

Built-In Microwave Combi Oven

User manual

NQ70**700D**



SAMSUNG

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

FCC STATEMENT:

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

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

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

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

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

Regulatory Notice

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

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

To satisfy FCC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation.

To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended.

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

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 available in the US/Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

Contents

Important safety instructions	5	Oven (Lower Oven)	41
What you need to know about safety instructions	5	Push to open door	41
California Proposition 65 Warning	6	Timed cooking	42
Grounding Instructions	7	Delay start	43
Use Of Extension Cords	7	Using the Temp probe	43
For Your Safety	8	Twin cooking mode temperature setting ranges	45
Electrical Safety	10	Broiling recommendation guide	49
Child Safety	10	Air Fry	50
Oven	11	Setting the mode	52
Self-cleaning ovens	12	Setting the temperature	52
Ventilating hood	12	Basic baking and broiling instructions	52
Critical installation warnings	13	Steam Cook	55
Critical usage warning	14	Air Sous Vide	56
Usage cautions	16	Convection Vegetable	58
Critical cleaning warnings	18	Using the special function feature	59
Introducing your new oven	19	Using the smart control feature (Lower oven only)	60
Overview	19	Bixby	61
What's included with your oven	19	Amazon Alexa & Google Assistant	61
Assembling the steam container (applicable models only)	20	Installation Guide	61
Before you begin	21	Using the oven racks	62
Energy saving tips	21	Using the gliding rack	64
Turntable (For microwave oven)	21	Using the divider	65
Water reservoir	22	Using the clean feature	65
Basic operations	23	Steam-Cleaning	68
Control panel	23	Settings	71
Display	23	Using the sabbath feature	73
Setting the temperature	24	Maintaining your appliance	75
Control lockout	24	Care and cleaning of the oven	75
Kitchen timer	24	Removing the oven door (Lower oven only)	77
Minimum and maximum settings	26	Replacing the oven door (Lower oven only)	78
Microwave oven (Upper Oven)	27	Changing the oven light (Lower oven only)	79
Setting the power level	27	Troubleshooting	80
Timed cooking	27	Control Display	80
Microwave	28	For the Microwave Oven	80
Power Convection	29	For the Lower Oven	83
Broil	29	Information codes	86
Speed Power Convection	30	Warranty (U.S.A)	87
Speed Broil	30	Warranty (CANADA)	88
Air Fry Auto Cook	31	Appendix	90
Healthy Cook	33	Open Source Announcement	90
Sensor Cook	35		
Auto Cook	38		
Defrost	40		

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING









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

CAUTION

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

CAUTION

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Microwave Oven)

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 7 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. 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 oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings in the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning the unit.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
18. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
19. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

20. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
- Do not overheat liquid.
 - Stir liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, let containers with liquid stand in the microwave oven for a short time before removing.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into a container holding liquid.
21. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave oven as they may create a fire or electric shock.
22. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts creating a risk of electric shock.
23. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
24. Do not cover the racks or any other part of the microwave oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

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

USE OF EXTENSION CORDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS


Important safety instructions (Oven)


FOR YOUR SAFETY


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


CAUTION

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ☐ • If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow these instructions may result in severe burns.
 - If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.
 - Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
 - ★ • **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
 - **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- ★ • **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
 - Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
 - For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the oven.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
 - The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

ELECTRICAL SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

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, rack, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

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



VENTILATING HOOD




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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

WARNING

-  • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the oven may result in an electric shock, fire, 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.
-  • This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

CRITICAL USAGE WARNING

⚠ CAUTION

- ★ • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
 - If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire
 - In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
 - A spark may result in an explosion or fire.
 - Be careful not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
 - Failing to do so may result in burns.
 - If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- ★ • Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
 - If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
 - Use caution when removing the wrap around the food taken out of the appliance.
 - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
 - ☒ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
 - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
 - ✍ • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

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

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

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

- ★ • Use caution 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.
 - These substances are not only harmful, but 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.
 - Do not let children come too close to the appliance.
 - Failing to do so may result in a burn.
- 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 the 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 as 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.
- Make sure the 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

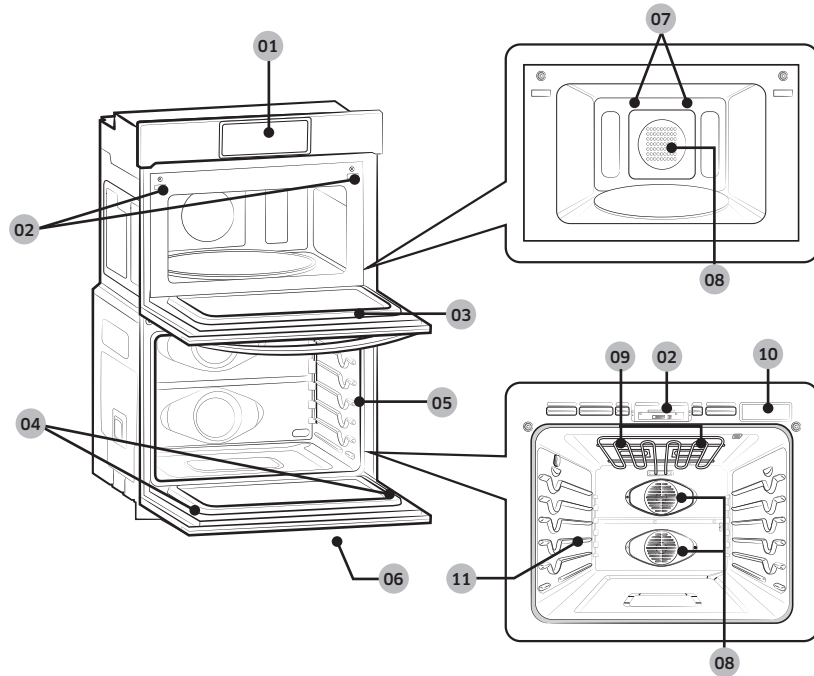
⚠ CAUTION

- ★ • 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.
- Be cautious 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

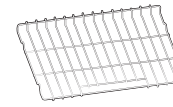
NOTE

If you need an accessory marked with a *, you can purchase by calling the Samsung Contact Center (1-800-726-7864) or visit our website(www.samsung.com/us/support).

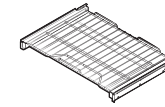
What's included with your oven

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

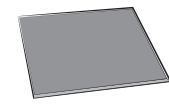
Accessories for oven



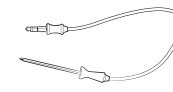
Wire rack (1)*



Gliding rack (1)*



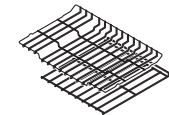
Divider (1)*



Temp probe (1)*



Air Fry tray (1)*

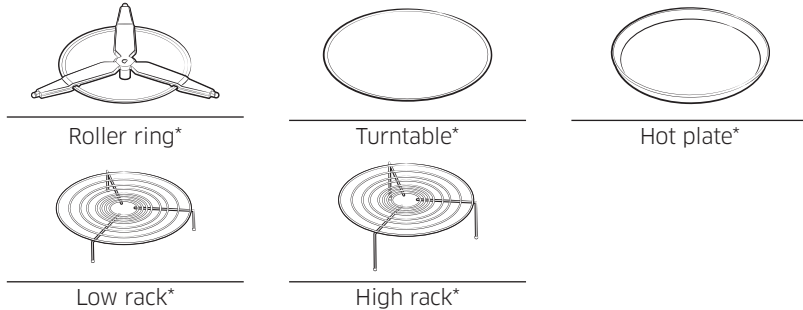


Wire Rack Steam (1)*

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

Introducing your new oven

Accessories for microwave



Roller ring	Put in the center of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the center fitting of the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Broil or Convection function. NOTE Do not use wire racks with Microwave mode except where specifically noted in this manual.
Hot plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.

