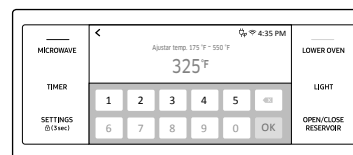
- Use la perilla de temperatura a la izquierda o a la derecha del panel de control para ajustar la temperatura para el horno de microondas superior y el horno inferior respectivamente. Para el horno superior, puede usar este botón en las funciones Convección potente y Convección energética rápida. Para el horno inferior, puede usar este botón en las funciones Hornear, Hornear por convección, Asar por convección, Hornear 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**.




Operaciones básicas

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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  durante 3 segundos.

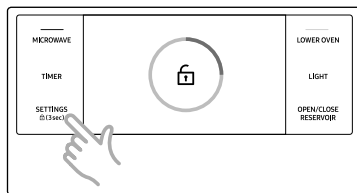



3. La pantalla cambiará a la pantalla de traba de controles y aparecerá la confirmación abajo en la pantalla.

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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  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.

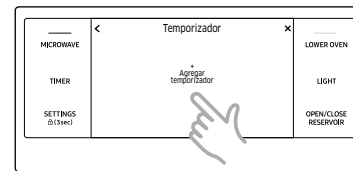
Temporizador de cocina

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.

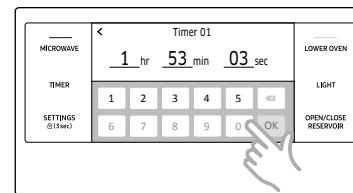
Cómo programar el temporizador



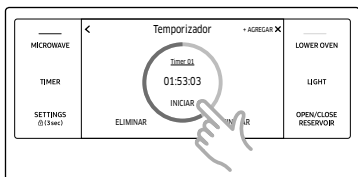
1. Toque **TIMER (TEMPORIZADOR)**. La pantalla cambiará a la pantalla del temporizador.



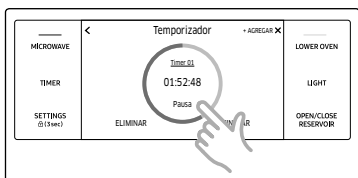
2. Toque **+ Agregar temporizador**.



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**.



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

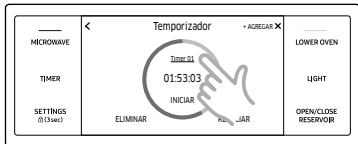


- Puede pausar, reiniciar o eliminar el temporizador en cualquier momento con solo tocar la pantalla.

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 25.

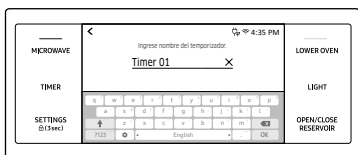
Cómo cambiar el nombre del temporizador



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

1. Toque el área del nombre del temporizador.

 - Se visualizará un teclado.



2. Ingrese el nuevo nombre del temporizador y toque **OK**.

 - La pantalla mostrará el nombre de temporizador modificado.



Ajustes mínimos y máximos

Horno de microondas superior

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

Toque **MICROWAVE (MICROONDAS)** para seleccionar el modo de cocción. Ajuste la temperatura o el nivel de potencia del microondas mediante el teclado numérico. Consulte **Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla** a partir de la página 53.

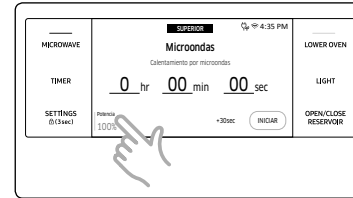
Función		Temp./ Rango potencia	Temp. predet./ Potencia	Tiempo máximo
Modo manual	Microondas	10-100%	100%	1 h 30 min.
		La energía microondas permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.		
	Asado por convección	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 h
		El asado por convección es similar al modo de convección. No obstante, los elementos calentadores generan un calor más intenso y distribuyen corrientes de aire más potente dentro del horno. Esto está diseñado para cocinar alimentos más rápido y mejorar su sabor.		
	Asar a la parrilla	-	-	1 h 30 min.
	Se usa para asar a la parrilla alimentos como carne.			
Acelerar asado por convección	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 h 30 min.	
	Los elementos calentadores generan calor y el ventilador de convección distribuye dentro del horno este calor, que es reforzado por la energía de microondas.			
Asado a la parrilla rápido	10-70%	30%	1 h 30 min.	
	Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por energía de microondas.			

Operaciones básicas

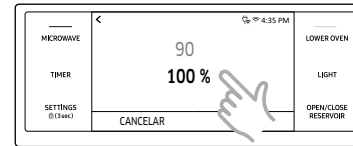
Función	Temp./ Rango potencia	Temp. predet./ Potencia	Tiempo máximo
Modo automático	Cocción por detección	Las 16 funciones de Cocción por detección ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.	
	Autococinar con asado por conv.	Para mayor comodidad de los usuarios que utilizan el modo de Convección potente, el horno ofrece 20 programas automáticos.	
	Fritura saludable	No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de cocción de Fritura saludable como se muestra en este manual (consultar página 43). Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora.	
	Descongelar	El horno ofrece 4 programas para descongelar.	
	Opción saludable	El menú Opción saludable contiene programas de cocción predefinidos para 26 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.	
Cocción automática	Para cocineros principiantes, el horno ofrece un total de 44 recetas de cocción automática.		

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.



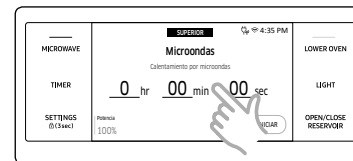
Cocción por temporizador

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, Asado por convección, Asar a la parrilla, Acelerar asado por convección, Asado a la parrilla rápido).

Cómo programar el horno para cocción por temporizador



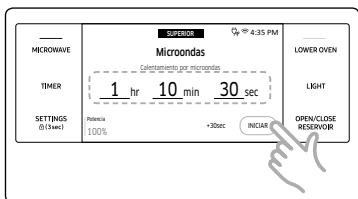
1. Gire la perilla de modo del horno superior a la operación de cocción deseada.
2. Toque Tiempo de cocción. La pantalla cambiará a la pantalla del tiempo de cocción.



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.



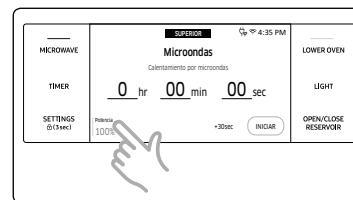
5. El tiempo de cocción se visualizará en el área Tiempo de cocción de la pantalla.
6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

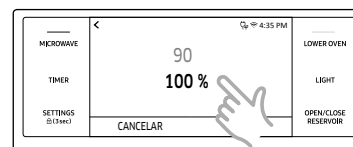
Tenga precaución al utilizar las funciones de cocción por temporizador. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado descongelado o fresco, 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

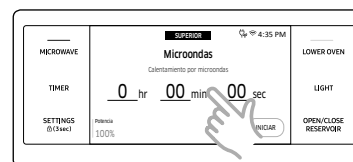
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que pueden usarse para cocinar o recalentar alimentos sin que pierdan la forma ni el color.



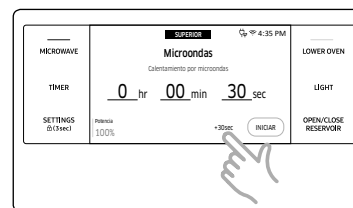
1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Microwave (Microondas)**.



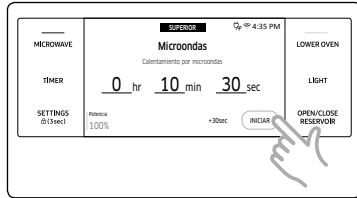
3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la rueda de desplazamiento arriba o abajo o toque la rueda de desplazamiento para programar el nivel. Si toca la rueda de desplazamiento, puede usar el teclado numérico que se muestra para ajustar el nivel de potencia.



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.



Horno de microondas (Horno superior)



- Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
- 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)

Asado por convección

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.



- Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
- Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Convection Sear (Asado por convección)** 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**.

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



- Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
- 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

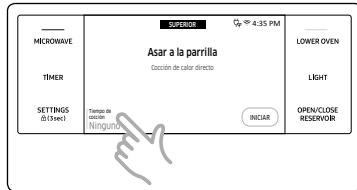
Para un mejor desempeño, asegúrese de que todos los elementos calentadores estén en posición horizontal.



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.

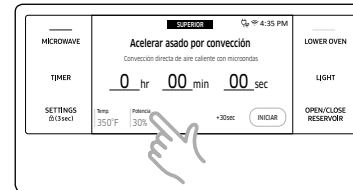
Acelerar asado por convección



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 Conv.Sear (Acelerar asado por convección)** 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.



Horno de microondas (Horno superior)



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

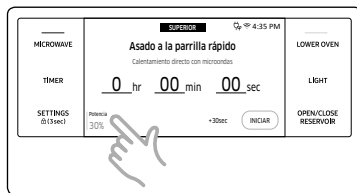
Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por la energía de microondas.



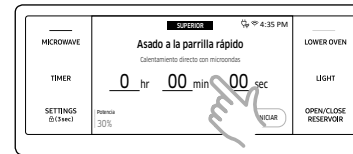
1. Coloque una rejilla o la combinación de rejilla y bandeja para alimentos crujientes en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Speed Broil (Asado a la parrilla rápido)**.

📄 NOTA

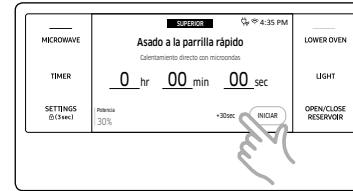
En el modo de asado a la parrilla rápido no se puede ajustar la temperatura.



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.



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.



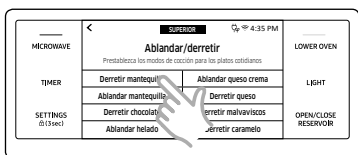
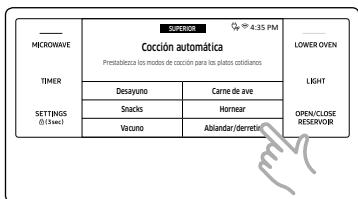
5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR** o **CONTINUAR**.

⚠ 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. 4 uds. 6 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.
Tocino, precocinado	2 uds. 4 uds. 6 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.
Tiras de salchichas, congeladas	4 uds. 8 uds.	Colocar las tiras de salchichas en la bandeja plana. Colocar la bandeja en la rejilla baja.
Tiras de salchichas, frescas	4 uds. 8 uds.	Colocar las tiras de salchichas en la bandeja plana. Colocar la bandeja en la rejilla baja.
Hamburguesas de embutido, congeladas	2 uds. 4 uds.	Colocar las hamburguesas de embutido en la bandeja plana. Colocar la bandeja en la rejilla alta.

Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Hamburguesas de embutido, frescas	2 uds. 4 uds.	Colocar las hamburguesas de embutido en la bandeja plana. Colocar la bandeja en la rejilla alta.
Tostada francesa congelada	2 uds. 4 uds.	Colocar la tostada francesa en la rejilla alta.
Frozen sandwich	2 uds. 4 uds.	Colocar los sándwiches en la bandeja plana y esta sobre la rejilla baja.
Bagels congelados	2 uds. 4 uds.	Colocar los bagels en la bandeja plana y esta sobre la rejilla baja.
Snacks		
Palomitas de maíz	1,5 oz 3,0 oz 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.
Hot Dog	2 uds. 4 uds.	Pinchar cada salchicha 3 veces con un tenedor. Colocar los hot dogs en la bandeja plana y esta sobre la rejilla baja. Al oír la señal sonora, agregar los bollos y presionar el botón INICIAR para continuar.
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. 4 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.
Pan con ajo congelado	6 uds.	Colocar el pan con ajo congelado en la bandeja plana y esta sobre 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.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
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 ½-¼ 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: ¾ 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 plana y esta sobre la rejilla baja.
Churros congelados	2 uds. 4 uds.	Colocar los churros en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Quesadilla	1 ud. 2 uds.	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación. Colocar la quesadilla en la bandeja plana y esta sobre 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	<p>Ingredientes: 1½ lb carne molida, 1 huevo, 1 cebolla (picada), 1 taza leche, 1 taza migas de pan seco, sal y pimienta a gusto.</p> <p>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.</p>
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.

Horno de microondas (Horno superior)

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 plana y esta sobre la rejilla baja.
Masa para galletas, fría	8 uds.	Colocar 8 galletas en la bandeja plana y esta sobre la rejilla baja.
Galletas con chips de chocolate	8 uds.	<p>Ingredientes (16 uds.):</p> <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 <p>Método:</p> <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.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Galletas de avena con pasas	8 uds.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¾ 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.

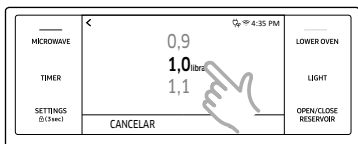
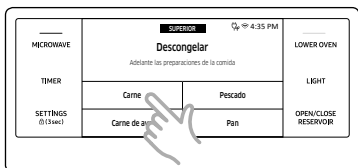
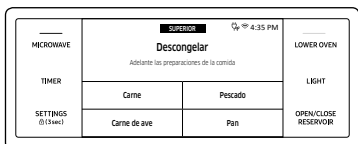
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cheesecake	1 ud.	<p>Ingredientes: 15 galletas integrales, desmenuzadas, ½ taza mantequilla, 14 onzas queso crema, ablandado, 2 huevos, 1 taza azúcar granulado, 1 cucharadita extracto de vainilla.</p> <p>Método:</p> <ol style="list-style-type: none"> Derretir la mantequilla 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: 1½ barra de mantequilla, ablandada, ⅔ taza azúcar, 3 huevos, 2 tazas harina común, ¼ cucharadita polvo para hornear, ⅔ taza leche, 1½ 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.

Horno de microondas (Horno superior)

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**.



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**.

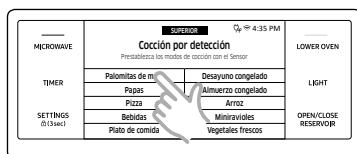
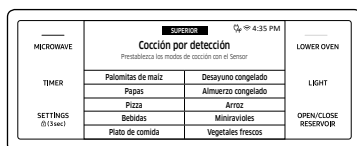
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 **Sense 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.

Horno de microondas (Horno superior)

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

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.

Horno de microondas (Horno superior)

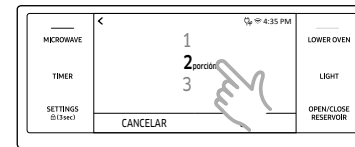
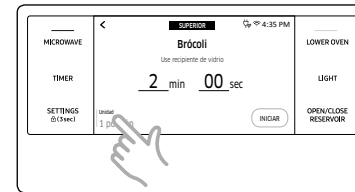
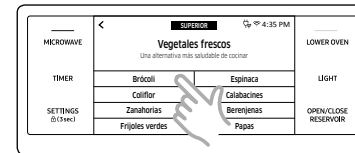
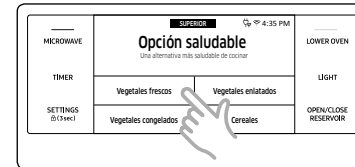
Recipientes y tapas

- 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.

Opción saludable



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Healthy Choice (Opción saludable)**.
3. Toque para seleccionar la cocción **Opción saludable**. En la pantalla se verán 4 menús diferentes. Estos proporcionan 26 opciones de cocción Opción saludable. (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 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	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.
Coliflor	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	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.
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	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.
Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	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.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 oz)	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.
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.

Horno de microondas (Horno superior)

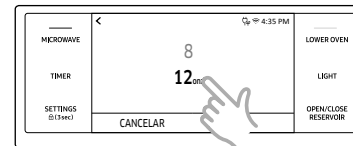
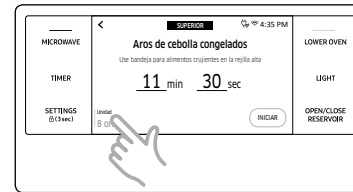
Horno de microondas (Horno superior)

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.

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.

Fritura saludable



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo superior para seleccionar **Healthy Fry (Fritura saludable)**.
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

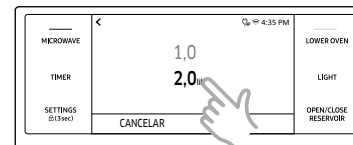
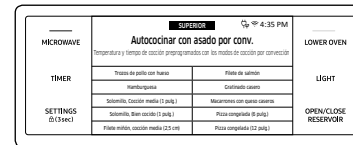
- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Horno de microondas (Horno superior)

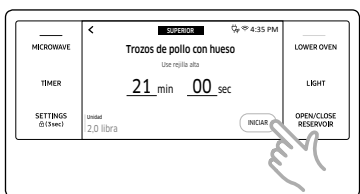
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Aros de cebolla congelados	8 oz 12 oz	Colocar los aros de cebolla en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Croquetas de papa congeladas	8 oz 16 oz	Colocar las croquetas de papa congeladas en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Langostinos congelados, apanados	8 oz 12 oz	Colocar los langostinos congelados en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Rollitos de primavera congelados	8 oz 12 oz	Colocar los rollitos de primavera congelados en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Papas trozadas congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las papas trozadas congeladas en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Filetes de pescado empanizados congelados	8 oz 12 oz	Colocar las albóndigas de pescado congeladas en la bandeja plana y esta sobre 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 plana y esta sobre la rejilla alta.
Muslos	3 uds. 6 uds.	Enjuagar los muslos, colocar en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a los muslos y presionar el botón INICIAR para continuar.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Alitas de pollo	10 uds. 20 uds.	Enjuagar las alitas de pollo, colocar en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Vegetales asados	8 oz 12 oz	Cortar berenjenas, zanahorias, calabacines y pintar con 1 cucharadita (5 g) de aceite. Colocar los vegetales cortados en la bandeja plana y esta sobre 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 **Conv.Sear AutoCook (Autococinar con asado por conv.)**.
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 plana. Colocar la bandeja en la rejilla alta. Al oír la señal sonora, dar vuelta 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 libra	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.

Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
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.
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.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
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 plana y esta sobre la rejilla baja.
Palitos de queso congelados	6 uds. 12 uds.	Colocar los palitos de queso en la bandeja plana y esta sobre la rejilla alta.
Alitas Buffalo Wings congeladas	12 oz 16 oz	Colocar las alitas de pollo en la bandeja plana y esta sobre 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 congelados en la bandeja plana y esta sobre 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, Convección pura, Horneado al vapor, Asar al vapor, A prueba de vapor, Deshidratar).

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).



- 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.
- Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
- Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento ajustando Tiempo de cocción en 0 minutos.

NOTA

Consulte las páginas 53 a 54 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.

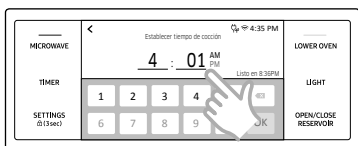
- La función de retrasar el inicio se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Convección pura, Horneado al vapor, Asar al vapor, A prueba de vapor, Deshidratar, Autolimpieza).
- Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

Horno (Horno inferior)

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 47).
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 53 a 54 para Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla.



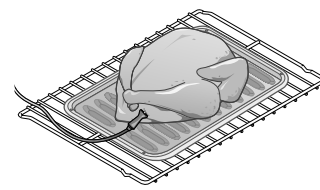
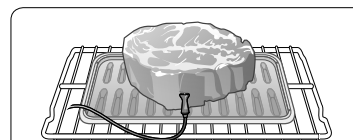
Uso de la sonda de temperatura

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 Horneado, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, o Convección pura.

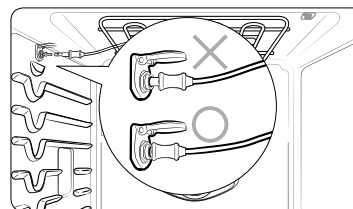
Una vez que la temperatura interna del alimento alcanza los 100 °F, el aumento de la temperatura interna se mostrará en la pantalla.

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.



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 (Hornear, Horneado por convección o Asar por convección). Configure la temperatura de cocción. (Consulte las páginas 23.)
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.

Horno (Horno inferior)

Funciones del horno


Modo de cocción

Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior en la operación de cocción deseada. Programe la temperatura con la perilla del horno superior o inferior, el teclado numérico o la rueda de desplazamiento. Consulte Ajustar la temperatura en las páginas 23 y las instrucciones básicas de Horneado y Asado a la parrilla a partir de la página 53.

Modo	Rango de temperatura	Inferior	Temp probe	InstantHeat™
Hornear	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Asar a la parrilla	Alta / Baja	0	-	-
Horneado por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Asar por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Convección pura	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Horneado al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Asar al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
A prueba de vapor	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-
Deshidratar	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-

0 = Disponible - = No Disponible

** No 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"> Se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más. <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 52.
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> En el horneado por convección se activa 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 se utilizan 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
Convección pura	<ul style="list-style-type: none"> La función Convección pura utiliza el elemento de convección y el ventilador. La circulación de aire uniforme que proporciona la Convección pura le permite aprovechar la capacidad del horno en una misma cocción. Use este modo para hornear en una sola rejilla, hornear en múltiples rejilla, asar y preparar comidas completas. Se pueden preparar sin problemas diferentes comidas, como pizzas, pasteles, galletas, bizcochos, muffins, panecillos y alimentos congelados en dos o tres rejillas a la vez. La Convección pura también es buena para cocinar un pato asado entero, una paletilla de cordero y una pata de cordero pequeña.
Horneado al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Horneado al 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 52.
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 52.
A prueba de vapor	<p>Para preparar masa de pan (masa con levadura y masa madre), al agregar vapor se acorta el tiempo de fermentación y se evita que la superficie de la masa se seque.</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque la masa en la rejilla en la posición 1 o 2. No es necesario cubrirla con un paño ni con una envoltura de plástico. Para obtener el mejor resultado, inicie la opción A prueba de vapor con el horno frío. No use la función A prueba de vapor para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.

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 parrilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verduras 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 parrilla	Temperatura (°F)	Verduras o fruta	3 o 4	100-150	Carne	3 o 4	145-225
	Categoría	Posición de la parrilla	Temperatura (°F)							
Verduras o fruta	3 o 4	100-150								
Carne	3 o 4	145-225								

Horno (Horno inferior)

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.

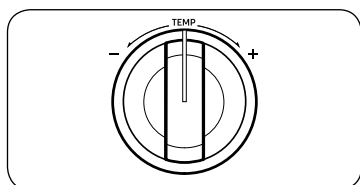
Para asar a la parrilla, utilice siempre una asadera y su rejilla. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos.

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

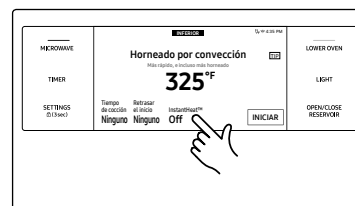
Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo de vapor	Nivel	Alimento
Horneado al vapor	Alto	Panes de centeno, Postres (Flan)
	Medio	Croissants, Pasteles, Recalentados (Pizza, Guisos)
	Baja	Masas
Asar al vapor	Alto	-
	Medio	Carnes, Aves
	Baja	Pavo, Carnes asadas grandes

Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla



1. Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior en la operación de cocción deseada.
 - El modo Asar a la parrilla puede usarse solo en Alta o Baja.
 - Las temperaturas de algunos modos son fijas y no se pueden cambiar.
2. Elija la temperatura deseada. (Consulte la sección **Ajuste de la temperatura** en la página 23.)



3. Siga los pasos siguientes para usar las funciones InstantHeat™, Horneado al vapor, Asar al vapor. En caso de no usar estas funciones, omita estos pasos y vaya al paso 5 en la columna siguiente.
 - InstantHeat™
 - a. Si selecciona Horneado por convección o Asar por convección, se mostrará la información de InstantHeat™. (El ajuste predeterminado es OFF).
 - b. Toque el área InstantHeat™. La función InstantHeat™ se activa y se visualiza la palabra ON.

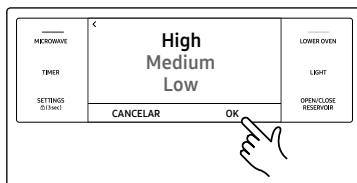
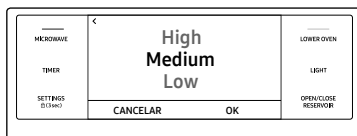
NOTA

- Para un mejor desempeño, le recomendamos cocinar con una única parrilla.

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

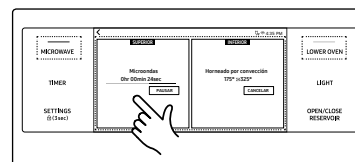
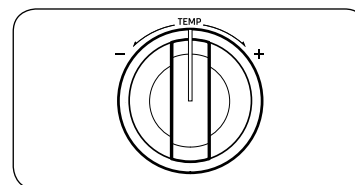
- Coloque los alimentos en el horno antes de comenzar a cocinar cuando use la función InstantHeat™.
- **InstantHeat™** es una de las opciones de precalentamiento y no es necesaria para precalentar cuando cocina. Solo se puede usar para los modos Horneado por convección y Asar por convección, y se requiere para la cocción en una sola rejilla. Consulte las posiciones de las rejillas mencionadas anteriormente.
- Para lograr un mejor rendimiento, precaliente el horno cuando hornee productos de panadería que necesitan leudar, como bizcochuelos blancos, pasteles bundt u hojaldres.

Horno (Horno inferior)



- Horneado al vapor, Asar al vapor
 - a. Si selecciona Horneado por convección o Asar por convección, se mostrará la información del nivel de vapor.
(El ajuste predeterminado es Medio).
 - 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 en Bajo, Medio, o Alto.
 - c. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y se visualizará el nivel en la pantalla principal.
Importante: Debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar con vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 22.
4. Si desea usar la función Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función ahora. Consulte las instrucciones en las páginas 47 y 48.
5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Toque **CANCELAR** una vez que haya finalizado o cuando quiera cancelar la cocción.

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción



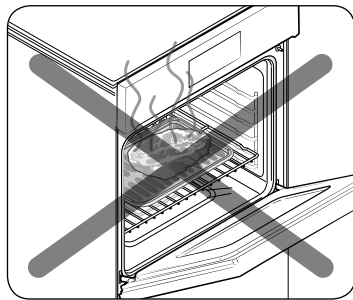
- Use la perilla de temperatura del horno superior o inferior para ajustar la temperatura.
- Toque **SUPERIOR** en la pantalla, toque la zona de temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego presione **OK**.
- Toque **SUPERIOR** en la pantalla, toque durante unos minutos la zona de temperatura, deslice el dedo por la rueda de desplazamiento para ajustar la temperatura, y luego presione **OK**.
- Use la perilla de temperatura del horno superior para ajustar la temperatura.
- Toque la zona de temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego presione **OK**.
- Toque durante unos minutos la zona de temperatura, deslice el dedo por la rueda de desplazamiento para ajustar la temperatura, y luego presione **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, el horno emitirá una señal sonora 6 veces.
- 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.

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

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.

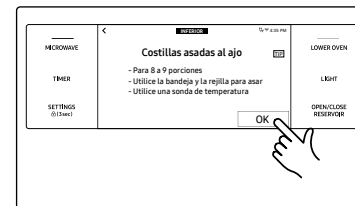
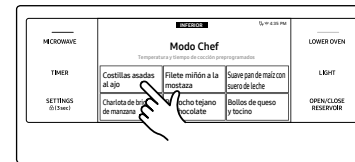
PRECAUCIÓN



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.

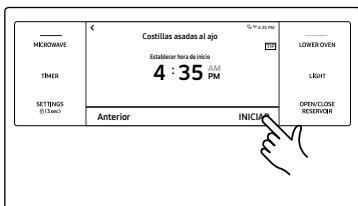
Uso de la función Modo Chef

Para cocineros sin experiencia, el horno cuenta con 11 funciones gourmet 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.



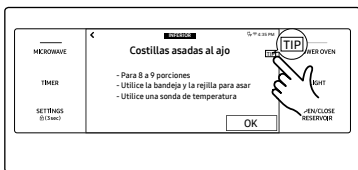
1. Gire la perilla de modo hacia **Modo Chef**. La pantalla mostrará 11 funciones de cocción automática. (Puede desplazarse hacia abajo para ver la lista).
2. Toque la función **Modo Chef** que desee.
3. Siga las instrucciones en la pantalla.

Horno (Horno inferior)

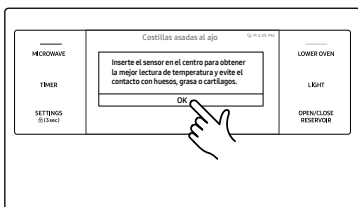


4. Toque **INICIAR** para comenzar a cocinar.

Consejos de cocina en el Modo Chef



1. Toque **CONSEJO** en la pantalla para ver un consejo de cocina.




2. La pantalla mostrará el consejo de cocina. Puede ver el consejo de cocina antes de comenzar a cocinar o mientras cocina.

Uso de la función Control iQ

Para usar el Control iQ del horno, debe descargar la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Es posible que las funciones disponibles en la aplicación SmartThings no funcionen correctamente si las condiciones de comunicación son deficientes o si el horno está instalado en un lugar con una señal débil de Wi-Fi. Consulte la siguiente tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

Cuando el Control iQ del horno está apagado	Supervisión (horno, sonda), apagar horno
Cuando el Control iQ del horno está encendido	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 encender el horno de forma remota

1. Toque CONFIGURACIÓN > Control iQ, y luego toque ON para INFERIOR.

Cuando el Control iQ está encendido, usted puede:

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

NOTA

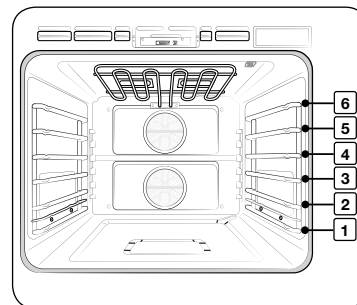
Importante: El modo Autolimpieza no se puede iniciar de forma remota.

NOTA

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

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas del horno inferior



Posición recomendada de las parrillas para cocción

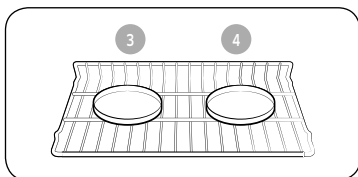
TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	3-5
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	3 o 4
Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones, pizza fresca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

- Esta tabla es para referencia solamente.

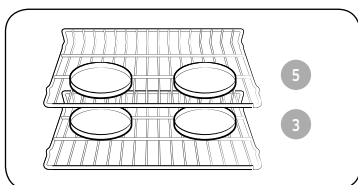
Horno (Horno inferior)

Horno (Horno inferior)

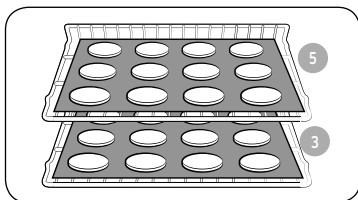
Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrillas del horno múltiple



Parrillas del horno múltiple

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

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

Cuando hornee galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 3 y 5**.

Uso de múltiples parrillas del horno

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

Antes de usar las parrillas

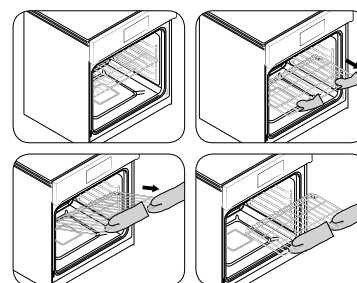
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

Retirar las parrillas

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

Recolocar las parrillas

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



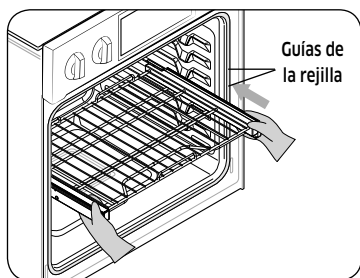
⚠ PRECAUCIÓN

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

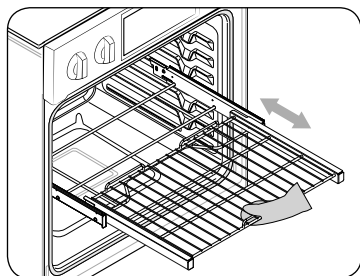
Uso de la parrilla deslizable

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

Instalación de la parrilla deslizable

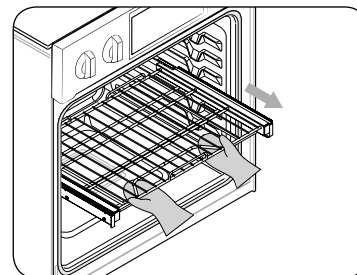


- Con la parrilla deslizable en la posición "cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.

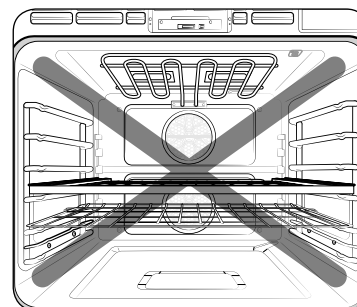


- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.

Cómo retirar la parrilla deslizable



- Con la parrilla deslizable en la posición "cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



⚠ PRECAUCIÓN

No instale la parrilla deslizable directamente arriba de la parrilla de alambre. No podrá instalarla correctamente y la parrilla podría caerse.

📄 NOTA

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

Horno (Horno inferior)

Uso de la función de limpieza

La función Limpiar tiene cuatro opciones: Autolimpieza, GreenClean™, Eliminar sarro y Drenaje.

Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Antes de un ciclo de autolimpieza

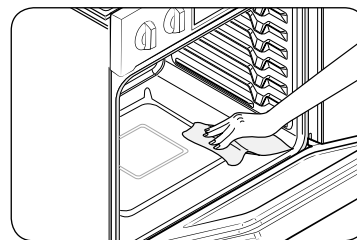


Fig. 1



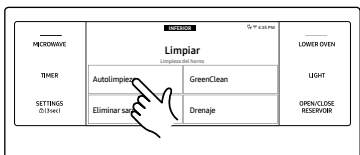
Fig. 2

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

Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza



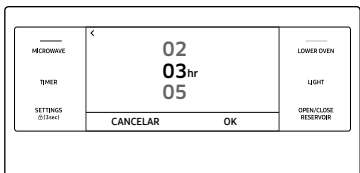
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**.
En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.



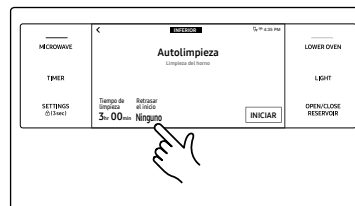
2. Presione **Autolimpieza**.



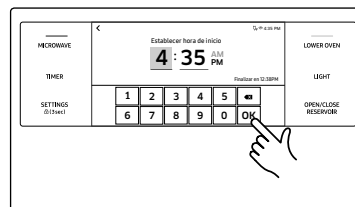
3. Toque **Tiempo de limpieza**.