NOTE

- Do not use the turntable without the roller ring.
- If you need an accessory marked with a *, you can purchase by calling the Samsung Contact Center (1-800-726-7864) or visit our website(www.samsung.com/us/support).

Assembling the steam container (applicable models only)

The Steam container and glass lid are only for full steam cook function. Use the Steam container on the Wire rack steam only and make sure to insert fully into the compartment so the container touches the rear wall.

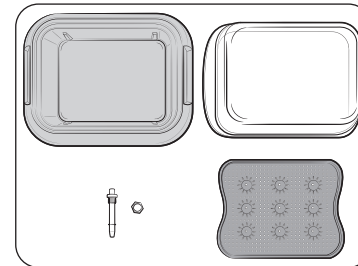
The steam container has 4 separate parts : Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.

WARNING

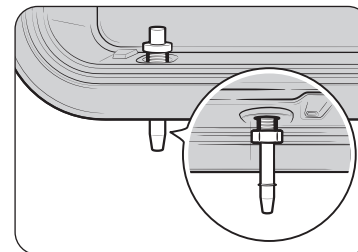
Do not use glass lid for broiling, baking. Use the Steam cook mode only.

CAUTION

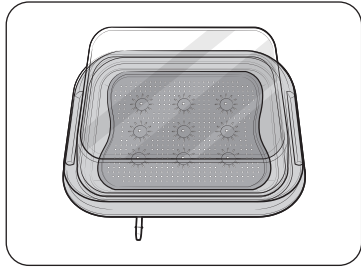
- Always wear oven gloves when handling the steam container and be careful not to drop the steam container.
- Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter.



- Check and make sure you have all the parts for the steam container.
 - Parts include glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.



- Insert the steam nozzle into the hole on the right-rear side of the metal pan, and then tighten the provided nut.



- Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

NOTE

If you need a steam container, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864) or visit our website(www.samsung.com/us/support).

Before you begin

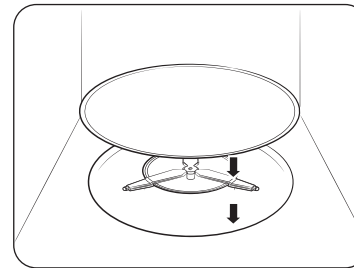
Before using the top and bottom ovens for the first time, remove all the accessories, and then clean the ovens thoroughly. Then, set the lower oven to Bake, and run it at 400 °F for 1 hour. Next, set the microwave (top) oven to Power Convection, and then run it at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive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

Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Energy saving tips

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

Turntable (For microwave oven)

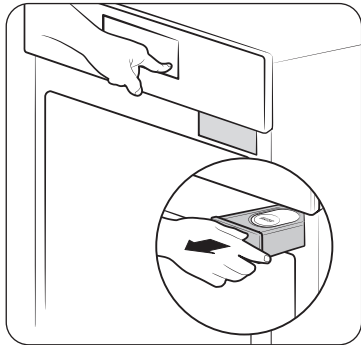


Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

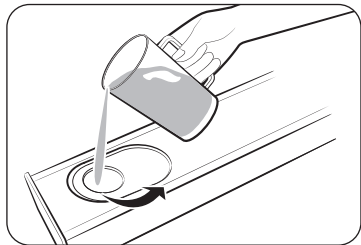
Before you begin

Water reservoir

The water reservoir is used for the Steam Bake, Steam Roast, Steam Proof and Steam Cook functions and also to remove water scale that may form on the oven walls, especially after Steam Baking, Steam Roasting, Steam Proofing and Steam Cooking. Fill it with water before steam cooking or descaling.



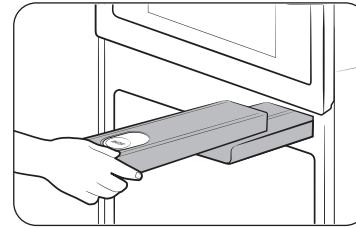
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Open/Close Reservoir** on the control panel to eject the water reservoir. Grab the front of the reservoir, and then slide it out to remove.



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

NOTE

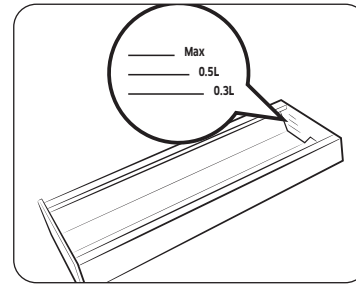
You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.



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.

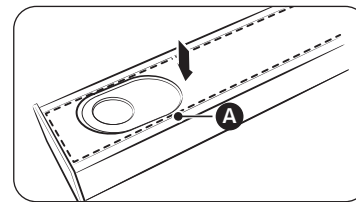
NOTE

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.

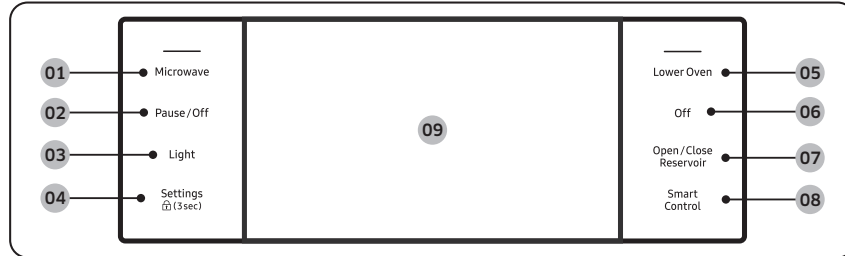


CAUTION

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

Basic operations

Control panel

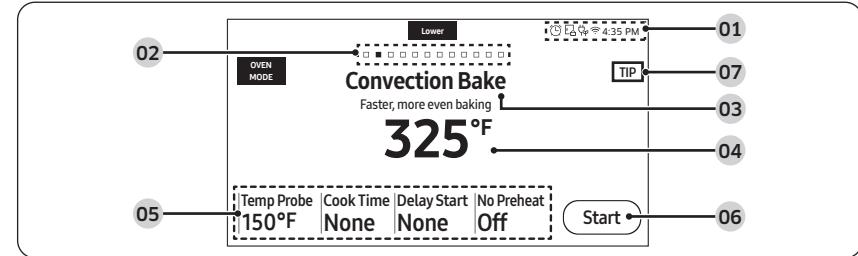


- 01 Microwave** : Use to display the upper Microwave oven mode screen on the display. Touching here does not turn the oven on or off. It only displays its current status.
- 02 Pause/Off** : Use to pause or turn off the upper Microwave oven's operation.
- 03 Light** : Use to turn the oven light on or off.
- 04 Settings** (3sec) : Use to display the Setting screen. If you touch and hold this key for 3 seconds, all oven functions will be disabled.
- 05 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.
- 06 Off** : Use to turn off the lower oven's operation.
- 07 Open/Close Reservoir** : Touch to open the water reservoir.
- 08 Smart Control** : Use to turn the Smart Control function on or off.
- 09 Display** : Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired setting.

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.

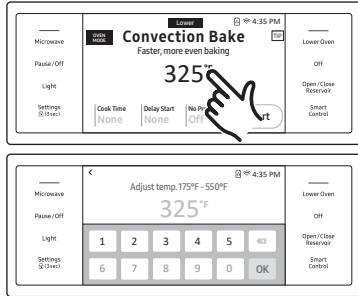
Display



- 01 Indicator area**
 - **Timer** (⌚): When the timer is set, the **Timer** indicator is displayed.
 - **Door lock** (🔒): Displayed when the oven door is locked.
 - **Wi-Fi** (📶): Shows **Wi-Fi** signal strength in 5 steps. When **Wi-Fi** is disconnected, 📶 is shown.
 - **12-hour energy saving** (🔋): Displayed when **12-hour energy saving** is turned on.
 - **Current time** : The **Current time** is displayed.
- 02 Page indicator** : Shows location of current mode.
- 03 Mode** : The current or selected menu is displayed with a **Mode** description.
- 04 Temperature** : The current or selected temperature is displayed. When you tap this area, the **Temperature** adjustment screen is displayed.
- 05 Information area**
 - **Temp Probe** : The set temperature of the temp probe is displayed. When you tap this area, the **Temp Probe** screen is displayed.
 - **Cook Time** : The cooking time is displayed. When you tap this area, the cooking time screen is displayed.
 - **Delay Start** : The delay start time is displayed. When you tap this area, the **Delay Start** screen is displayed.
 - **No Preheat** : Indicates if the **No Preheat** feature is on or off. (Only displayed when you are using the **Convection Bake** or **Convection Roast** mode.)
 - **Steam** : The steam level is displayed. When you tap this area, the **Steam** level screen is displayed. (Only displayed when you are using the **Steam Bake** or **Steam Roast** mode.)
- 06 Start** : Tap to start the oven using the displayed settings.
- 07 TIP** : Tap to show popup guide about temp. (Only displayed when you are using the convection bake or convection roast mode.)

Basic operations

Setting the temperature



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

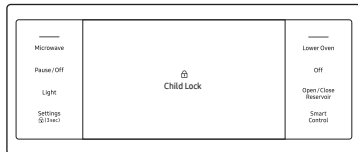
Control lockout

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

How to activate the control lockout feature



1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch **Settings** (padlock icon) (3sec) for 3 seconds.

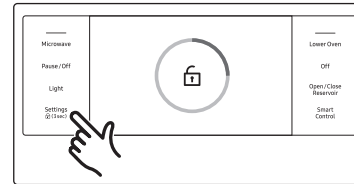


3. The display will change to the control lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

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** (padlock icon) (3sec) 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.

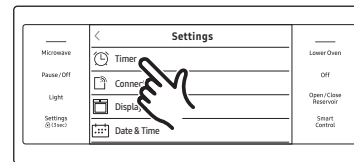
Kitchen timer

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 active timer will count down independently.

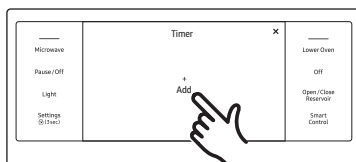
How to set the timer



1. Touch **Settings**.



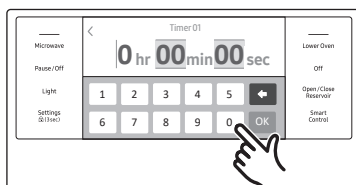
2. Touch **Timer**. The display will change to the timer screen.



3. Tap + Add.

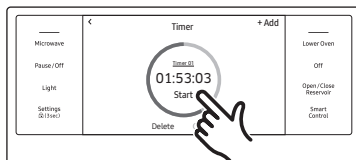
NOTE

After you have performed Steps 1 to 6, you can return to Step 3 and set additional timers. You can also name timers so you can identify them separately.



4. 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 99 hr 59 min 59 sec)

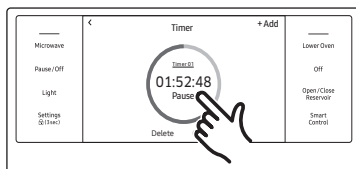
5. Tap OK.



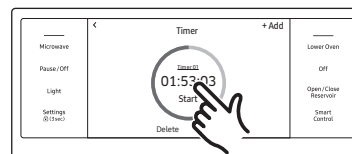
6. Tap Start.

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

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

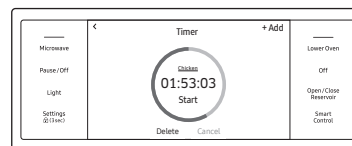


How to change the timer name



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

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



Basic operations

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.

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 its form or color.		
	Power Convection	100 - 450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 Hr.
		Power Convection is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air currents inside the oven. This is designed to cook food faster while keeping or improving the taste.		
	Broil	-	-	1 Hr. 30 min.
		Use this feature for grilling food such as meat.		
Speed Power Conv.	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.			

Feature	Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Auto mode	Air Fry Auto Cook	You will use less oil compared to frying with an oil fryer and feel much healthier as you reduce the use of oil. The oven offers 20 pre-programmed air frying recipes.	
	Healthy Cook	The Healthy Cook menu contains healthier alternative cooking items.	
	Sensor Cook	The 11 Sensor Cooking features provide preprogrammed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power levels.	
	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers various type of cooking programs including Soften & Melt.	
	Defrost	The oven offers 4 defrosting programs for your convenience.	

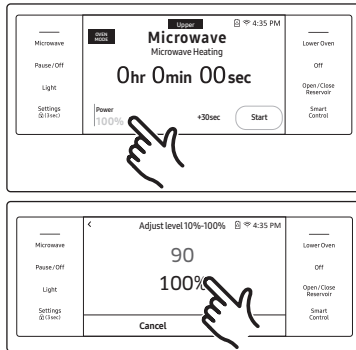
O = Available - = Not Available

* To use the twin mode functionality of the lower oven, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 65.

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

Microwave oven (Upper Oven)

Setting the power level



- Tap the **Power** area.
- Flick the screen to set the power level.

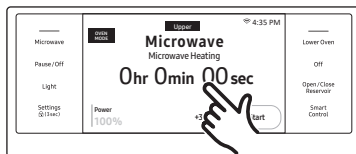
Timed cooking

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

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

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

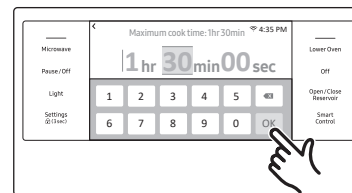
How to set the oven for timed cooking



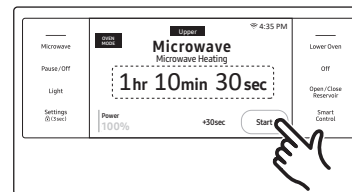
1. Select the Microwave Oven mode to select the cooking operation you want.
2. Tap Cook Time. The display will change to the cooking time screen.



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 **Off** or **Continue**.

NOTE

See pages 52 through 53 for basic baking and broiling instructions.