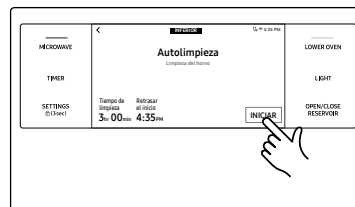
4. Programe el tiempo de limpieza. Se puede optar por un ciclo de 2 horas, 3 horas o de 5 horas. (El ajuste predeterminado es 3 horas).
5. Toque **OK**.



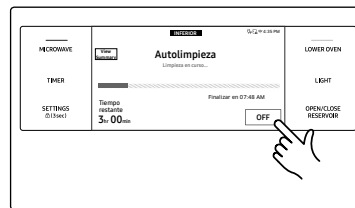
6. Si no quiere usar la función Retrasar el inicio, vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Retrasar el inicio** y vaya al paso 7.



7. Programe el tiempo del retrasar el inicio y luego toque **OK**.



8. Toque **INICIAR** para empezar la autolimpieza. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.
Importante: Ambas puertas se traban cuando ejecuta un ciclo de auto-limpieza en uno de los hornos.



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

Horno (Horno inferior)

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.
- Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir las puertas del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
- La función de autolimpieza solo puede utilizarse en un horno por vez. Cuando un horno está en el modo de autolimpieza, el otro horno no se puede utilizar para cocción.

Después de un ciclo de autolimpieza

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

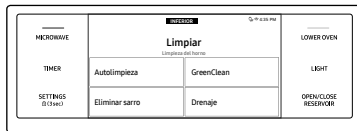
GreenClean™

La GreenClean™ Híbrido ahorra tiempo y energía al eliminar los restos de grasa y residuos que puede limpiar con un paño húmedo.

NOTA

La puerta del horno se bloquea durante la GreenClean™. No fuerce la puerta del horno para abrirla. Puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de GreenClean™. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor.

Cómo ejecutar un ciclo de GreenClean™



1. Deslice la pantalla hacia Limpiar. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza. (Las funciones Eliminar sarro y Drenaje solo se pueden usar en el horno INFERIOR).



2. Toque GreenClean™.



3. Toque INICIAR para comenzar la GreenClean™.



4. Siga las instrucciones en la pantalla. La GreenClean™ se iniciará automáticamente.

NOTA

Ambas puertas del horno están bloqueadas durante la GreenClean™.



5. Cuando finalice la GreenClean™, limpie el interior del horno. Después de un ciclo de GreenClean™, quedará una cantidad significativa de agua en el fondo del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

NOTA

- Para la GreenClean™, use exactamente 10 onzas (300 ml). de agua, ya que brinda mejores resultados.
- No podrá iniciar un ciclo de GreenClean™ si la función Traba de controles está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.

Después de un ciclo de GreenClean™

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

NOTA

La función GreenClean™ se puede usar en un solo horno a la vez. Mientras un horno está en modo GreenClean™, no puede usar el otro para cocinar.

Desincrustar (horno INFERIOR solamente)

Si utiliza 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 desincrustación. 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 desincrustación.

Cómo hacer funcionar un ciclo de desincrustación

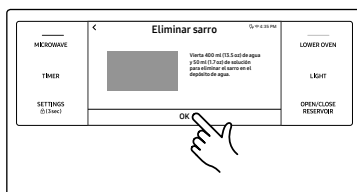


1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Eliminar sarro**.



3. Toque **INICIAR**.

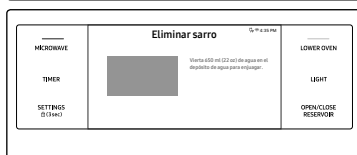
Horno (Horno inferior)



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 onzas (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 onzas (400 ml) de agua.



5. Una vez finalizada la desincrustación, el horno se drena automáticamente.
6. Use guantes para remover y vaciar el depósito de agua, y luego llénelo con 22 onzas (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 drenaje, utilice guantes para retirar y vaciar 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 desincrustación 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 desincrustación 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

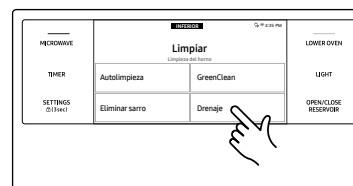
A pesar de que la desincrustación comience automáticamente en 5 segundos sin su confirmación, se recomienda que lo confirme. De este modo se evita que la desincrustación comience por error.

Drenaje (horno INFERIOR solamente)

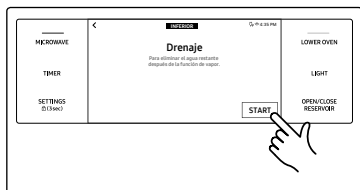
Cuando finaliza una función con vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte a otros modos de cocción.

Para drenar el agua, siga estos pasos:

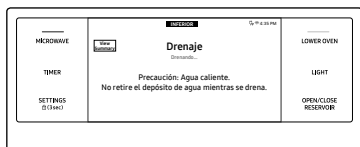
Cómo hacer funcionar un ciclo de drenaje



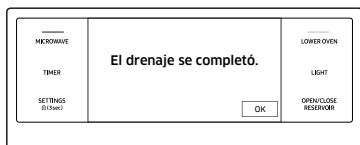
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenaje**.



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.

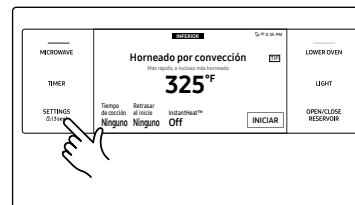


NOTA

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.



Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**. La pantalla mostrará el ajuste seleccionado.

Wi-Fi

Habilitar conexión Wi-Fi

1. Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Wi-Fi**, luego toque **ON** en la pantalla derecha.
2. Toque **Wi-Fi**, y luego elija una conexión de la lista.
3. Se le pedirá que ingrese una contraseña. Ingrese la contraseña.

Conectar a una IP de modo manual

1. Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Wi-Fi**, luego toque **ON** en la pantalla derecha.
2. Toque **Agregar red**.
3. Ingrese la IP, y luego seleccione **CONECTAR** para aplicar sus preferencias.

NOTA

- Para deshabilitar la conexión Wi-Fi, toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Wi-Fi**, luego toque **OFF** en la pantalla derecha.
- Para más información detallada sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación SmartThings, consulte el manual de usuario de la aplicación SmartThings.

Control iQ

Para encender el horno de forma remota.

- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Control iQ**, y luego, toque **ON** para **INFERIOR**. (Consulte la sección Uso de la función Control iQ en la página 56).

Horno (Horno inferior)

Conexión simple

La Conexión simple permite que configure fácilmente los ajustes de configuración, incluido el procedimiento de autenticación.

Pantalla

- Brillo

Modifique el brillo de la pantalla.

 - Presione **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Pantalla** > **Brillo**, y luego use la barra que aparece al lado para ajustar el Brillo de la pantalla.
- Protector de pantalla

Si se desactiva el protector de pantalla, se desactivarán el Tema del reloj y el Menú de tiempo de espera.

 - Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Pantalla** > **Protector de pantalla** y luego toque **OFF** en la pantalla derecha.
- Tema del reloj
 - Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Pantalla** > **Tema del reloj** y luego toque la pantalla derecha. Elija un tema.
- Tiempo de espera
 - Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Pantalla** > **Tiempo de espera** y luego toque la pantalla derecha. Puede seleccionar un periodo desde 5 minutos hasta Always on (Siempre encendido).

Hora y fecha

Programe hora y fecha automáticas

- Active la conexión Wi-Fi.
- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Fecha y hora**, y luego toque **Fecha y hora**.
- Toque **ON** en la pantalla. La fecha y hora se programarán automáticamente.

Para programar hora y fecha de modo manual

- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Fecha y hora**, y luego toque **Fecha y hora**.
- Toque **OFF** en la pantalla. Se desactivarán la zona horaria, la hora y la fecha predeterminadas.
- Elija una zona horaria, fecha y hora.

Para cambiar el formato de hora

- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Fecha y hora** > Elija un formato de hora y luego toque la pantalla derecha.
- Puede elegir un reloj de 12 o de 24 horas.

Idioma

Elija un idioma de pantalla.

- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Idioma**, luego toque la pantalla derecha.
- Puede seleccionar English, Español, o Français.

Volumen

Ajuste el volumen de melodías y timbres.

- Presione **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Volumen**, y luego use la barra que aparece al lado para ajustar el Volumen.

Temperatura

- 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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Temperatura** > **Unidad de temp.** y luego toque la pantalla derecha. Puede seleccionar °C o °F.
- 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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Temperatura** > **Ajustar temperatura** y luego toque la pantalla derecha. Puede aumentar o disminuir la temperatura hasta 35°F (19°C).

NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar a la parrilla ni la de autolimpieza. 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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  > **Ahorro de energía de 12 horas**, luego toque **ON** en la pantalla derecha.
2. Se visualizará el icono de Ahorro de energía de 12 horas en el área de indicadores.

Ayuda


Aquí verá sugerencias útiles y explicaciones sobre temas específicos.

1. Solución de problemas
 - Elija un tema directamente en la pantalla y pruebe las sugerencias.
2. Guía para el 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 **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  > **Acerca del dispositivo** > **Actualización de software** y luego toque **Actualizar** en la pantalla derecha.
2. Seleccione **INSTALAR**. El sistema se actualizará y se reiniciará automáticamente.

Shabat

Puede programar el modo Shabat. Consulte la sección Uso de la función Shabat en la siguiente página.


Modo demostración

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

1. Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  > **Modo de demostración** y luego toque **ON** en la pantalla derecha.
2. Aparecerá el indicador de Modo demostración en la pantalla.

Gestión remota

El centro de atención al cliente accederá remotamente a su producto para revisar su funcionamiento interno cuando encuentre algún problema.

- Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)**  > **Gestión remota** y luego toque **ACTIVAR**.

Uso de la función Shabat

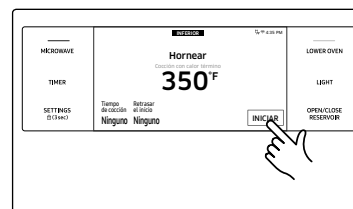
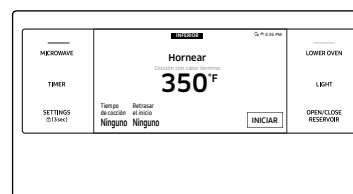
(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)



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

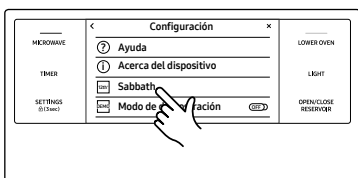
Puede usar la función Shabat solo con horneado. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado la función Shabat. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente durante fechas sagradas judías.) Sin embargo, la pantalla no cambiará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

Cómo utilizar la función Shabat

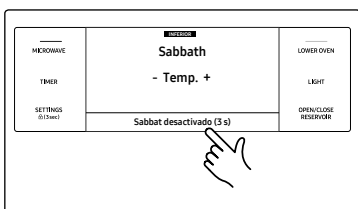


1. Gire la perilla de modo a **Hornear**.
2. Elija la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
3. Toque **INICIAR**.

Horno (Horno inferior)



4. Toque **SETTINGS (CONFIGURACIÓN)** > **Sabbath**, y luego **Shabat** para usar la función Shabat. 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. Puede apagar el horno en cualquier momento si coloca la perilla de modo en la posición **OFF**.

NOTA

Tenga en cuenta que esto no desactiva el modo Shabat.

6. Para desactivar el modo Shabat, mantenga presionada la opción **Sabbat desactivado** durante 3 segundos.

- No intente activar ninguna otra función de programa excepto Bake (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. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Shabat hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede programar la función Tiempo de cocción antes de activar la función Shabat.
- Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá **Shabat** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Toque y mantenga presionada la opción **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 Shabat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

Cuidado y mantenimiento

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.
- Limpie la suciedad de las superficies de porcelana de la parte exterior de la puerta fuera de la junta selladora. Enjuague bien las superficies con una mezcla de vinagre y agua y séquelas. Las zonas muy sucias pueden limpiarse con una esponja de pulir que no produzca rayaduras.

Limpieza de las 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.

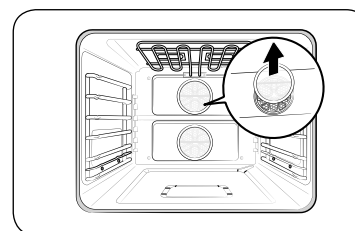
Filtro de convección

El filtro de convección está ubicado en la parte posterior de cada cámara del horno. Limpie el filtro periódicamente. Si deja que se obstruya, los modos de cocción por convección del horno no funcionarán adecuadamente. Durante el ciclo de autolimpieza debe retirar el filtro.

NOTA

Por razones de seguridad y de rendimiento del horno, vuelva a instalar el filtro antes de cocinar con el horno. De lo contrario, las aspas del ventilador de la parte posterior del horno quedarían al descubierto.

Remoción del filtro de convección del horno

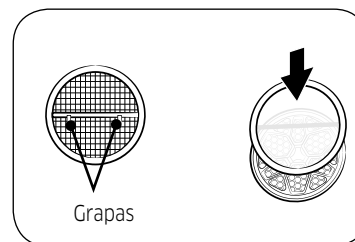


Con el horno frío, coloque los dedos alrededor de los bordes del filtro y empuje suavemente hacia arriba.

Para limpiar el filtro

Suméjalo en agua caliente jabonosa. Enjuague bien. También puede limpiarlo en el estante superior de la lavavajillas. Seque el filtro antes de volver a instalarlo.

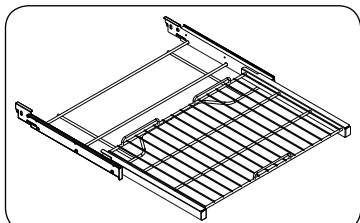
Instalación del filtro de convección del horno



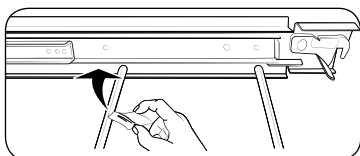
Enganche con cuidado las grapas de metal de la parte posterior del filtro en la barra metálica que rodea el orificio del ventilador. Asegúrese de que esté centrado sobre el orificio. Tenga cuidado de no rayar las superficies de porcelana con la parte posterior del filtro.

Cuidado y mantenimiento

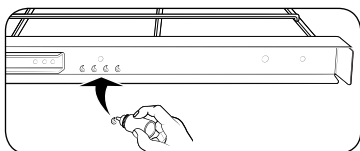
Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizable



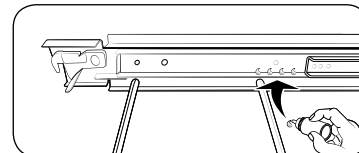
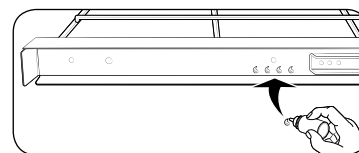
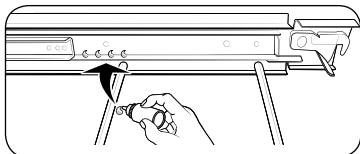
1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizable en **Uso de la parrilla deslizable** en la página 59.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.



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 parrilla, 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 parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, déla vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizable** en la página 59.

NOTA

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

Puerta del horno

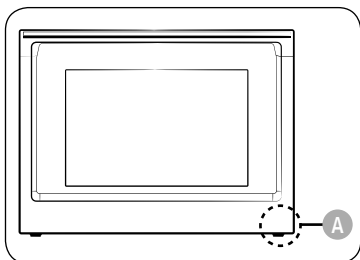


- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido 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.

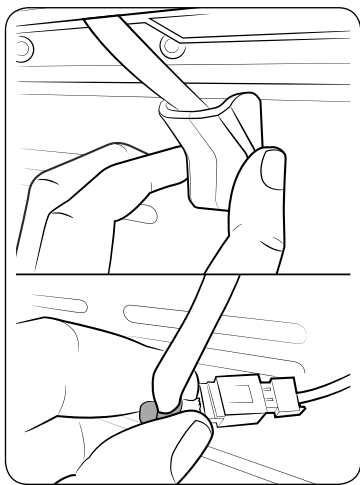
Cómo retirar las puertas del horno

⚠ 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. Si el horno es doble, repita el proceso con cada puerta.



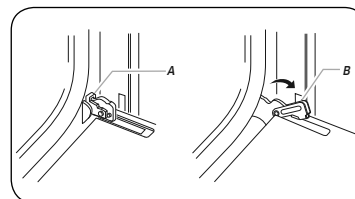
A. Arnés de cables



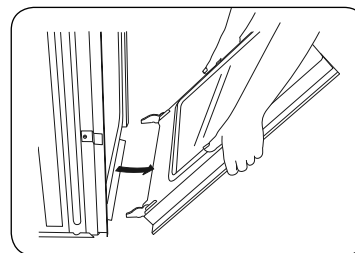
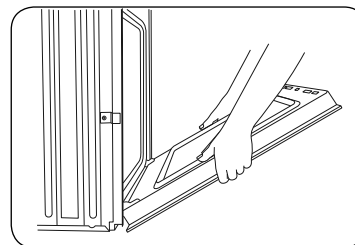
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Retire la tapa de goma (para la puerta del horno INFERIOR) y desconecte el arnés de cables de las luces LED de la parte inferior derecha de la puerta.

📄 NOTA

Si desea retirar la puerta INFERIOR, deberá abrir la puerta inferior para acceder al arnés de cables.



- 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



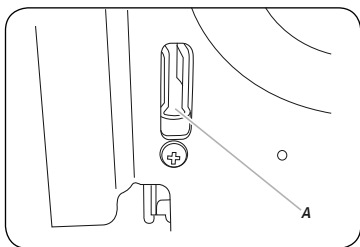
3. Abra la puerta del horno.
4. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá 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. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

Cuidado y mantenimiento

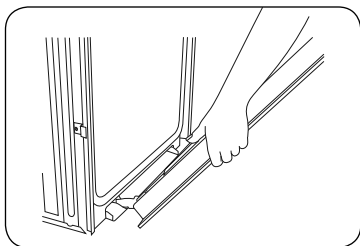
Reemplazo de las puertas del horno

⚠ 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.

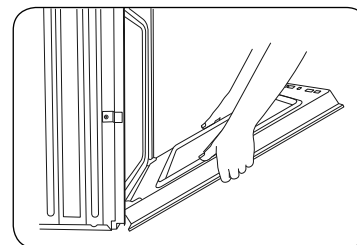


A. Ranura de la cavidad del horno para la traba de la bisagra de la puerta



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 las puertas 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 y a instalar la tapa de goma (para la puerta del horno superior).

⚠ PRECAUCIÓN

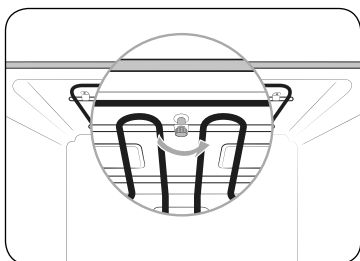
Luego de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables. Empújelos hacia adentro para colocarlos tal como estaban antes de retirar la puerta. Si los cables no están correctamente conectados o colocados, pueden quedar enganchados en la puerta o dañarse por el calor.

Recambio de la luz del horno

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 **LIGHT** para encender o apagar la luz. No funcionará durante un ciclo de Autolimpieza ni de GreenClean™.

⚠ PRECAUCIÓN

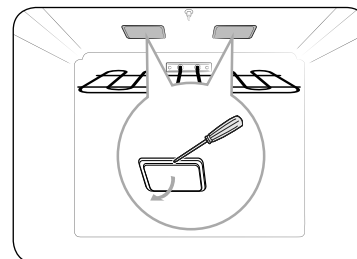
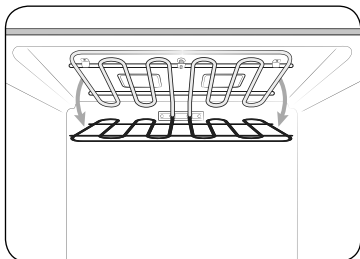
Antes de cambiar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para protegerse las manos.



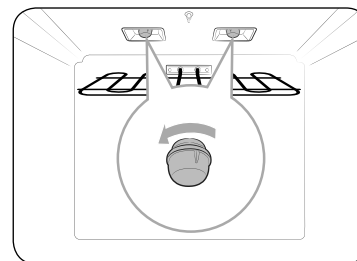
1. Para cambiar la bombilla halógena, debe inclinar hacia abajo la hornalla para asar a la parrilla. Para ello, gire la tuerca circular del soporte en dirección contraria a las agujas del reloj mientras sostiene la hornalla para asar a la parrilla. La hornalla para asar a la parrilla se debe aflojar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

⚠ PRECAUCIÓN

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



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



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

📄 NOTA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Resolución de problemas

Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas. Si aún experimenta problemas luego de intentar las soluciones sugeridas, comuníquese con el Centro de atención al cliente de Dacor 833-35-ELITE (833-353-5483).

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.

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.

Resolución de problemas

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.

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.

Resolución de problemas

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 23.
	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.

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 23.
	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.	Consulte la sección Operaciones básicas a partir de la página 23.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	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 57.
	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte Ajuste de temperatura en la sección de ajustes en la página 66.

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 52 y vuelva a intentarlo.
	La rejilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 52.
	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 52.
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 66.
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 60.
	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 24).
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione CANCELAR . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Aguarde 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 60.
	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.

Resolución de problemas

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 autolimpieza de por lo menos 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza en la página 60.
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 24.

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 Dacor.
C-d1	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Presione CANCELAR 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 CANCELAR 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.
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando	Presione CANCELAR 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.
	En el sensor de vapor hay un cortocircuito cuando el horno está funcionando	
C-72	Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.	Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.	Solicite servicio técnico.

Garantía y servicio técnico

Obtención de ayuda

Antes de solicitar servicio técnico:

solicitar servicio técnico:

1. Revise la sección **Resolución de problemas** de este manual (consulte la página 74).
2. Siga los útiles consejos que se encuentran en nuestra **Resolución de problemas**.
3. Familiarícese con los términos y condiciones de la garantía de su producto.
4. Si ninguno de los consejos ni sugerencias resuelven su problema, comuníquese con nuestro Centro de atención al cliente al número que figura a continuación.

El centro de Atención al cliente de Dacor está disponible de 5:00 a.m. a 5:00 p.m. Hora del Pacífico

Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483), EE.UU. y Canadá

Contáctenos a través de nuestro sitio web: www.dacor.com

Garantía

Lo que esta garantía cubre

**CERTIFICADO DE GARANTÍAS: HORNOS DACOR
DENTRO DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:**

GARANTÍA LIMITADA A LOS 2 AÑOS

Esta garantía solo se aplica a los dispositivos Dacor vendidos al primer usuario, a partir de la fecha del comprobante de la compra minorista original o la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. Esta garantía es válida para productos comprados nuevos a un distribuidor autorizado de Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.

En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de un año a partir de la fecha original de compra, debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor le ofrecerá una solución sin ningún costo para usted.

Garantía y servicio técnico

Todos los daños cosméticos (como rayaduras en acero inoxidable, manchas en pintura o porcelana, etc.) al producto o accesorios incluidos deben reportarse a Dacor en el transcurso de 60 días a partir de la fecha original de compra para poder optar a la cobertura de garantía. Excepto en los casos indicados anteriormente, las partes consumibles como filtros y lámparas no están incluidas y son responsabilidad del comprador.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

El servicio será prestado por una compañía de servicio designada por Dacor durante el horario de atención habitual. Tenga presente que los proveedores de servicio son entidades independientes, y no representantes de Dacor.

Los productos de exhibición hogareños tipo y de exhibición en distribuidores con más de 5 años de antigüedad, los productos vendidos "tal como están" y los productos instalados para uso no residencial, que incluyen aunque no de modo taxativo, organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones y spas solo cuentan con una garantía de un año sobre las piezas. Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador. La garantía se invalidará siempre que falten los números de serie y etiquetas del producto o se hayan alterado o desfigurado.

El propietario debe presentar comprobante de compra o estado final para nueva construcción cuando se le solicite. Todos los productos Dacor deben encontrarse en lugares accesibles para recibir el servicio.

La garantía pierde validez si se transporta un producto que no está homologado por ETL o CUL desde Estados Unidos.

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

GARANTÍA LIMITADA AL PRIMER AÑO

En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de un año a partir de la fecha original de compra debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor otorgará una pieza nueva, FOB a fábrica, para reemplazar la pieza defectuosa.

Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

Lo que esta garantía no cubre

- Es posible que se observen pequeñas variaciones de color en piezas pintadas, iluminación de la cocina, colocación de la cocina y otros factores; esta garantía no aplica a variaciones en color.
- Llamadas de servicio para enseñar al cliente el uso y cuidado adecuado del producto.
- Tarifas de servicio por viajes a islas y áreas remotas, que incluyen pero no de modo taxativo, ferris, peajes u otros gastos de viaje.
- Daños resultantes o fortuitos, incluidos aunque no de modo taxativo, pérdida de alimentos o medicamentos, tiempo fuera del trabajo o comidas en restaurantes.
- Mal funcionamiento del producto cuando su uso es comercial, empresarial, para alquiler u otra aplicación distinta al uso residencial.
- Mal funcionamiento del producto ocasionado por una instalación inadecuada.
- Reemplazo de fusibles hogareños, cajas de fusibles o recolocación de disyuntores.
- Daños al producto ocasionados por accidente, incendio, inundación, corte de energía, sobretensión u otros casos fortuitos.
- Responsabilidad por daño a objetos lindantes, incluidos gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto.
- Rotura, decoloración, daño al cristal, superficies metálicas, componentes de plástico, bordes, pintura u otros acabados cosméticos ocasionados por uso o cuidado inadecuado, abuso o negligencia.

Fuera de la garantía

En caso de que experimente un problema de servicio luego del período de vigencia estándar de la garantía, comuníquese con nosotros. Dacor revisa cada problema e inquietud del cliente para ofrecer la mejor solución posible en base a las circunstancias.

LOS RECURSOS PROVISTOS EN LAS ANTERIORES GARANTÍAS EXPRESAS SON LOS ÚNICOS RECURSOS EXIGIBLES. POR LO TANTO, NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA, Y FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS AUNQUE NO DE MODO TAXATIVO, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN USO O PROPÓSITO EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA. EN NINGÚN CASO, DACOR SERÁ RESPONSIBLE DE GASTOS IMPREVISTOS O DAÑOS RESULTANTES. EN CASO DE QUE DACOR SE IMPONGA EN CUALQUIER DEMANDA, DACOR TENDRÁ DERECHO AL REEMBOLSO DE TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, INCLUIDOS HONORARIOS DE ABOGADOS, POR PARTE DEL CLIENTE DE DACOR. NO SE OFRECE NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, A NINGÚN COMPRADOR PARA REVENTA.

Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de las garantías implícitas, o no permiten la exclusión o limitación de daños no resultantes, por lo tanto, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varíen según el estado.

Apéndice

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente completo correspondiente por un período de tres años después del último envío de este producto poniéndose en contacto con nuestro equipo de soporte a través de <http://opensource.samsung.com> (Utilice el menú "Inquiry").

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 información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



Notas

Notas

Notas



Visite www.Dacor.com para activar su garantía en línea.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

cortar aquí



IMPORTANTE:

Su garantía no se hará efectiva hasta que no la active en línea o devuelva este formulario a Dacor. Si ha comprado más de un producto Dacor, devuelva todos los formularios en el mismo sobre o active la garantía para cada producto en línea.

Tenga por seguro que bajo ningún concepto Dacor venderá su nombre ni ninguno de los datos que figuran en este formulario con fines de inclusión en listas de correos. Le agradecemos mucho que haya decidido comprar productos Dacor para su hogar y no consideramos que la venta de dicha información sea una forma correcta de expresar nuestra gratitud.

Nombre del propietario:

Calle: _____
Apellido (Escriba a máquina o con letra de imprenta) Nombre Segundo nombre

Ciudad: _____ Estado: _____

Código postal: _____

Fecha de compra: _____ Email: _____

Teléfono: _____

Distribuidor: _____

Ciudad: _____ Estado: _____

Código postal: _____

Le agradeceremos sinceramente que dedique unos segundos a rellenar esta sección. Gracias.

1. ¿Cuál fue su primer contacto con los productos Dacor? (Marque solo uno.)

- A. Televisión Programa culinario
- B. Revista
- C. Exposición del distribuidor
- D. Exposición de distribuidor de cocinas
- E. Exposición del hogar
- F. Constructor
- G. Arquitecto/Diseñador
- H. Otro propietario de Dacor
- I. Casa modelo
- J. Otro _____

2. ¿Dónde adquirió sus electrodomésticos Dacor?

- A. Distribuidor de electrodomésticos
- B. Distribuidor de cocinas
- C. Distribuidor del constructor
- D. Constructor
- E. Otro _____

cortar aquí

3. ¿Con qué objeto compró el producto?

- A. Solo para **reemplazo**
- B. Parte de una remodelación
- C. Nueva casa
- D. Otro _____

4. ¿Cuáles son sus ingresos familiares?

- A. Menos de \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Más de \$250,000

5. ¿Qué marcas de electrodomésticos tiene en su cocina?

- A. Placa de cocción _____
- B. Horno _____
- C. Lavavajillas _____
- D. Refrigerador _____

6. ¿Compraría o recomendaría otro producto Dacor?

- Sí
- No

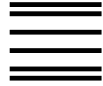
Comentarios: _____

Le agradecemos mucho su ayuda. La información provista será extremadamente valiosa para ayudarnos a planificar el futuro y ofrecerle el soporte que merece.

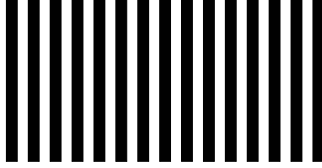
Coloque aquí la etiqueta del número de serie

Sitio web: www.Dacor.com

Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-01316A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745
• Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com

dacor[®]

Manuel d'utilisation

Four micro-ondes encastrable à combiner

DOC30P977D*



À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor® ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances est à l'origine de notre slogan The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine), et vous offre un vrai plus pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien en commençant par le chapitre « **Consignes de sécurité importantes** ».

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. Si vous rencontrez un problème avec votre produit, veuillez vous reporter d'abord au chapitre « Dépannage » de ce manuel. Elle fournit des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. En conséquence, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service après-vente pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

Équipe du service après-vente Dacor
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483), États-Unis et Canada

Télécopie : (626) 403-3130

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 5:00 A.M. à 5:00 P.M. (heure normale du Pacifique)

Site Internet : www.Dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouveau produit Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant de longues années.

Cordialement,

The Dacor Customer Service Team

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	6
Présentation de votre nouveau four	20
Présentation	20
Accessoires fournis	20
Avant de commencer	21
Conseils pour économiser de l'énergie	21
Grand plateau (pour le four à micro-ondes uniquement)	21
Réservoir d'eau	22
Fonctionnement de base	23
Panneau de commande	23
Réglage de la température	23
Verrouillage des commandes	24
Kitchen Minuterie	24
Four à micro-ondes (four supérieur)	26
Réglage de la puissance	26
Cuisson minutée	26
Micro-ondes	27
Saisie par convection	28
Gril	29
Saisie par conv. accélérée	29
Gril Rapide	30
Cuisson automatique	31
Décongélation	36
Cuisson par capteur	37
Cuisson santé	40
Friture allégée	43
Saisie par conv. automatique	44

Four (four inférieur)	47
Cuisson minutée	47
Mise en marche différée	47
Utilisation de la sonde de température	48
Fonctions du four	50
Utilisation de la fonction Mode chef	55
Utilisation de la fonction iQ Control	56
Utilisation des grilles du four	57
Utilisation de la grille coulissante	59
Utilisation de la fonction nettoyage	60
Paramètres	65
Utilisation de la fonction sabbat	67
Soin et entretien	69
Entretien et nettoyage du four	69
Retrait des portes du four	71
Réinstallation des portes du four	72
Remplacement de l'ampoule du four	73
Dépannage	74
Écran de commande	74
Pour le four à micro-ondes	74
Pour le four inférieur	78
Codes d'information	80
Garantie et assistance	81
Obtenir de l'aide	81
Garantie	81
Annexe	83
Annonce de contenu libre	83

Consignes de sécurité importantes

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

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT

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









ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

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

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 3.
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 8 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

Consignes de sécurité importantes

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

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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 Dacor. 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 Dacor 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

Consignes de sécurité importantes

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

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

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


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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☒ • 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 Dacor 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 Dacor.
- 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

Consignes de sécurité importantes

- ★ • 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

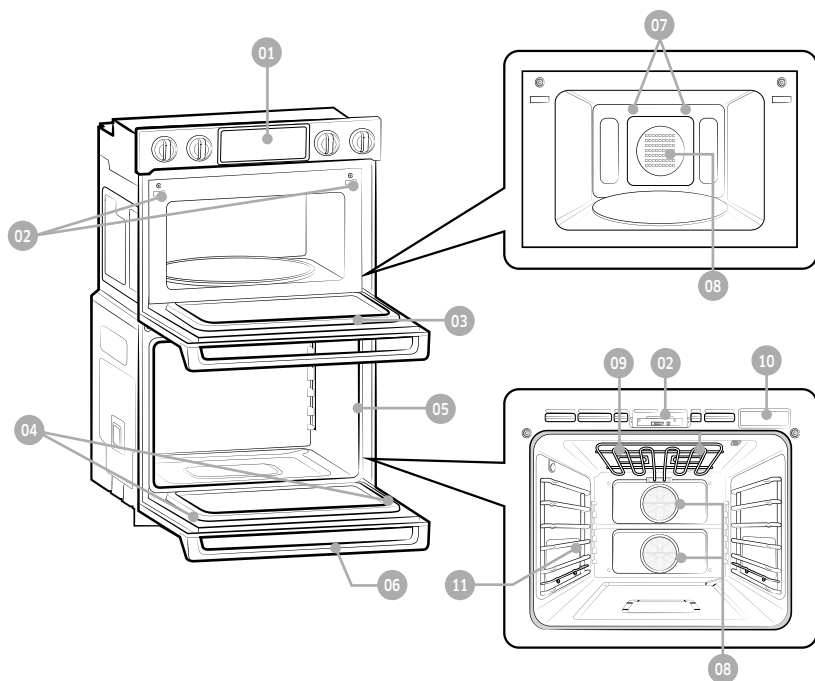
⚠ ATTENTION

- ★ • 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

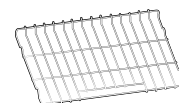


- | | | | | | |
|----|---------------------------|----|---------------------------|----|-----------------------------|
| 01 | Panneau de commande | 02 | Loquet de la porte | 03 | Porte du four à micro-ondes |
| 04 | Éclairage DEL de la porte | 05 | Joint du four | 06 | Porte du four |
| 07 | DEL | 08 | Ventilateur de convection | 09 | Lampe halogène* |
| 10 | Réservoir d'eau | 11 | Position de la plaque | | |

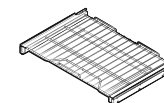
Accessoires fournis

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

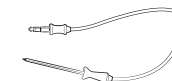
Accessoires pour le four



Grille de cuisson (1)*



Grilles coulissantes (2)*

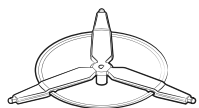


Sonde de température (1)*

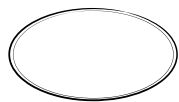
Grille métallique	Utilisez ces grilles dans le four inférieur pendant une cuisson traditionnelle ou au gril.
Grilles coulissantes	La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisis dans des récipients lourds.
Sonde de température	La sonde de température 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

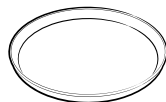
Accessoires pour le four à micro-ondes



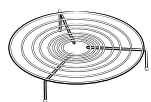
Anneau de guidage*



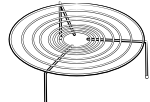
Grand plateau*



Plaque*



Grille du bas*



Grille du haut*

Anneau de guidage	À placer au centre de la base pour supporter le grand plateau.
Grand plateau	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. L'assiette la plus petite sur le grand plateau et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec la fonction Gril ou Convection. REMARQUE N'utilisez pas de grilles métalliques avec le mode Micro-ondes, sauf mention contraire indiquée dans ce manuel.
Plaque	Posez-la sur le grand plateau. Utilisez-la pour faire brunir les aliments ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou pizzas.