CAUTION

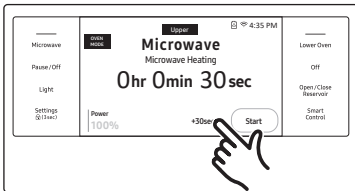
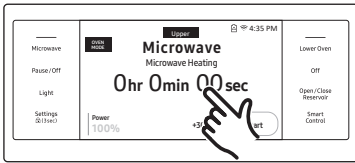
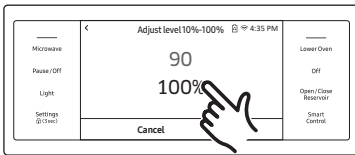
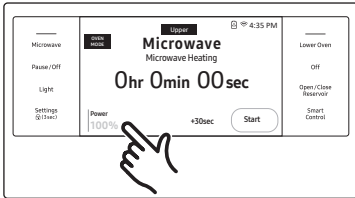
Caution when using the timed cooking features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled, they should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

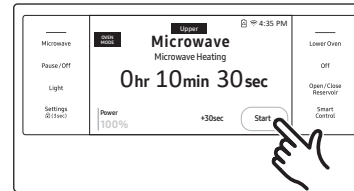
Microwave

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

Microwave oven (Upper Oven)



1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container in the center of the turntable. Close the door.
2. Select the Microwave Oven mode to **Microwave**.
3. Tap **Power**, and then, flick the screen to set the power level. You can select a desired power level between 10 % and 100 % (default: 100 %).
4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to input a desired cook time. You can also use the **+30sec** button to specify the cooking time.



5. Tap **Start** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue cooking by tapping **Off** or **Continue**.

⚠ CAUTION

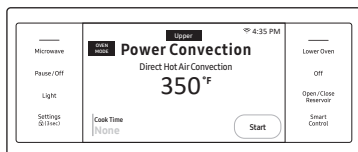
- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Power level

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

Power Convection

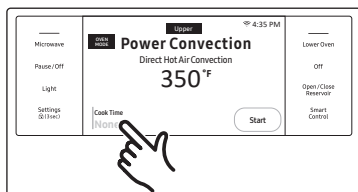
The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use a microwave rack or a combination of a rack and hot plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux pastries, and soufflés.



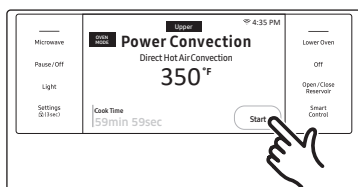
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Select the Microwave Oven mode to **Power Convection**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: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

NOTE

To preheat, simply tap **Start**.



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



4. Tap **Start** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue cooking by tapping **Off** or **Continue**.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Broil

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



1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Select the Microwave Oven mode to **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.



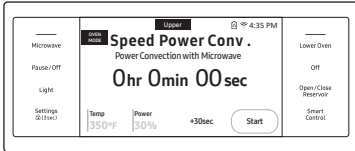
4. Tap **Start** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue cooking by tapping **Off** or **Continue**.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Microwave oven (Upper Oven)

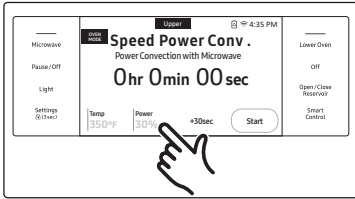
Speed Power Convection



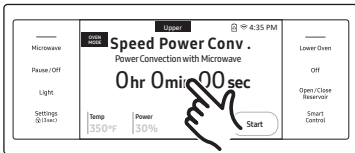
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Select the Microwave Oven mode to **Speed Power Convection**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F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

NOTE

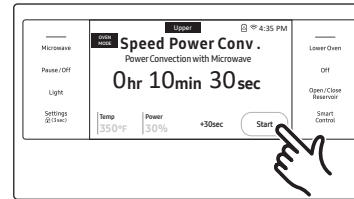
To preheat, simply tap **Start**.



3. Tap **Power**, and then flick the screen to specify a power level between 10 % and 70 % (default: 30 %).



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.



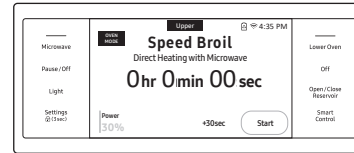
5. Tap **Start** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue cooking by tapping **Off** or **Continue**.

CAUTION

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

Speed Broil

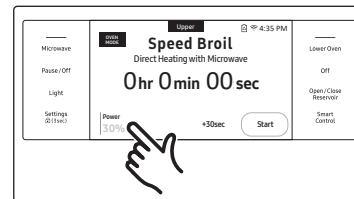
The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.



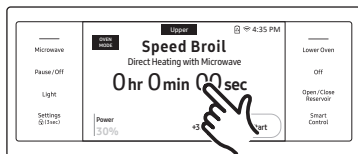
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Select the Microwave Oven mode to **Speed Broil**.

NOTE

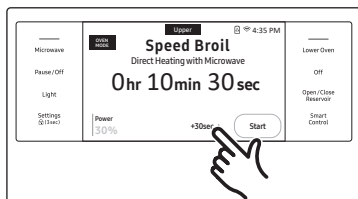
You cannot set the temperature in Speed broil mode.



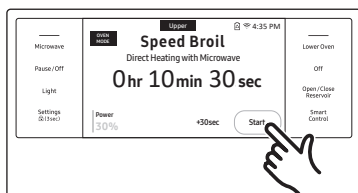
3. Tap **Power**, and then flick the screen to specify a power level between 10 % and 70 % (default: 30 %).



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 **Off** or **Continue**.



CAUTION

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

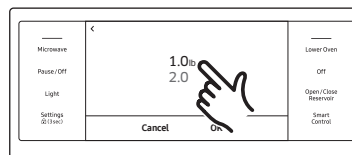
Air Fry Auto Cook



1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
 2. Select the Microwave Oven mode to **Air Fry Auto Cook**.
 3. Tap to select one of 20 different options.



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



5. Flick the screen 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 **Off** or **Continue**.

CAUTION

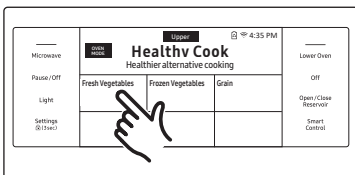
- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Microwave oven (Upper Oven)

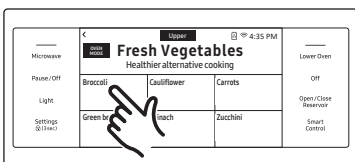
Food	Amount	Instructions
Bone-in Chicken Pieces	1.0 lb 2.0 lbs	Place the chicken pieces skin side down on the high rack and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn over bone-in chicken pieces, and then press Start to continue.
Sirloin Steak, Medium (1 inch)	1.0 lb	Place the sirloin on the high rack and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn over steak, and then press Start to continue.
Sirloin Steak, Well Done (1 inch)	1.0 lb	Place the sirloin on the high rack and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn over steak, and then press Start to continue.
Boneless Pork Chops	2 ea 4 ea	Place the pork chops on the high rack and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn over pork chops, and then press Start to continue.
Salmon Steaks	2 ea 4 ea	Put the salmon steaks on the high rack and hot plate on the turntable to catch drips.
Frozen Pizza (6 inch)	6 inch	Place the frozen pizza on the high rack.
Frozen Pizza (12 inch)	12 inch	Place the frozen pizza on the low rack.
Frozen Waffles	2 ea 4 ea	Place the frozen waffles on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Mozzarella Sticks	6 ea 12 ea	Place the frozen mozzarella sticks on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Buffalo Wings	12 oz 16 oz	Place the frozen buffalo wings on the hot plate, then place the plate on the high rack.

Food	Amount	Instructions
Frozen French Fries	12 oz 16 oz	Place the frozen french fries on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Chicken Nuggets	8 oz 16 oz	Place the frozen chicken nuggets on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Onion Rings	8 oz 12 oz	Place the frozen onion rings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Croquettes	8 oz 16 oz	Place the frozen potato croquettes on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Prawns, Breaded	8 oz 12 oz	Place the frozen breaded prawns on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Fish Sticks	8 oz 12 oz	Place the frozen fish sticks on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Homemade French Fries	8 oz 12 oz	Place the homemade french fries on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Drumsticks	3 ea 6 ea	Place the chicken drumsticks on the hot plate, then place the plate on the high rack. When the oven beeps, turn over drumsticks, and then press Start to continue.
Chicken Wings	10 ea 20 ea	Place the chicken wings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Roasted Vegetables	8 oz 12 oz	Spread the vegetables on a hot plate, then place the plate on the high rack.

Healthy Cook



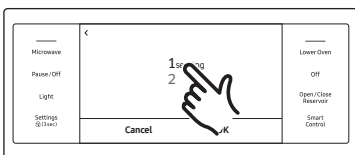
- Put the food in the center of the turntable and close the door.
- Select the Microwave Oven mode to **Healthy Cook**.



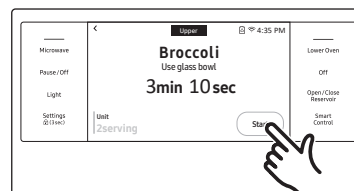
- Tap to select **Healthy Cook**. The display will show 3 different menus. These provide 15 Healthy Cook options. (You can scroll down the list.)



- 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 **Off** or **Continue**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables		
Broccoli	1 serving	Place the broccoli florets in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings	
Cauliflower	1 serving	Place the cauliflower florets in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings	
Carrots	1 serving	Place the carrots in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings	
Green Beans	1 serving	Place the green beans in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings	

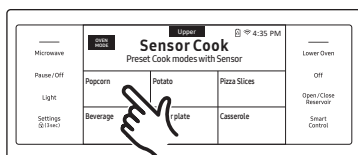
Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the spinach in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Zucchini	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the zucchini in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Brussel Sprouts	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the brussel sprouts in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Frozen Vegetables		
Frozen Broccoli	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the broccoli florets in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Frozen Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the carrots in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Frozen Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the corn in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.

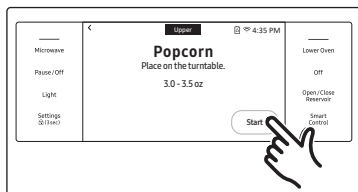
Food	Amount	Instructions
Frozen Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the green beans in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Frozen Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the peas in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Frozen Mixed Vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Place the mixed vegetables in the microwave safe bowl. Add 1-4 tbsps. of water. (1tbsp. Per serving) Cover with vented(1 inch vent) plastic wrap while cooking.
Grain		
Oatmeal	1 pack 2 packs	Place the oatmeal in the microwave safe bowl.
Quinoa	1 cup 2 cups	Place the quinoa in the microwave safe bowl.

Sensor Cook

The oven offers 11 different sensor cook options for your convenience, which include pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected a program and touched **Start**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.



1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Select the Microwave Oven mode to **Sensor Cook**. The display will show 11 sensor cook options. (You can scroll down through the list.)
3. Tap the **Sensor Cook** option you want.



4. Tap **Start** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue cooking by tapping **Off** or **Continue**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Popcorn	3.0-3.5 oz 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and when opening it.
Potato	1 to 5 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Pizza Slices	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)

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
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.
Fresh Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, Eggplants 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.

Auto sensor cooking instructions

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

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

NOTE

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

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

Utensils & cover

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

CAUTION

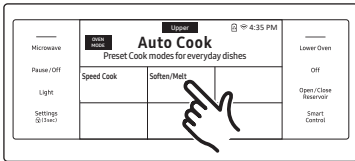
- After installing the oven and plugging it into an electrical outlet, do not unplug the power cord for 24 hours. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature continuously. i.e. one cooking operation immediately after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

Microwave oven (Upper Oven)

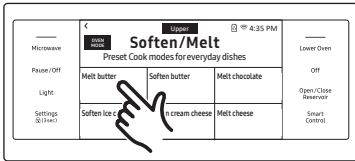
Auto Cook

The oven offers 29 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.

Microwave oven (Upper Oven)



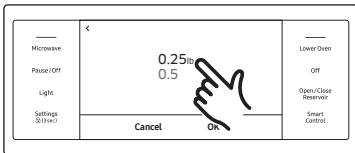
- Put the food in the center of the turntable and close the door.
- Select the Microwave Oven mode to **Auto Cook**. The display will show the Speed Cook and Soften/Melt menus. Choose the menu you want, and then view the auto cook programs in the menu by scrolling the list. The two menus together provide 29 auto cook options.



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



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



- Flick the screen 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 **Off** or **Continue**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Speed Cook		
Bacon	2 ea 4 ea 6 ea	Layer 2 paper towels on a microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel.
Hot Dog	2 ea 4 ea	Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the hot plate. Place the hot dog on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the oven beeps, add the buns and restart the oven.
Nachos	1 serving	Arrange the tortilla chips uniformly on a microwave safe plate, then sprinkle evenly with cheese.
Baked Potatoes	2 ea 4 ea	Pierce the potatoes 3 times with a fork. Place the potatoes on the low rack.
Brownie Mix	1 pack	Pour the batter into an 8 x 8 inch cake tin, then place the tin on the low rack.
Frozen Cookie Dough	8 ea	Place 8 cookies on the hot plate, then place the plate on the low rack.

Food	Amount	Instructions
Box Cake Mix	1 pack	Pour the batter into an 8 x 8 inch cake tin, then place the tin on the low rack.
Frozen Garlic Bread	6 ea	Put frozen garlic bread on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Homemade Lasagna	40 oz	Place a layer of lasagna sheets, then tomato and meat sauce, and then mixed cheese in an oven dish. Repeat with the remaining ingredients. Sprinkle the remaining mixed cheese evenly over the top layer of the lasagne. Place the oven dish on the low rack.
Hamburger	2 ea 4 ea	Place the 2 hamburgers on the hot plate. Place the plate on the high rack. When the oven beeps, turn the hamburgers over, and then press Start to continue.
Homemade Gratin	20 oz 40 oz	Layer the potato slices in the dish so that they are slightly overlapping, and then pour the milk, egg, and cream mixture over the top. Sprinkle the shredded mozzarella cheese over the top, and place the oven dish on the low rack.
Homemade Mac and Cheese	12 oz	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Put oven dish on the low rack and cook.
Frozen Pretzels	2 ea 4 ea	Place the frozen pretzels on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Churros	2 ea 4 ea	Place the frozen churros on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Quesadilla	1 ea 2 ea	Place the quesadilla on the hot plate, then place the plate on the low rack.