REMARQUE

- N'utilisez pas le grand plateau sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter un accessoire marqué d'un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Service après-vente Dacor au 833-35-ELITE (833-353-5483).

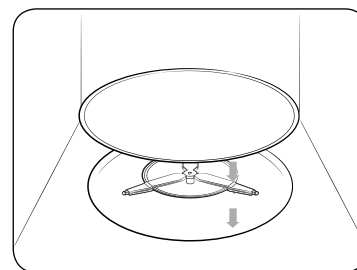
Avant de commencer

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 fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire pour refaire chauffer le four, prévoyez l'utilisation du four afin d'éviter d'avoir à l'éteindre entre deux cuissons d'aliments.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

Grand plateau (pour le four à micro-ondes uniquement)

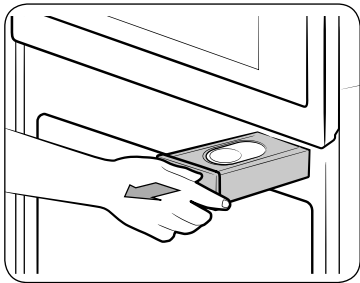


Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le grand plateau. Vérifiez que le grand plateau tourne librement.

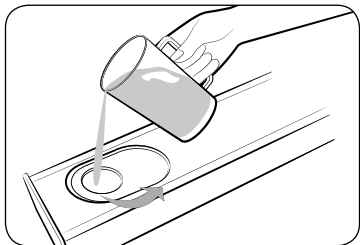
Avant de commencer

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur et GreenClean™, 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, Levage à la vapeur et GreenClean™. Remplissez-le d'eau avant une cuisson vapeur ou un détartrage.



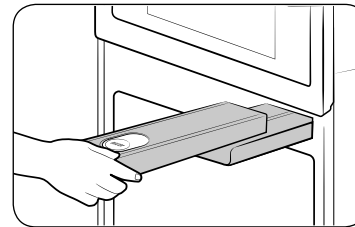
1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER RÉSERVOIR)** sur le panneau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.



2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

REMARQUE

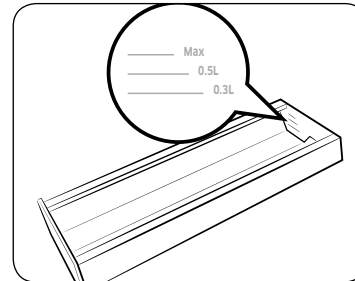
Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.



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 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER RÉSERVOIR)**. Le four fait rentrer le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.

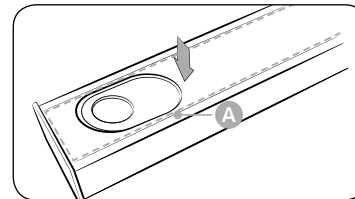
REMARQUE

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.

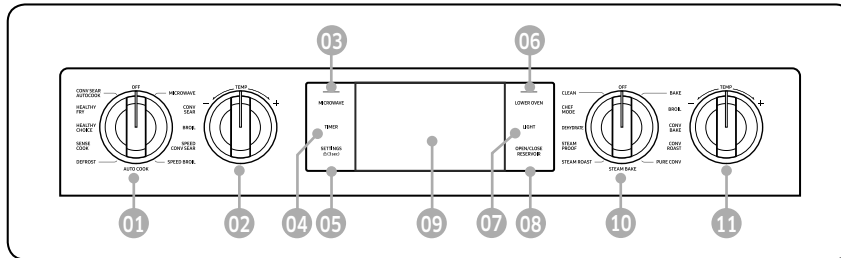


ATTENTION

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 **TIMER (MINUTERIE)** : utilisé pour afficher l'écran de la fonction Minuterie réglée.
- 05 **SETTINGS (PARAMÈTRES)** : 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 **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** : utilisé pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 08 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER 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.

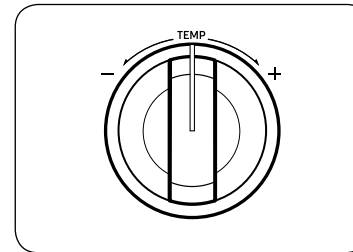
REMARQUE

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**.

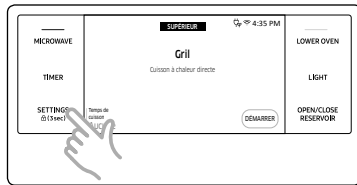


Fonctionnement de base

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 **SETTINGS (PARAMÈTRES)**  pendant 3 secondes.

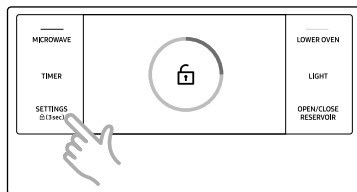



3. L'affichage passe à l'écran Verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

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 **SETTINGS (PARAMÈTRES)**  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.

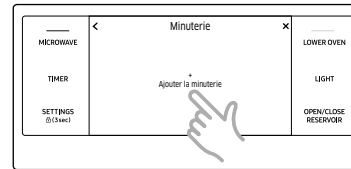
Kitchen Minuterie

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.

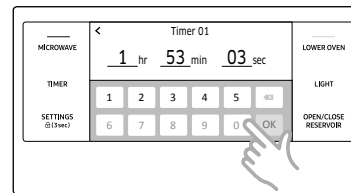
Comment régler la minuterie ?



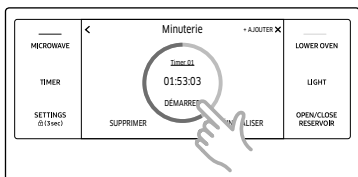
1. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)**. L'affichage passe à l'écran de la minuterie.



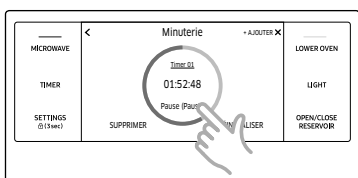
2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.



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**.



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.

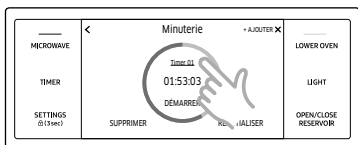


- Vous pouvez mettre en pause, réinitialiser ou supprimer la minuterie à tout moment en appuyant sur l'écran.

REMARQUE

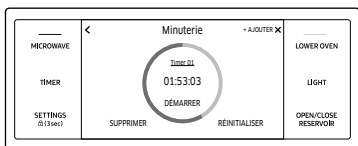
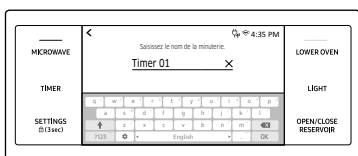
Une fois les étapes 1 à 5 effectuées, vous pouvez revenir à l'étape 2 et réglez d'autres minuteries. Vous pouvez également renommer les minuteries pour les identifier facilement. Reportez-vous à la page 25.

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 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 à micro-ondes supérieur

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. Appuyez sur **MICROWAVE (MICRO-ONDES)** pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température ou le niveau de puissance du micro-ondes à l'aide du pavé numérique. Reportez-vous à la section **Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill**, en page 53.

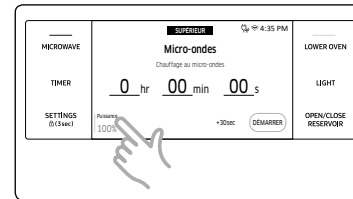
Fonction		Plage de puissance/température	Puissance/ température par défaut	Durée maxi.
Mode Manuel	Micro-ondes	10 à 100 %	100%	1 h 30 min.
		L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
	Saisie par convection	100 à 450 °F (40 à 230 °C)	350 °F	2 h
		La fonction Saisie par convection 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 h 30 min.
		Permet de faire cuire au grill des aliments comme de la viande.		
Saisie par conv. accélérée	100 à 450 °F (40 à 230 °C) 10 à 70 %	350 °F 30%	1 h 30 min.	
	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.			
Gril Rapide	10 à 70 %	30%	1 h 30 min.	
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.			

Fonctionnement de base

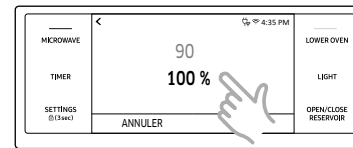
Fonction	Plage de puissance/température	Puissance/ température par défaut	Durée maxi.
Mode Automatique	Cuisson par capteur	Les 16 fonctions Cuisson santé comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.	
	Saisie par conv. automatique	Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Convection à puissance élevée, le four offre 20 programmes automatiques.	
	Friture allégée	Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez ajuster la catégorie de cuisson Friture allégée comme indiqué dans ce manuel (reportez-vous en page 43). Vous utiliserez moins d'huile en comparaison à une friteuse.	
	Décongélation	Le four propose 4 programmes de décongélation.	
	Cuisson santé	Le menu Cuisson santé 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.	
	Cuisson automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 44 programmes de cuisson automatique.	

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.



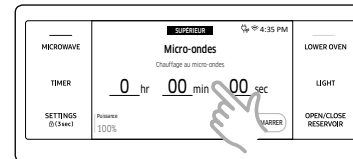
Cuisson minutée

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, Saisie par convection, Gril, Saisie par conv. accélérée, Gril Rapide)

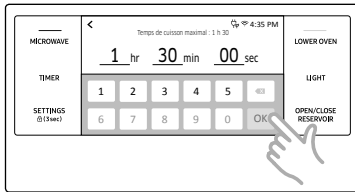
Réglage du four pour la cuisson minutée



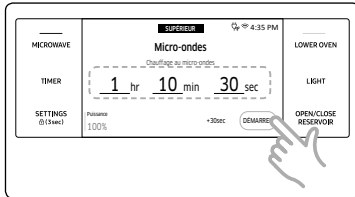
1. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
2. Appuyez sur Temps de cuisson. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.



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.

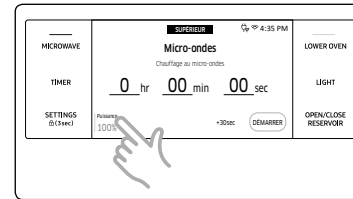
7. Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

⚠ 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.

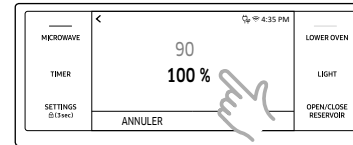
Micro-ondes

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.

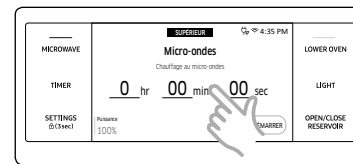


1. Placez les aliments dans un récipient adapté à la cuisson au four à micro-ondes, puis au centre du grand plateau. Fermez la porte.

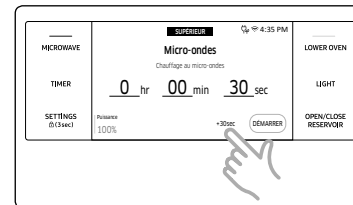
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Microwave (Micro-ondes)**.



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.



Four à micro-ondes (four supérieur)



- 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.

Niveau de puissance

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

Saisie par convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez soit utiliser une grille du four à micro-ondes, soit combiner une grille et la plaque sur le grand plateau. 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.



- Placez une grille ou combinez une grille et la plaque sur le grand plateau.
- Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Convection Sear (Saisie par convection)**, 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**.



- Appuyez sur **Temps de cuisson**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson.



- 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 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 combinez une grille et la plaque sur le grand plateau.
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.

Saisie par conv. accélérée

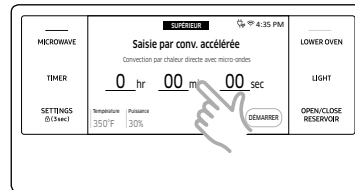
1. Placez une grille ou combinez une grille et la plaque sur le grand plateau.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Speed Conv.Sear (Saisie par conv. accélérée)**, puis appuyez sur la zone de température. Si vous appuyez sur la zone de température, le pavé numérique 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.



Four à micro-ondes (four supérieur)



- 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 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.

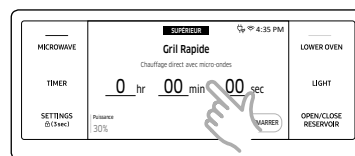


- Placez une grille ou combinez une grille et la plaque sur le grand plateau.
- Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Speed Broil (Gril Rapide)**.

📖 REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode Gril Rapide.

- 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.



- 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.



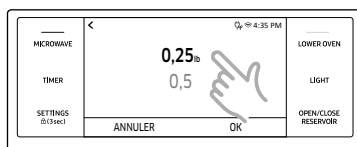
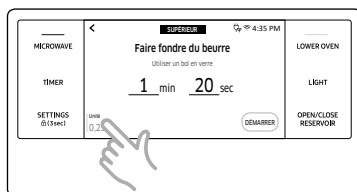
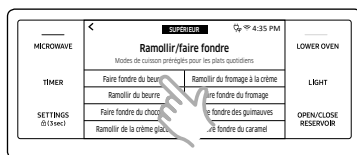
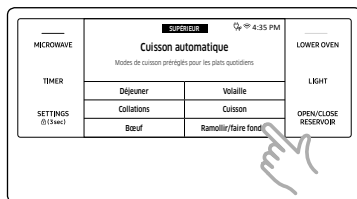
- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Si vous souhaitez mettre en pause la cuisson, appuyez sur **PAUSE**. Avec **PAUSE**, vous pouvez annuler ou continuer la cuisson en appuyant sur **ANNULER** ou sur **CONTINUER**.

⚠ ATTENTION

- Utilisez 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.



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. 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.
3. Appuyez sur l'option **Cuisson automatique** de votre choix.
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
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 la plaque. Placez la plaque sur la grille du bas.
Saucisses fraîches	4 chacun 8 chacun	Placez les saucisses sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du bas.
Galettes de saucisse surgelées	2 chacun 4 chacun	Placez les galettes de saucisse sur la plaque. Placez la plaque sur la grille du haut.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Galettes de saucisse fraîches	2 chacun 4 chacun	Placez les galettes de saucisse sur la plaque. 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 la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Bagels surgelés	2 chacun 4 chacun	Placez les bagels sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
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 la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas. 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.

Aliment	Quantité	Consignes
Pain à l'ail surgelé	6 chacun	Placez le pain à l'ail surgelé sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas. 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	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. <ul style="list-style-type: none"> • Pour une recette de 20 oz, utilisez la moitié des quantités ci-dessus. Instructions : Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de ¼ à ½ 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.

Aliment	Quantité	Consignes
Lasagne maison	40 oz	<p>Ingrédients : ¾ 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 la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Churros congelés	2 chacun 4 chacun	Placez les churros sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Quesadilla	1 chacun 2 chacun	Suivez les instructions de préparation indiquées sur l'emballage. Placez les quesadillas sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
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	<p>Ingrédients : 1½ 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.</p> <p>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</p>
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.

Four à micro-ondes (four supérieur)

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 la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Pâte à biscuits réfrigérée	8 chacun	Placez 8 biscuits sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Biscuits aux pépites de chocolat	8 chacun	<p>Ingrédients (16 unités) :</p> <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 <p>Instructions :</p> <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 la plaque en les espaçant de 2 pouces. Placez la plaque sur la grille du bas.

Aliment	Quantité	Consignes
Biscuits avoine et raisins	8 chacun	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ¾ 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 la plaque 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.

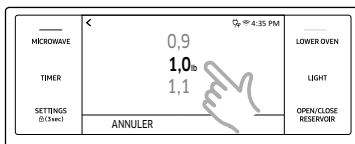
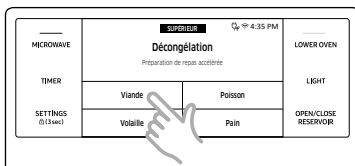
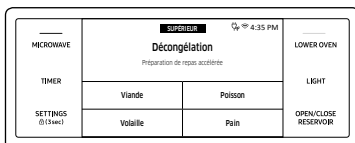
Aliment	Quantité	Consignes
Tarte au fromage	1 chacun	<p>Ingrédients : 15 biscuits complets écrasés, ½ tasse de beurre, 14 oz de fromage à la crème ramolli, 2 œufs, 1 tasse de sucre cristallisé, 1 cuillère à café d'extrait de vanille.</p> <p>Instructions :</p> <ol style="list-style-type: none"> Faites 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 : 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.