Food	Amount	Instructions
Chicken Breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put the chicken breasts on the high rack, and hot plate on the turntable to catch drips.
Turkey Breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put the turkey breasts on the high rack, and hot plate on the turntable to catch drips.
White Fish Fillet	1 ea 2 ea	Put the fish fillet on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Meat Loaf	2.5 lbs.	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 loaf pan. Place the pan on the low rack.
Roast Beef	2.0 lbs. 3.0 lbs.	Put the sirloin on the low rack, and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn over beef, and then press Start to continue.
Whole Chicken	4.0 lbs. 5.0 lbs.	Put breast side down in the middle of low rack, and hot plate on the turntable to catch drips. When the oven beeps, turn the chicken over, and then press Start to continue.

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Soften/Melt		
Melt Butter	0.25 lb. 0.5 lb.	Place the butter in a dish and cover with wax paper.
Soften Butter	0.25 lb. 0.5 lb.	Place the butter in a dish and cover with wax paper.
Melt Chocolate	1 cup	Place the chocolate chips or squares in a microwave safe bowl.
Soften Ice Cream	1 pint 1.5 quarts	Remove the lid of the ice cream. Place the ice cream in the center of turntable.
Soften Cream Cheese	4 oz 8 oz	Unwrap the cream cheese and place in a microwave safe bowl. Cut in vertically.
Melt Cheese	4 oz 8 oz	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper.
Melt Marshmallows	5 oz 10 oz	Place the marshmallows in a large microwave safe dish.
Melt Caramel	4 oz 8 oz	Place the caramel in a large microwave safe dish.

Defrost

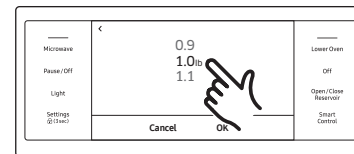
The oven provides 4 different defrosting options for your convenience. The time and power levels are automatically adjusted according to your selection.



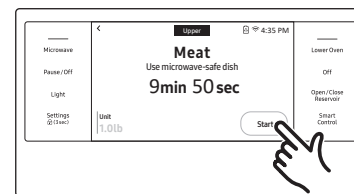
1. Put food in suitable cookware, then put the cookware on the turntable and close the door.
2. Select the Microwave Oven mode to **Defrost**. The display will show 4 defrost options.
3. Tap the **Defrost** option you want.



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



5. Flick the screen or tap the number to select the food weight. If you tap the number, the numeric pad appears.
6. Tap **OK**.



7. Tap **Start** to start defrosting.
8. If you want to pause defrosting, tap **Pause**. In **Pause**, you can cancel or continue defrosting by tapping **Off** or **Continue**.

⚠ CAUTION

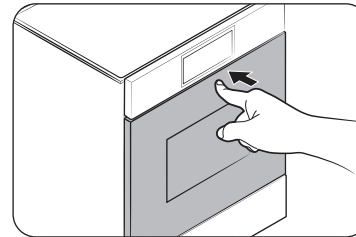
- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

Food	Amount	Instructions
Meat	0.1-3.5 lbs.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Poultry	0.1-3.5 lbs.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
Fish	0.1-3.5 lbs.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets.
Bread	0.1-2.0 lbs.	Place bread on a ceramic plate and if possible, turn over as soon as the oven beeps. This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

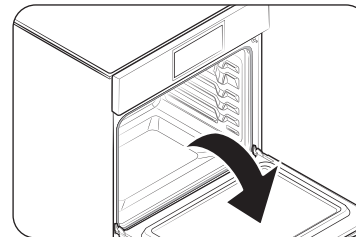
Oven (Lower Oven)

Push to open door

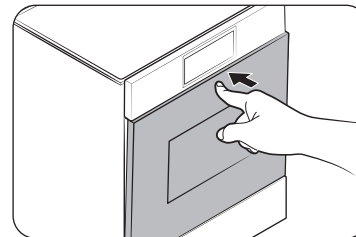
Push to open door can be opened and closed by simply pressing it.



1. Press the upper side of the door.



2. The door slowly open.



3. To close the door, press the upper side of the door again.

⚠ CAUTION

You can get hurt when the door opens and closes. Make sure you keep your distance from it.

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, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Steam Cook, Air-Fry, Air Sous Vide, Steam Proof, Proof, Dehydrate).

How to set the oven for timed cooking



- Tap the screen and then swipe to the cooking operation you want.
- Tap **Cook Time**. The display will change to the cooking time screen.



- Tap numbers on 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).



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

⚠ CAUTION

Be careful when using 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.

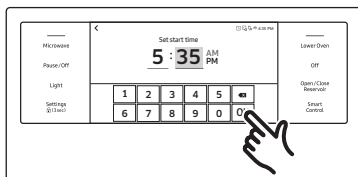
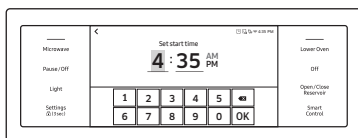
Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

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, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Steam Cook, Air-Fry, Air Sous Vide, Steam Proof, Proof, Dehydrate, Self Clean).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay timed cooking



- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Tap the screen and then swipe to the cooking operation you want.
- Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time. (See the **Timed cooking** section on page 42.)
- Tap **Delay Start**. The current time is displayed as the first entry.
- Tap numbers on the numeric pad to set the time you want the oven to start.

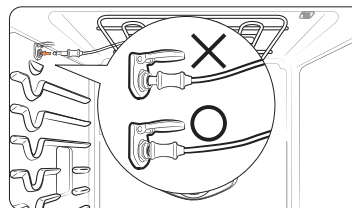
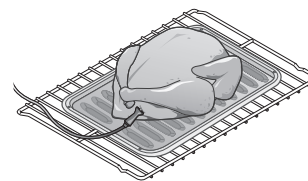
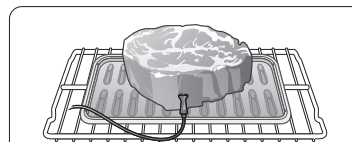
- The Delay Start screen closes. The start time, and, if you set it, the cooking time, is displayed on the screen.

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, or Convection Vegetable. 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

- 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 properly as the probe will sense the oven temperature and not the temperature of the meat.
- For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
- For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
- If you activate the Keep Warm function to keep the meat warm after you have cooked it using the Temp Probe function, the meat's internal temperature will exceed the temperature you want.

Oven (Lower Oven)

- Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
- Tap the screen oven to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Convection Vegetable. Set the cooking temperature. (See page 24.)
- Tap **Temp Probe** to set the desired internal temperature.
- Set the desired internal temperature using the numeric pad.

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

- If you want to use the Cook time or Delay start, select the desired function.
- Tap **Start**.
- 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.
- 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 are times when it cannot be detected. (The probe icon won't appear in the display.)

Temp probe table

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

NOTE

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

Removing the Temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.

CAUTION

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

Twin cooking mode temperature setting ranges

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

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

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

NOTE

To insert the divider, see page 65.

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

O = Available X = Not Available

NOTE

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

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

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

Oven		Oven functions	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Single Lower</div> <p>Without a divider</p>	Single oven	Upper	Microwave, Power Convection, Broil, Speed Power Convection, Speed Broil, Air Fry Auto Cook, Healthy Cook, Sensor Cook, Auto Cook, Defrost
		Lower	Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, Convection Vegetable, Steam Bake, Steam Roast, Air-Fry, Air Sous Vide, Steam Cook, Keep Warm, Steam Proof, Proof, Dehydrate, Smart Control, Clean
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; border-bottom: 1px solid black;">Flex Upper</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Flex Lower</div> <p>With a divider</p>	* Twin oven	Flex Upper	Broil, Convection Bake, Convection Roast, Smart Control
		Flex Lower	Bake, Convection Bake, Smart Control

* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the upper oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 65.

Cooking mode


Tap the screen to select the cooking mode.

Set the temperature using the numeric pad or the wheel picker. See **Setting the Temperature** on page 24 and **Basic Baking and Broiling Instructions** starting on page 52.

Mode	Temperature range		Single oven	*Twin oven		Temp probe	\
	Single oven	*Twin oven		Upper	Lower		
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Broil	LO / HI	LO / HI	0	0	-	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Convection Vegetable	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Steam Cook	0	-	0	-	-	-	-
Air fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Proof	95 °F (35 °C) or 105 °F(40 °C)	-	0	-	-	-	-
Steam Proof	95 °F (35 °C) or 105 °F(40 °C)	-	0	-	-	-	-
Keep Warm	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Available - = Not Available

* To use the twin oven functionality, you must insert the divider into the upper oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 65.

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 Broiling recommendation guide section starting on page 49.
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.
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 section starting on page 55.

Mode	Instruction
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 section starting on page 55.
Steam Cook	<ul style="list-style-type: none"> Steam Cook allows you to use an indirect cooking method that uses hot steam generated from water to cook food. The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is a healthy way to cook vegetables, meats and fish so they keep their nutrients. For the best results, use this mode in single oven mode and place the Steam container in position 1. Preheating is not necessary for this mode.
Air Fry	<ul style="list-style-type: none"> Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection mode. For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. Preheating is not necessary for this mode. The temperature can be set between 350°F - 500°F. See the Air Fry section starting on page 50.

Oven (Lower Oven)

Mode	Instruction
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture. It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode. Place the sealed vacuum bags of food on the rack 3 of the oven. The temperature can be set between 100°F - 205°F. Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration. Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients. Use Air Sous Vide recommendation guide. To find the recommended cooking time and temperature for the food. See the Air Sous Vide recommendation guide section starting on page 56.

Mode	Instruction
Convection Vegetable	<ul style="list-style-type: none"> Convection Vegetable provides excellent cooking conditions for vegetables such as potatoes, tomatoes, onions, carrots, bell peppers, broccoli and It creates optimal texture and taste for vegetable by increasing moisture content when compared to general convection. The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3. Preheating is not necessary for this mode. See the Convection Vegetable recommendation guide section starting on page 58. <p>NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. Place the food on rack position 3 or 4. 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.
Proof	<ul style="list-style-type: none"> Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. Place the dough on rack position 2. Proof needs to cover with cloth or with plastic wrap. For the best results, always start the Proof option with a cool oven.

Mode	Instruction
Steam Proof	<ul style="list-style-type: none"> For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out. Place the dough on rack position 2 or 3. 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 Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> The keep warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. You can use the keep warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this mode to reheat cold food.

Broiling recommendation guide

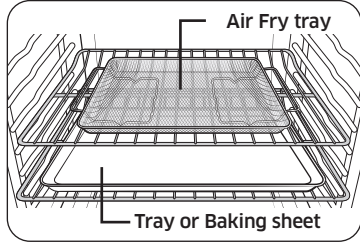
The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

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

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

Air Fry



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

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

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

CAUTION

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

NOTE

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

Air Fry recommendation guide

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30 oz	425 °F - 450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Tater Tots	40 - 45 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Hash Brown	25 - 30 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	20 - 25 min	-
Homemade French Fries	25 - 30 oz	425 °F	25-30 min	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 1/2 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30 oz	450 °F	25 - 30 min	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

Oven (Lower Oven)

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28 oz	400 °F - 425 °F	15 - 25 min	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35 oz	425 °F	20 - 30 min	-
Frozen Onion Rings	20 - 25 oz	425 °F	15 - 20 min	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25 oz	425 °F	18 - 22 min	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	-
Frozen Churros	20 - 25 oz	425 °F	18 - 22 min	-
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45 oz	425 °F - 450 °F	30 - 35 min	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	25 - 30 min	Dip chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.

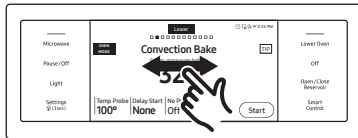
Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Vegetables				
Asparagus, Breaded	15 - 20 oz	425 °F	20 - 25 min	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25 oz	425 °F	20 - 25 min	
Mushroom, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	20 - 25 min	
Onions, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	20 - 25 min	
Cauliflowers, Breaded	18 - 22 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

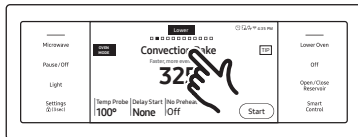
Setting the mode

Swipe the screen

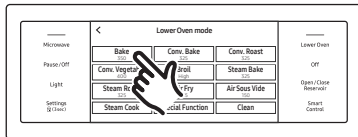


Swipe the screen to select mode you want. (You can swipe left or right).

Summarized mode



1. Tap the mode area or Oven Mode to display the summarized mode.

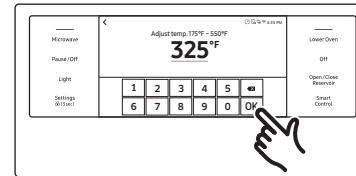


2. Tap the mode you want.

Setting the temperature



1. Tap the temperature area to display the numeric pad.
2. Tap the numbers on the numeric pad to set the temperature.
3. Tap **OK**.



Basic baking and broiling instructions



1. Tap the screen and then swipe to select the desired cooking mode.



2. Set the temperature you want. (See the **Setting the temperature** section on this page.)
 - Broil mode can be set only Hi or Low.
 - Keep Warm temperature is fixed and cannot be changed.



3. Follow the steps below to use the No Preheat, Steam Bake, or Steam Roast feature. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 4 on the next page.

No Preheat

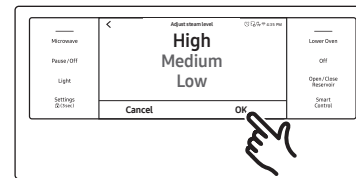
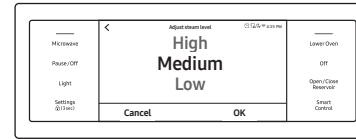
- a. If you select Convection Bake or Convection Roast, the display will show the No Preheat information. (The default is **Off**).
- b. Tap the **No Preheat**.
The No Preheat feature is activated and the display will show **On**.

NOTE

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

Type	Rack Positions
Baking	3 or 4
Roasting	1 or 2

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



Steam Bake, Steam Roast

- a. If you selected Steam Bake or Steam Roast, the display will show the steam-level information. (The default is Medium).
 - b. Tap the Steam area to adjust the steam level. The steam-level adjustment screen appears. You can set the steam level to Low, Medium, or High.
 - c. Tap **OK**. The steam-level adjustment screen closes and the steam-level information is displayed 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 42 and 43 for instructions.
5. Tap **Start** to begin cooking.

6. Tap **Off** when cooking is done or if you want to cancel cooking.

Oven (Lower Oven)

NOTE

When Steam Cook is enabled and the water reservoir runs out of water, the display will show **"Please add more water"**.
 The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water reservoir with water.
 See the **Draining** section starting on page 70.