Four à micro-ondes (four supérieur)

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 grand plateau 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**.



7. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la décongélation.
8. 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**.

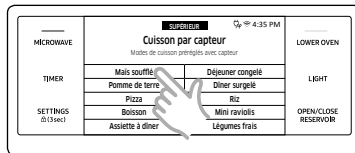
ATTENTION

- 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 grand plateau sur une feuille de papier sulfurisé. N'utilisez pas de plateau supplémentaire. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 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 par capteur

Le four propose 16 options pratiques de cuisson par 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.



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Sense Cook™ (Cuisson par capteur)**. L'écran affiche 16 fonctions de cuisson par capteur. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
3. Appuyez sur l'option **Cuisson par capteur** de votre choix.
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 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 grand 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.

Four à micro-ondes (four supérieur)

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

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 raviolis 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.

Four à micro-ondes (four supérieur)

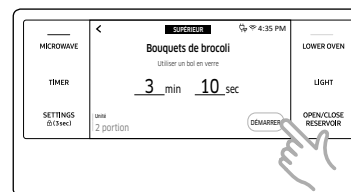
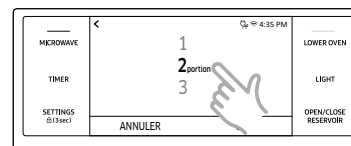
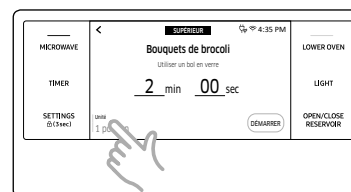
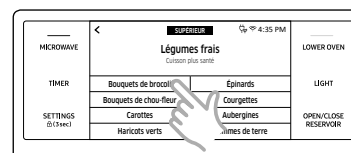
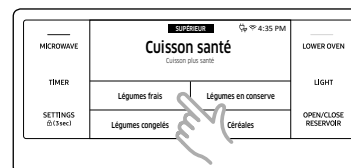
Ustensiles et couvercle

- 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 volatil 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.

Cuisson santé



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Healthy Choice (Cuisson santé)**.
3. Appuyez pour sélectionner la cuisson **Healthy Choice (Cuisson santé)**. L'écran affiche 4 menus différents. Ceux-ci proposent 26 options de cuisson Cuisson santé. (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-fleurs. 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 grand plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.

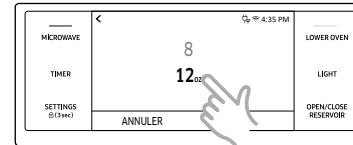
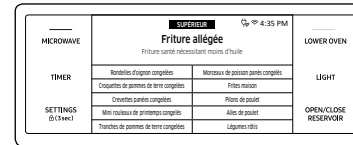
Four à micro-ondes (four supérieur)

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.

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.

Friture allégée



- Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
- Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Healthy Fry (Friture allégée)**.
- Appuyez pour sélectionner l'une des 10 options disponibles.
- 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**.
- 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

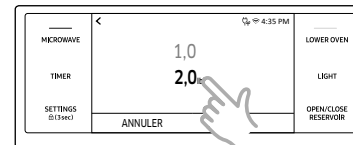
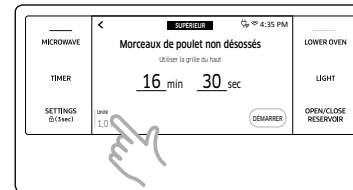
- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Four à micro-ondes (four supérieur)

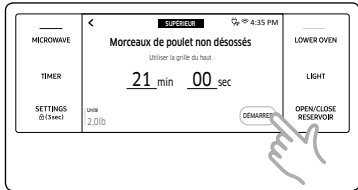
Aliment	Quantité	Consignes
Rondelles d'oignon congelées	8 oz 12 oz	Placez les rondelles d'oignon sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Croquettes de pommes de terre congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Crevettes panées congelées	8 oz 12 oz	Placez les crevettes surgelées sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Mini rouleaux de printemps congelés	8 oz 12 oz	Placez les mini-rouleaux de printemps surgelés sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Tranches de pommes de terre congelées	12 oz 16 oz	Placez les quartiers de pommes de terre surgelés sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Morceaux de poisson panés congelés	8 oz 12 oz	Placez les morceaux de poisson panés surgelés sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
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 café (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 la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Pilons de poulet	3 unités 6 unités	Rincez les pilons de poulet et placez-les sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les pilons de poulet puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

Aliment	Quantité	Consignes
Ailes de poulet	10 unités 20 unités	Rincez les ailes de poulet et placez-les sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Légumes rôtis	8 oz 12 oz	Coupez les aubergines, les carottes et les courgettes, puis enduisez-les d'une cuillère à café (5 g) d'huile. Placez les légumes coupés en rondelles sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.

Saisie par conv. automatique



1. Placez les aliments au centre du grand plateau, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du mode du four supérieur pour sélectionner **Conv.Sear AutoCook (Saisie par conv. automatique)**.
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 la plaque. 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.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Aliment	Quantité	Consignes
Darne de saumon	2 chacun 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Badigeonnez la darne de saumon d'huile et assaisonnez. Placez la darne de saumon sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
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.

Aliment	Quantité	Consignes
Pizza congelée (12 po)	12 pouces	Placez la pizza sur la grille du bas.
Gaufres congelées	2 unités 4 unités	Placez les gaufres sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du bas.
Bâtonnets au fromage congelés	6 unités 12 unités	Placez les bâtonnets au fromage sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Ailes de poulet Buffalo congelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Croustilles de pommes de terre congelées (Frites congelées)	12 oz 16 oz	Placez les croustilles de pommes de terre surgelées (frites surgelées) sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.
Croquettes de poulet congelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de poulet surgelées sur la plaque, puis posez la plaque sur la grille du haut.

Four (four inférieur)

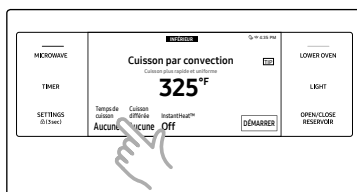
Cuisson minutée

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, Convection standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur, Déshydratation).

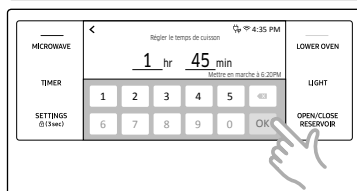
Réglage du four pour la cuisson minutée



1. Tournez le bouton de sélection du mode du four inférieur 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. (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 53 à 54 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.

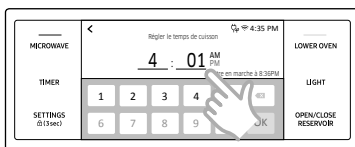
- Vous ne pouvez utiliser la fonction Mise en marche différée qu'avec un autre mode de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour une mise en marche différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Four (Four inférieur)

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 **Cuisson minutée** en page 47).
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

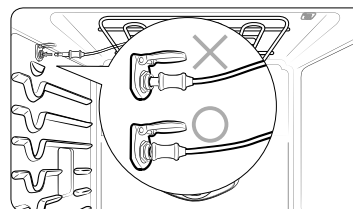
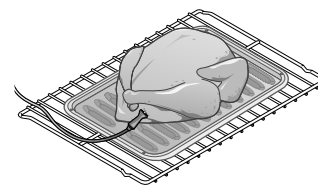
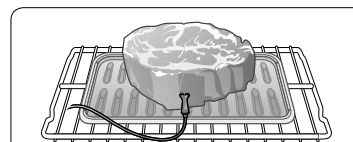
Reportez-vous aux pages 53 à 54 pour connaître les Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill.

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, Rôtissage vapeur, ou Convection standard. 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.

- Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
- 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 23.)
- Appuyez sur **Sonde de température**.
- Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

- Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction.
- Appuyez sur **DÉMARRER**.
- 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 pourrait 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.

Four (Four inférieur)

Fonctions du four

Mode de cuisson

Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du bouton de température de la partie Supérieur ou Inférieur, du pavé numérique ou de la molette de sélection. Reportez-vous à la section Réglage de la température aux pages 23, ainsi qu'aux Instructions de cuisson de base et de cuisson au gril en page 53.

Mode	Plage de température	Inférieur	Temp probe	InstantHeat™
Cuisson	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Gril	FAIBLE / ÉLEVÉE	0	-	-
Cuisson par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0
Convection standard	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	-
Levage à la vapeur	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-
Déshydratation	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	-	-

0 = Disponible - = Non Disponible

** « 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 permettre de cuire les aliments plus rapidement 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 cuisson au 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 une cuisson au gril. Reportez-vous à la section Guide de recommandations concernant la cuisson au gril, commençant en page 52.
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 dans le même temps. Les pains et pâtisseries doront 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
Convection standard	<ul style="list-style-type: none"> La Convection standard utilise l'élément de convection et le ventilateur. La circulation d'air uniforme assurée par la Convection standard vous permet d'utiliser une plus grande capacité du four en même temps. Utilisez ce mode pour la cuisson sur une seule grille, la cuisson sur plusieurs grilles, le rôtissage et la préparation de repas complets. De nombreux aliments, tels que les pizzas, les gâteaux, les biscuits, les petits pains, les muffins, les pains mollets et les plats cuisinés surgelés peuvent être préparés avec succès sur deux ou trois grilles à la fois. La Convection standard est également bonne pour le canard rôti entier, l'épaulé d'agneau et le gigot d'agneau court.
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 52.
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 52.
Levage à la vapeur	<p>Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez la pâte sur la grille en position 1 ou 2. Il n'est pas nécessaire de la couvrir avec un chiffon ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage à la vapeur dans un four froid. N'utilisez pas le mode Levage à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température de fermentation n'est pas assez chaude pour garder les aliments au chaud.

Mode	Instruction									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Déshydratation des aliments 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 réglages du mode Déshydratation des aliments. <table border="1" data-bbox="1275 569 1924 686"> <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								

Four (Four inférieur)

Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

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

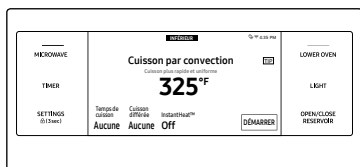
Utilisez toujours une lèche-frite et sa grille pour une cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant une cuisson au grill.

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

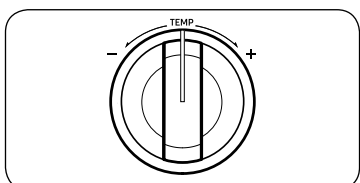
Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

Mode de vapeur	Grille	Aliments
Cuisson vapeur	Élevé	Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)
	Moyen	Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoût)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevé	-
	Moyen	Viande et volaille
	Faible	Dinde, grande viande

Instructions pour la cuisson de base et la cuisson au grill

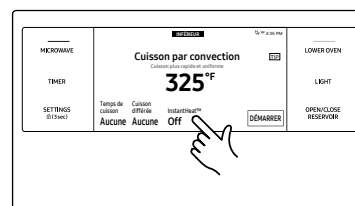
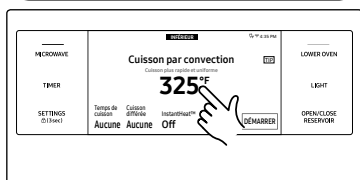


1. Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Si vous avez inséré la plaque de séparation,



2. Réglez la température de votre choix. (Reportez-vous à la section **Réglage de la température** en page 23.)

- Le mode Gril peut être réglé uniquement sur Élevée ou Faible.
- Les températures de certains modes sont fixes et ne peuvent pas être modifiées.



3. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction InstantHeat™, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 5 dans la prochaine colonne.

- InstantHeat™
 - a. Si vous sélectionnez Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, l'écran affiche les informations de la fonction InstantHeat™. (Par défaut, elle est OFF.)
 - b. Appuyez sur la zone InstantHeat™. La fonction InstantHeat™ est activée et l'écran affiche ON.

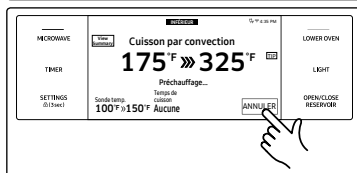
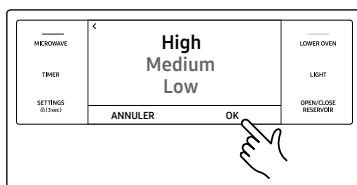
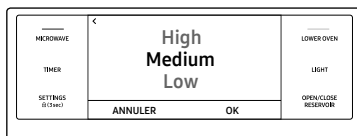
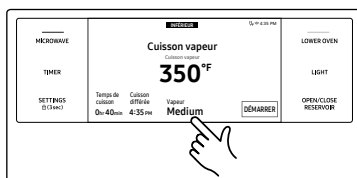
REMARQUE

- Pour de meilleures performances, nous vous recommandons de faire la cuisson sur la grille unique.

Type	Hauteurs des grilles
Cuisson	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

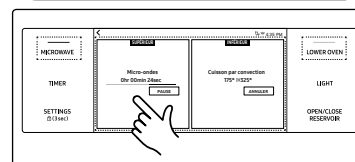
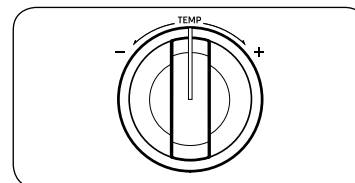
- Placez les aliments dans le four avant de démarrer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction InstantHeat™.
- **InstantHeat™** est l'un des modes de préchauffage et n'est pas requis lorsque vous cuisinez. Il peut être uniquement utilisé pour les modes de cuisson par convection et de rôtissage par convection et il est nécessaire pour la cuisson sur une seule grille. Reportez-vous au tableau ci-dessus pour consulter les positions des grilles.
- Pour de meilleures performances, préchauffez le four lors de la cuisson de produits de boulangerie qui gonflent tels que les gâteaux des anges, les gâteaux Bundt ou les pâtes feuilletées.

Four (Four inférieur)



- Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur
 - a. Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Moyen.)
 - b. Appuyez sur la zone Vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur Faible, Moyen u Élevé.
 - c. Appuyez sur **RÉGLER**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent à l'écran. **Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau**, en page 22.
- 4. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche automatique, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages 47 et 48 pour connaître les instructions.
- 5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.
- 6. Appuyez sur **ANNULER** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

Réglage de la température en cours de cuisson



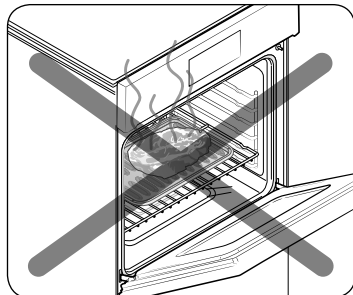
Si vous utilisez les fours en mode de four unique, effectuez l'une des actions suivantes :

- Utilisez le bouton de température de la partie Inférieur ou Supérieur du four pour régler la température.
 - Appuyez sur **SUPÉRIEUR** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.
 - Appuyez sur **SUPÉRIEUR** à l'écran, maintenez votre doigt appuyé sur la zone de température, faites tourner la molette de sélection pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.
 - Utilisez le bouton de température de la partie Supérieur du four pour régler la température.
 - Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.
 - Maintenez votre doigt appuyé sur la zone de température, faites tourner la molette de sélection pour régler la température, puis 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 6 fois.
 - La ventilation de la cuisson par convection 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 à la vapeur. Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction à la 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.

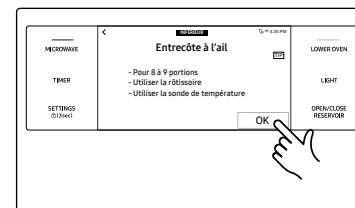
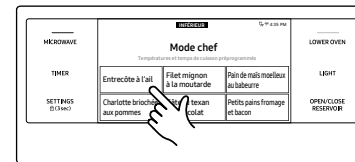
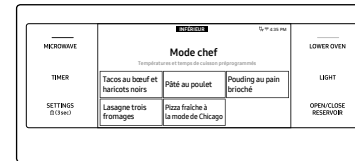
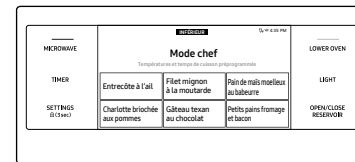
ATTENTION



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 Mode chef

Pour les cuisiniers inexpérimentés, le four offre 11 fonctions de Mode chef automatique. Profitez de cette fonction pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. Le temps et la température de cuisson seront ajustés en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez le bouton de sélection de modes jusqu'à Mode chef. 11 fonctions de cuisson automatique apparaîtront à l'écran. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas).
2. Appuyez sur la fonction Mode chef désirée.
3. Suivez les instructions à l'écran.

Four (Four inférieur)

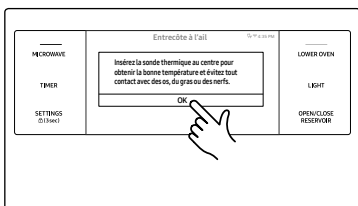


- Appuyez sur **DÉMARRER** pour lancer la cuisson.

Conseils de cuisson dans la fonction Mode chef



- Appuyez sur **CONSEIL** à l'écran pour afficher un conseil de cuisson.



- L'écran affichera un conseil de cuisson. Vous pouvez voir le conseil de cuisson avant de commencer à cuisiner ou pendant que vous cuisinez.

Utilisation de la fonction iQ Control

Pour utiliser la fonction iQ Control du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

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

Comment connecter le four ?

- Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
- Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre four.
- 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.
- Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

Pour démarrer le four à distance

1. Appuyez sur PARAMÈTRES > iQ Control, puis appuyez sur ON de la partie INFÉRIEUR.

Lorsque la fonction iQ Control est activée, vous pouvez :

- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance.
- Éteindre le four à distance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.

REMARQUE

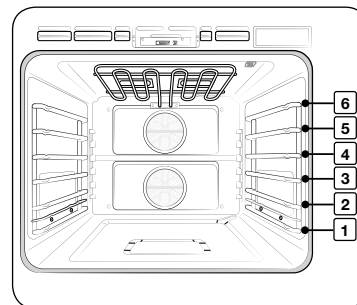
Important : Le mode Autonettoyage ne peut pas être démarré à distance.

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou réglez le bouton de sélection de modes sur d'autres fonctions, la fonction iQ Control se désactivera et vous empêchera d'allumer ou de programmer le four à distance.
- Si la fonction iQ Control est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson terminée ou annulée, la fonction iQ Control s'éteint.

Utilisation des grilles du four

Positions des grilles des parties inférieure du four



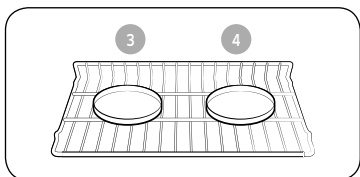
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

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

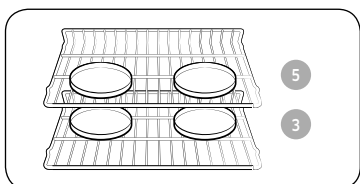
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

Four (Four inférieur)

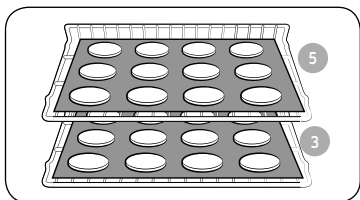
Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½". Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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

Type de cuisson	Hauteurs des grilles
Gâteaux et cookies	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

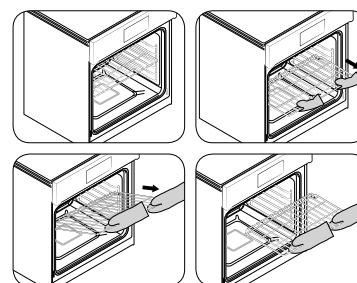
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

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.



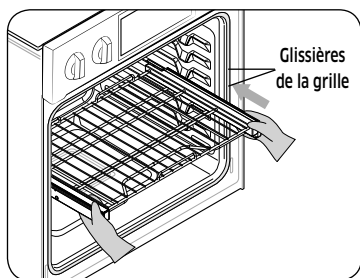
⚠ ATTENTION

- 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.

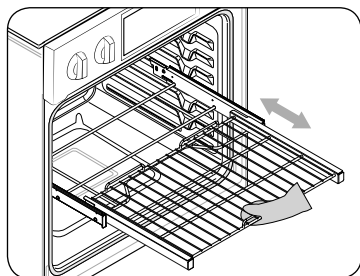
Utilisation de la grille coulissante

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

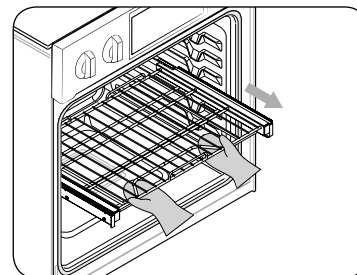


- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.

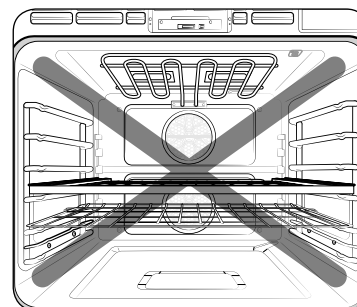


- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

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).

Four (Four inférieur)

Utilisation de la fonction nettoyage

La fonction Nettoyage a quatre sélections : Autonettoyage, GreenClean™, 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

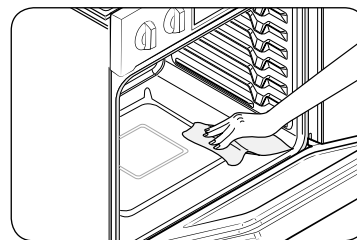


Fig. 1

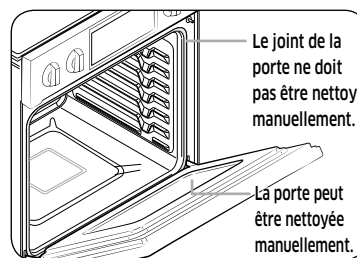
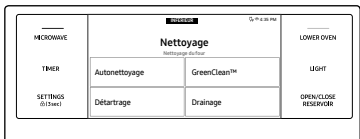


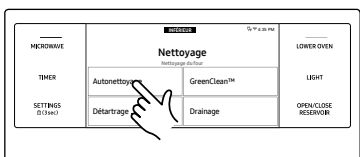
Fig. 2

- 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 gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade du four et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, faites-le remplacer. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

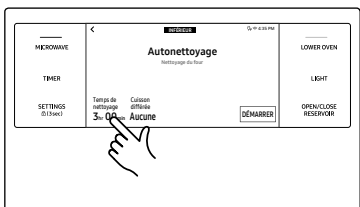
Démarrage d'un cycle Autonettoyage



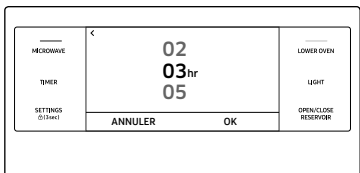
1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



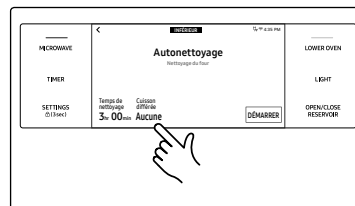
2. Appuyez sur **Autonettoyage**.



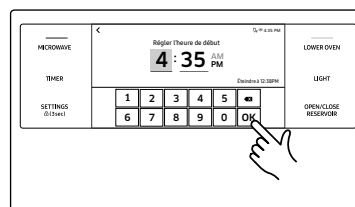
3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.



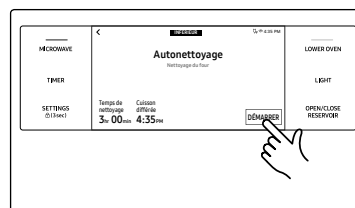
4. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous avez le choix entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (Par défaut, il est réglé sur 3 heures.)
5. Appuyez sur **RÉGLER**.



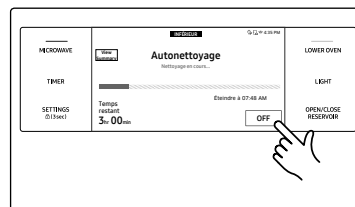
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Mise en marche automatique, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Mise en marche automatique** puis passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **RÉGLER**.



8. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer l'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
Important : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage sur l'un des deux fours.



9. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **CANCELAR**.

Four (Four inférieur)

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Autonettoyage ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essayez-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.

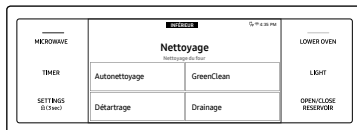
GreenClean™

La fonction GreenClean™ économise du temps et de l'énergie en éliminant les restes de graisse et les résidus que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

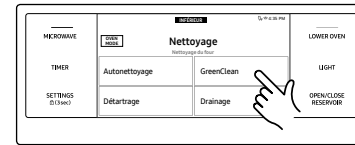
REMARQUE

La porte du four se verrouille pendant le mode GreenClean™. Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique des portes. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle GreenClean™ terminé. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Comment exécuter un cycle GreenClean™



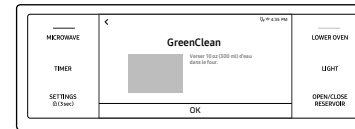
- Balayez l'écran pour nettoyer. L'écran fera apparaître 4 options de nettoyage. (Les fonctionnalités Détartrage et Drainage ne peuvent être utilisées que dans la partie INFÉRIEUR du four).



- Appuyez sur GreenClean™.



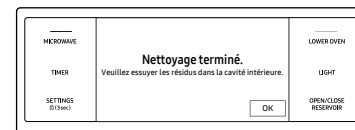
- Appuyez sur DÉMARRER pour lancer le mode GreenClean™.



- Suivez les instructions à l'écran. GreenClean™ démarrera automatiquement.

REMARQUE

Les deux portes du four se verrouillent pendant le mode GreenClean™.



- Lorsque le mode GreenClean™ est terminé, nettoyez l'intérieur du four. Il restera une quantité importante d'eau au fond du four après un cycle GreenClean™. Retirez les restes d'eau avec une éponge ou un chiffon doux et sec.

REMARQUE

- Pour le mode GreenClean™, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau; c'est la quantité produisant les meilleurs résultats.
- Vous ne pourrez pas démarrer de cycle GreenClean™ si la fonction Verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.

Après un cycle GreenClean™

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Mode GreenClean™. L'eau située dans le fond du four est chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four pendant une période prolongée. 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 GreenClean™.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

REMARQUE

La fonction GreenClean™ ne peut être utilisée que dans un four à la fois. Lorsqu'un four est en mode GreenClean™, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.

Détartrage (Partie INFÉRIEUR du four uniquement)

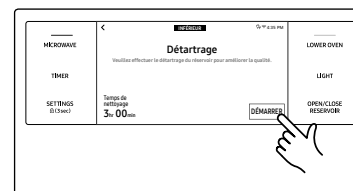
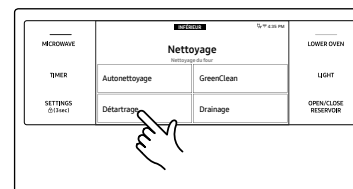
Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur fréquemment, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage, 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,

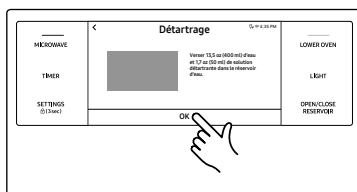
le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez quand-même activer la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

Démarrage d'un cycle Détartrage

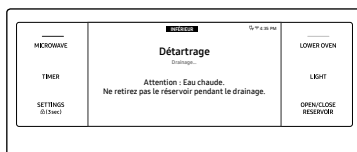


1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Détartrage**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

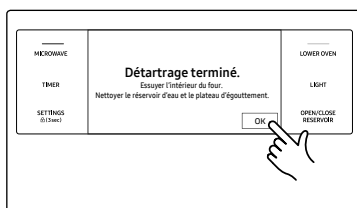
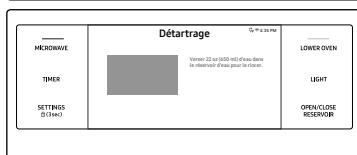
Four (Four inférieur)



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 vide 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.

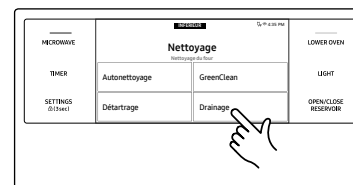
📖 REMARQUE

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.

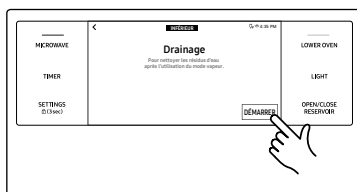
Drainage (Partie INFÉRIEUR du four uniquement)

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 :

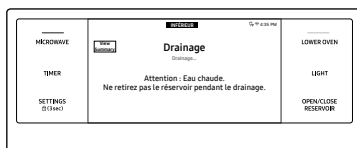
Démarrage d'un cycle Drainage



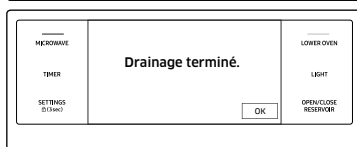
1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drainage**.



3. Appuyez sur **DÉMARRER**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



4. 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.



Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)**. L'élément Paramètre s'affiche.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Wi-Fi**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis cliquez sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui apparaît.
3. 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

1. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Wi-Fi**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Ajouter un réseau**.
3. Entrez une adresse IP manuellement, pour appuyez sur **CONNEXION** pour appliquer vos paramètres.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Wi-Fi**, puis appuyez sur **DÉSACTIVÉ** sur l'écran de droite.
- 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.

iQ Control

Pour démarrer le four à distance.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **iQ Control**, puis appuyez sur **ON** de la partie **INFÉRIEUR**. (Voir la section Utilisation de la fonction iQ Control à la page 56).

Four (Four inférieur)

Connexion assistée

Connexion assistée vous permet de configurer facilement les paramètres réseau y compris la procédure d'authentification.

Affichage

- Luminosité
Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Affichage** > **Luminosité**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.
- Écran de veille
Si l'économiseur d'écran est éteint, les options Thème de l'horloge et Menu Arrêt sont désactivées.
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Affichage** > **Écran de veille**, puis appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite.
- Clock theme (Thème de l'horloge)
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Affichage** > **Thème de l'horloge**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.
- Timeout (Arrêt)
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Affichage** > **Délai d'attente**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à Always on (Permanent).

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

- Activez la connexion Wi-Fi.
- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Date et heure**, puis appuyez sur **Date et heure**.
- Appuyez sur **ACTIVÉ** sur l'écran de droite. La date et l'heure sont réglées automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Date et heure**, puis appuyez sur **Date et heure**.
- Appuyez sur **DÉSACTIVÉ** 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

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Date** > Sélectionnez le format de l'heure, puis cliquez sur l'écran de droite.
- Vous pouvez sélectionner le format 12 heures ou le format 24 heures.

Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Langue**, puis cliquez sur l'écran de droite.
- Vous pouvez sélectionner English, Español, ou Français.

Volume

Permet de régler le niveau de volume pour les signaux sonores et les mélodies.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Volume**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Volume pour régler le Volume.

Température

- Unité de temp
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.
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Température** > **Unité de température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez choisir °C ou °F.
- Ajuster 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 Supérieur ou Inférieur 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).
 - Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Température** > **Réglage de la température**, puis cliquez sur l'écran de droite. 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 gril 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. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Économie d'énergie 12 heures**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. L'icône Économie d'énergie 12 heures apparaît sur la zone de voyants.

Aide

Aide fournit des astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

1. Dépannage
 - Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.
2. Guide d'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. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **À propos de l'appareil** > **Mise à jour logicielle**, puis appuyez sur **Mettre à jour** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **INSTALLER**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Reportez-vous à la section Utilisation de la fonction Sabbat sur la page suivante.

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. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Mode démonstration**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

Gestion à distance

Le centre d'assistance accèdera à votre produit à distance à des fins de vérifications internes en cas de problème.

- Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Gestion à distance**, puis appuyez sur **ACTIVER**.

Utilisation de la fonction sabbat

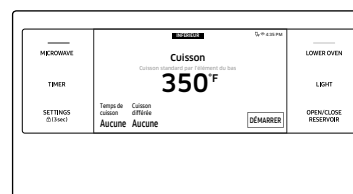
(Utilisée pour les fêtes et le Sabbat juifs)



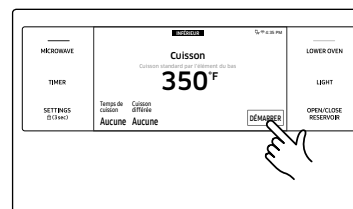
Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Sabbat, veuillez visiter le site Web sur <http://www.star-k.org>.

Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction 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 Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbat. Ce réglage écrase la fonction 12 hour energy saving (Économie d'énergie 12 heures), qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four pendant l'utilisation de la fonction Sabbat, appuyez sur **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation de la fonction Sabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer la fonction Sabbat.

Utilisation de la fonction Sabbat

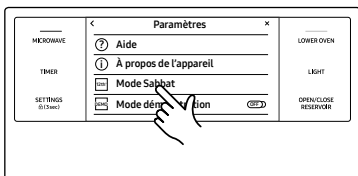


1. Tournez le bouton de sélection de mode sur le mode **Cuisson**.



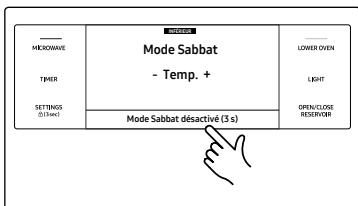
2. Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Four (Four inférieur)



4. Appuyez sur **SETTINGS (PARAMÈTRES)** > **Sabbat**, 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 Sabbat activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en maintenant votre doigt appuyé sur la position **OFF**.

REMARQUE

Veillez noter que cela 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.



N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Cuisson pendant que la fonction 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. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, 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 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 **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 Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque le Sabbat est terminé, désactivez le 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 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.

Soin et entretien

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.
- Nettoyez les surfaces en porcelaine de la partie extérieure du joint de la porte. Rincez les surfaces avec une solution de vinaigre et d'eau puis essuyez. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec une éponge à récurer non abrasive.

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.

Filtre de convection

Le filtre de convection se trouve à l'arrière de l'intérieur du four.

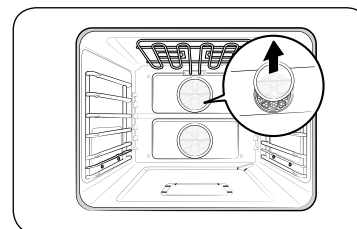
Nettoyez régulièrement le filtre. Si vous laissez le filtre se boucher, les modes de cuisson par convection du four ne fonctionneront pas correctement.

Vous devez également retirer le filtre lors du cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE

Pour votre sécurité ainsi que pour les performances du four, réinstallez le filtre avant de l'utiliser pour cuire. Autrement, les ailettes du ventilateur tournantes seront exposées à l'arrière du four.

Retrait du filtre de convection du four

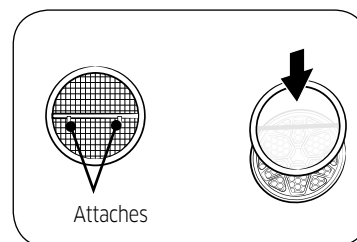


Lorsque le four est froid, placez vos doigts autour des arêtes du filtre et poussez-les délicatement.

Nettoyage du filtre

Laissez-le tremper dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment. Vous pouvez également le placer dans le lave-vaisselle sur la grille supérieure. Nettoyez le filtre avant de le réinstaller.

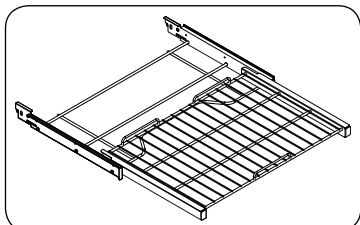
Installation du filtre de convection du four



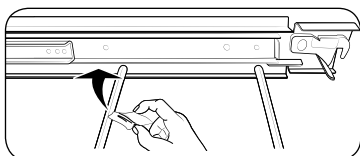
Accrochez délicatement les attaches métalliques à l'arrière du filtre sur la barre métallique à travers le trou du ventilateur. Assurez-vous qu'il est centré sur le trou. Veillez à ne pas rayer les surfaces en porcelaine avec l'arrière du filtre.

Soin et entretien

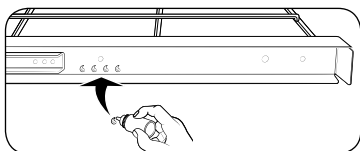
Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



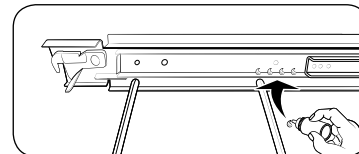
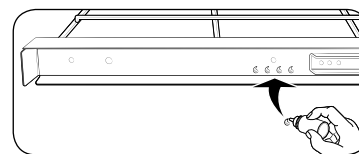
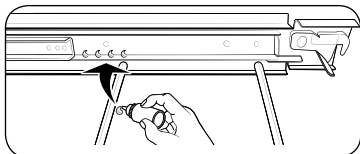
1. Retirez la grille du four. Reportez-vous à la partie Retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante**, en page 59.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.



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.

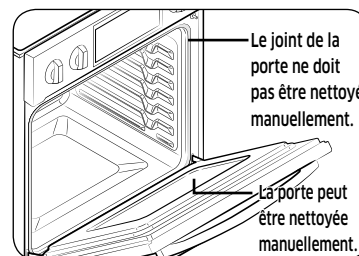


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section **Installation de la grille coulissante**, en page 59.

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

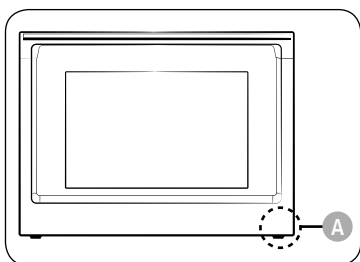


- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** ou ne faites 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.

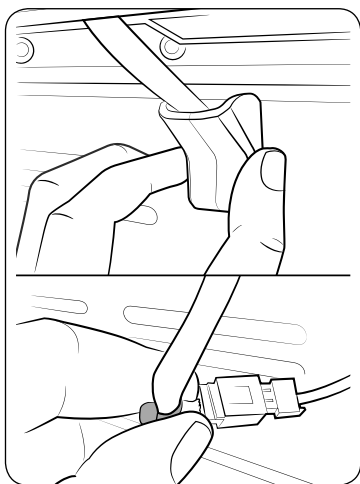
Retrait des portes du four

⚠ 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. Pour les fours doubles, recommencez le processus pour chaque porte.



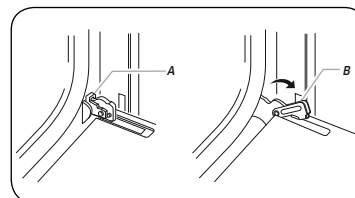
A. Fils couplés



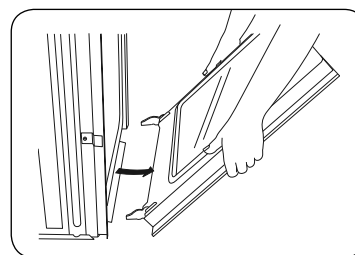
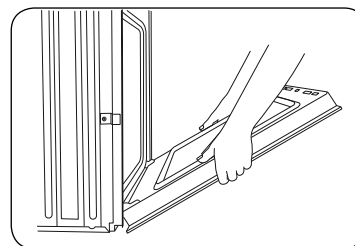
1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Retirez le capuchon en caoutchouc (pour la porte INFÉRIEUR du four) et débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.

📄 REMARQUE

Si vous retirez la porte INFÉRIEUR, vous devez ouvrir la porte inférieure pour accéder aux fils couplés.



- 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



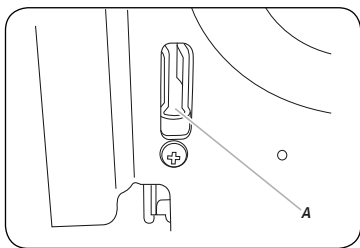
3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte 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. 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.

Soin et entretien

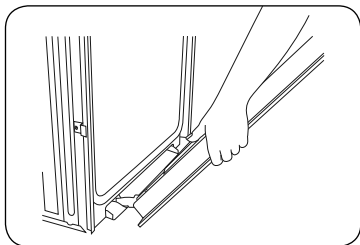
Réinstallation des portes du four

⚠ 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.

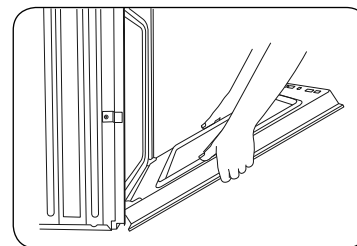


A. Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



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.



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 des portes 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, puis réinstallez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure du four).

⚠ ATTENTION

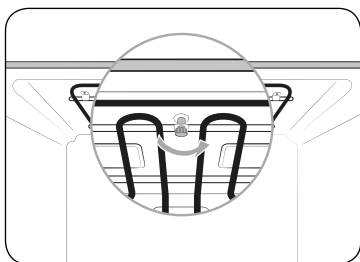
Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher les fils. Poussez-les à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que retirez la porte. Si les fils ne sont pas branchés ou disposés correctement, ils peuvent se prendre dans la porte et être endommagés par la chaleur.

Remplacement de l'ampoule du four

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 **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** pour activer ou désactiver l'éclairage. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage ou pendant le mode GreenClean™.

⚠ ATTENTION

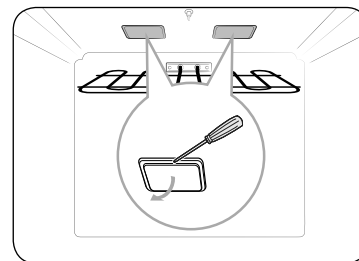
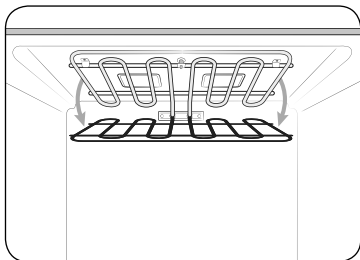
Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de porter des gants afin de protéger vos mains.



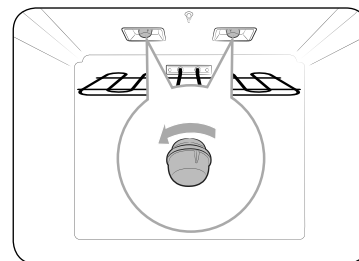
1. Pour remplacer l'ampoule, vous devez incliner la résistance du gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du gril. La résistance du gril devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.

⚠ ATTENTION

La résistance du gril n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison vers le bas de la résistance du gril. Ne la laissez pas tomber.



2. Tout en tenant le cache en verre d'une main, insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin de retirer le cache en verre.



3. Tournez le culot de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.

📄 REMARQUE

Si nécessaire, retirez les bagues métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule.
5. Réinstallez le culot de l'ampoule et le cache en verre.
6. Remettez en place la résistance du gril, en inversant l'ordre de l'étape 1.

⚠ ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau de fusibles principal ou du tableau de disjoncteur. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

Dépannage

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 les solutions suggérées, appelez le service après-vente Dacor au 833-35-ELITE (833-353-5483).

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.

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.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments 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.

Dépannage

Dépannage

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"> De l'eau goutte. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 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.

Symptôme	Cause	Action
Grand plateau		
Lorsqu'il tourne, le grand plateau 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 gril 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.

Dépannage

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 23.
	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.

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 23.
	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 23.
	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 57.
	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez Réglage de la température dans la section Paramètres en page 66.

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 52, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au Guide de recommandations concernant le gril , en page 52.
	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 pendant 10 minutes. Reportez-vous au Guide de recommandations concernant le gril, en page 52.
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 66.
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 60.
	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 24).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur ANNULER . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section Autonettoyage en page 60.
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Dépannage

Dépannage

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 60.
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 24.

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 Dacor local.
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur ANNULER 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 ANNULER puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.	Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement	Appuyez sur ANNULER 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.	Contactez le service technique.
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.

Garantie et assistance

Obtenir de l'aide

Avant de demander de l'assistance :

Avant de demander de l'assistance :

1. Lisez le chapitre **Dépannage** de ce manuel (page 74).
2. Utilisez les conseils utiles fournis dans notre **Dépannage**.
3. Familiarisez-vous avec les conditions générales de la garantie de votre produit.
4. Si aucune de ces astuces ou suggestions ne permet de résoudre votre problème, contactez notre service après-vente au numéro ci-dessous.

Le service après-vente de Dacor est disponible de 5 h 00 à 17 h 00 (heure normale du Pacifique)

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483), États-Unis et Canada

Contactez-nous sur notre site Web à l'adresse : www.dacor.com

Garantie

Éléments couverts par la garantie

CERTIFICAT DE GARANTIE : FOURS DACOR

DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu au premier acheteur utilisateur, à compter de la date d'achat initial ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs chez un revendeur agréé Dacor ou un autre vendeur agréé par Dacor.

Si votre produit Dacor dysfonctionne dans l'année qui suit la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor résoudra le problème sans frais pour vous.

Garantie et assistance

Tous les dommages superficiels (tels que des rayures sur l'inox, imperfections sur la peinture/ porcelaine, etc.) sur le produit ou les accessoires fournis, doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date d'achat initial pour être couverts par la garantie. Les pièces consommables, tels que les filtres et les ampoules, ne sont pas couverts et sont de la responsabilité de l'acheteur.

LIMITATIONS DE LA COUVERTURE

L'assistance technique sera assurée par un prestataire désigné par Dacor pendant les heures de travail normales. Veuillez noter que les prestataires de service sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits de maison témoin ou d'exposition ayant une date de production antérieure de plus de 5 ans, les produits vendus sans garantie et les produits installés pour un usage non résidentiel, incluant, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les bed and breakfast et les spas disposent d'une garantie de pièces d'un an. Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur.

La garantie sera nulle et non avenue sur les produits altérés, déformés ou sans numéros et étiquettes de série.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou le relevé de clôture pour les nouvelles constructions sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles à l'assistance technique. La garantie est nulle et non avenue si des produits non approuvés ETL et CUL sont transportés depuis les États-Unis.

HORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE LA PREMIÈRE ANNÉE

Si votre produit Dacor dysfonctionne dans l'année qui suit la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor fournira une nouvelle pièce, franco à bord, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur.

Éléments non couverts par la garantie

- De légères variations de couleurs peuvent être observées en raison de différences présentes entre les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, l'emplacement des produits et d'autres facteurs ; cette garantie ne s'applique pas à la variation des couleurs.
- Les demandes d'assistance pour informer le client de la bonne utilisation et du bon entretien du produit.
- Les frais d'assistance concernant des trajets à destination d'îles ou de sites isolés, incluant, sans s'y limiter, les droits de passage, les routes à péage ou autres dépenses de voyage.
- Dommages immatériels et accessoires, y compris, sans s'y limiter, la perte d'aliments ou de médicaments, distance du travail ou repas de restaurants.
- Défaillance du produit lors d'une utilisation commerciale, professionnelle, de location ou de toute application autre qu'une utilisation résidentielle par un consommateur.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles, boîtiers à fusibles ou réinitialisation des disjoncteurs.
- Dommages sur le produit dus à un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des sautes de puissances ou autres cas de force majeure.
- Responsabilité pour les dommages sur les biens alentours incluant le mobilier, les sols, les plafonds et autres structures ou objets situés autour du produit.
- Casse, décoloration ou dommages sur des surfaces en verre ou métalliques, des composants en plastique, ornements, peintures ou autres finitions dus à une mauvaise utilisation, une utilisation détournée, un entretien absent ou une négligence.

Éléments non couverts par la garantie

Merci de nous contacter en cas de problème survenant au-delà de la période de garantie standard. Dacor examine chaque problème et chaque question de ses clients pour leur fournir la meilleure solution possible selon les situations.

LES SOLUTIONS INDIQUÉES DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULES SOLUTIONS. AINSI, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FAITE, ET, EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU UNE FIN PARTICULIERS, SE LIMITENT À UNE PÉRIODE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE INITIALE D'ACHAT. DACOR NE SERA EN AUCUN CAS TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ET FRAIS IMMATÉRIEL ET ACCESSOIRE. SI DACOR REMPORTE TOUTE POURSUITE JUDICIAIRE, TOUS LES FRAIS, Y COMPRIS LES FRAIS D'AVOCAT, SERONT REMBOURSÉS À DACOR PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE N'EST FAITE À AUCUN ACHETEUR CONCERNANT LA REVENTE.

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.

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe d'assistance via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

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 donne accès aux informations de licence gratuites associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



Notes

Notes

Notes



Veuillez consulter le site Web www.Dacor.com pour activer votre garantie en ligne.
INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE

couper ici



IMPORTANT :

Votre garantie ne prendra effet que lorsque vous l'aurez activée en ligne ou lorsque vous aurez envoyé le formulaire à retourner à Dacor. Si vous avez acheté plusieurs produits Dacor, merci de bien vouloir retourner tous les formulaires dans une seule enveloppe ou d'activer la garantie en ligne de chacun de vos produits.

En aucun cas Dacor ne vendra en aucun cas votre nom ou toute information contenu dans le formulaire dans le but de les ajouter à des listes de diffusion électronique. Nous sommes ravis que vous ayez choisi les produits Dacor pour votre foyer et nous vous en remercions. Nous ne vendrons en aucun cas vos informations.

Nom du propriétaire :

Rue : Nom (en caractères d'imprimerie) Bornes Moyen

Ville : État :

Code postal :

Date d'achat : E-mail :

Téléphone :

Revendeur :

Ville : État :

Code postal :

Merci de bien vouloir prendre quelques secondes pour compléter la section ci-dessous. Merci.

- Comment avez-vous connu les produits Dacor ? (Une seule réponse possible.)

<input type="checkbox"/> A. Télévision Émission culinaire	<input type="checkbox"/> F. Constructeur
<input type="checkbox"/> B. Magazine	<input type="checkbox"/> G. Architecte/Designer
<input type="checkbox"/> C. Exposition chez un revendeur	<input type="checkbox"/> H. Un autre propriétaire Dacor
<input type="checkbox"/> D. Exposition de cuisines chez un revendeur	<input type="checkbox"/> I. Maison témoin
<input type="checkbox"/> E. Salon de l'habitat	<input type="checkbox"/> J. Autre <input type="text"/>
- Où avez-vous acheté vos appareils Dacor ?

<input type="checkbox"/> A. Revendeur	<input type="checkbox"/> D. Constructeur
<input type="checkbox"/> B. Cuisiniste	<input type="checkbox"/> E. Autre <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> C. Entrepreneur d'un constructeur	

couper ici

- Pour quelle raison avez-vous acheté ce produit ?

<input type="checkbox"/> A. Remplacement uniquement	<input type="checkbox"/> C. Déménagement
<input type="checkbox"/> B. Modernisation	<input type="checkbox"/> D. Autre <input type="text"/>
- Quel est le revenu annuel de votre foyer ?

<input type="checkbox"/> A. Moins de 75 000 \$	<input type="checkbox"/> D. Entre 150 000 \$ et 200 000 \$
<input type="checkbox"/> B. Entre 75 000 \$ et 100 000 \$	<input type="checkbox"/> E. Entre 200 000 \$ et 250 000 \$
<input type="checkbox"/> C. Entre 100 000 \$ et 150 000 \$	<input type="checkbox"/> F. Plus de 250 000 \$
- Quelles sont les types d'appareils que vous possédez dans votre cuisine ?

A. Table de cuisson <input type="text"/>	C. Lave-vaisselle <input type="text"/>
B. Four <input type="text"/>	D. Réfrigérateur <input type="text"/>
- Achèteriez-vous ou recommanderiez-vous un autre produit Dacor ?

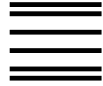
<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
------------------------------	------------------------------

Remarques :

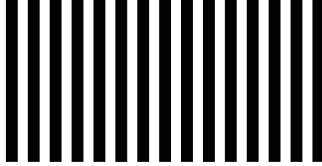
Merci beaucoup pour votre contribution. Les informations que vous nous avez fournies nous aideront pour les projets à venir et à vous apporter l'assistance que vous méritez.

Placez l'étiquette portant le numéro de série ici

Site Web : www.Dacor.com
 Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-01316A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745
• Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483) • Télécopie : (626) 403-3130 • www.dacor.com