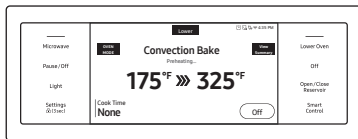
Steam Bake, Steam Roast recommendation guide

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

How to adjust the temperature while cooking



Tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad and then tap **OK**.



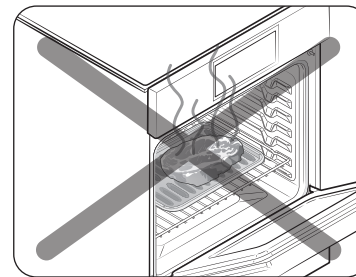
CAUTION

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads.
- 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, 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 chamber, 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 operating.
- This oven is designed for closed-door broiling. The oven door must be closed during broiling.

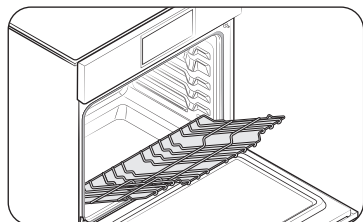
CAUTION



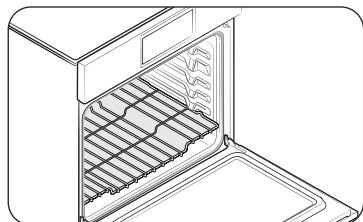
Always broil with the oven door closed. Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

Steam Cook

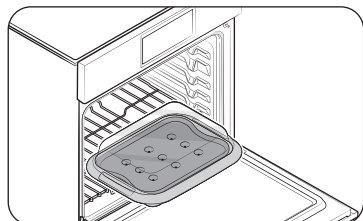
Replacing the wire rack steam and steam container



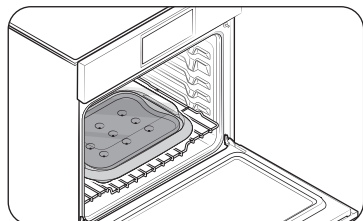
1. Place the end of the wire rack steam on the support.



2. Tilt the front end up and push the rack in.



3. Place the steam container on the rack.



4. Push the container in until the steam nozzle enters the hole on the convection fan cover.

Steam Cook recommendation guide

- Preheating is not required, it can be cooked immediately.
- Fill the reservoir with water up to the max line before using.
- Use the Steam container, place it in position 1.
- Use the Wire rack steam for the Steam container. (See the **Introducing your new oven** section starting on page 20.)

Items	Accessories	Rack position	Cooking time (min)
Broccoli florets	Steam container, Wire rack steam	1	10 - 15
Asparagus, green	Steam container, Wire rack steam	1	10 - 15
Asparagus, white	Steam container, Wire rack steam	1	15 - 20
Green beans	Steam container, Wire rack steam	1	10 - 15
Brussel sprouts	Steam container, Wire rack steam	1	15 - 20
Peeled potato halves	Steam container, Wire rack steam	1	25 - 35
Spinach	Steam container, Wire rack steam	1	10 - 13
White fish, fillets	Steam container, Wire rack steam	1	20 - 25
Salmon, fillets	Steam container, Wire rack steam	1	20 - 25
Prawns	Steam container, Wire rack steam	1	15 - 20
Mussels, on the half shell	Steam container, Wire rack steam	1	15 - 20
Chicken breasts	Steam container, Wire rack steam	1	25 - 35
Eggs, boiled	Steam container, Wire rack steam	1	20 - 30

* This table is for reference only.

Oven (Lower Oven)

⚠ CAUTION

- The steam container becomes hot during cooking. Make sure you wear oven gloves to remove it.
- Be careful hot steam when you remove the glass lid of the steam container after finishing.
- Make sure to insert fully into the compartment so the container touches the rear wall.

📖 NOTE

- See the **Steam container** section starting on page **55**.
- See the **Water reservoir** section starting on page **22**.

Air Sous Vide

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for this mode surely.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do not reuse the heat-resistant bags.
- Place the sealed vacuum bags of food on the rack 3 of the oven.
- The temperature can be set between 100 °F - 205 °F
- Only use temperature below 140 °F (60 °C) to cook foods that can be safely eaten raw.

Air Sous Vide recommendation guide

Food	Doneness	Temperature(°F)	Time(hrs.)
Beef			
Steak, 1.5" thick	Rare	130 °F	2.5 - 4
Steak, 1.5" thick	Medium	140 °F	2.5 - 4
Steak, 1.5" thick	Well done	155 °F	2.5 - 4
Roast	Medium	150 °F	6 - 12
Roast	Well done	155 °F	6 - 12
Pork			
Chop, boneless	Tender	150 °F	3 - 5
Chop, boneless	Firm	160 °F	3 - 5
Roast	Medium	150 °F	4 - 6
Roast	Well done	160 °F	4 - 6
Pulled pork	Well done	160 °F	15 - 48

Food	Doneness	Temperature(°F)	Time(hrs.)
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145 °F	2.5 - 4
Chicken, breast	Firm	160 °F	3 - 4
Duck, breast	Tender	145 °F	3 - 4
Fish			
Salmon steak	Tender	130 °F	2 - 3
Salmon steak	Well done	145 °F	1.5 - 3
Cod fillet	Tender	130 °F	1.5 - 3
Vegetables			
Asparagus	-	180 °F	0.5 - 2
Potato, sliced	-	200 °F	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	200 °F	2 - 4
Carrot, sliced	-	190 °F	2 - 4
Squash, cubes	-	180 °F	2 - 4
Fruit			
Apple, sliced	-	180 °F	1 - 2
Pineapple, sliced	-	180 °F	1 - 2
Pear, sliced	-	180 °F	1 - 2

* This table is for reference only.

NOTE

- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can be safely eaten raw.
- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 40 °F (5 °C) to keep the fragrance and texture of food.

Oven (Lower Oven)

Convection Vegetable

Convection Vegetable recommendation guide

- Preheating is not necessary.
- For best results, use this mode on a single oven rack and place the dish on the rack position 3.
- The temperature can be set between 350 °F - 450 °F. The default temperature is 400 °F.

Items	Temperature	Rack position	Cooking time(min)
Potatoes	375 - 425 °F	3	45 - 65
Tomatoes, sliced	425 - 450 °F	3	15 - 20
Onions, sliced	400 - 425 °F	3	15 - 25
Carrots, sliced	375 - 425 °F	3	30 - 45
Bell peppers, sliced	375 - 425 °F	3	15 - 25
Broccoli, florets	400 - 425 °F	3	15 - 20
Cauliflower, florets	400 - 425 °F	3	15 - 20
Asparagus	425 - 450 °F	3	15 - 20
Mushroom	425 - 450 °F	3	15 - 25
Zucchini, quartered lengthwise	375 - 400 °F	3	30 - 50
Squash, sliced	375 - 400 °F	3	30 - 50
Eggplant, sliced	400 - 425 °F	3	15 - 20
Green beans	400 - 425 °F	3	15 - 20

* This table is for reference only.

NOTE

- When cooking vegetables, place baking paper on a baking sheet or tray to catch any drippings.
- It is recommended to use some oil such as olive oil or avocado oil and some salt or pepper.
- It is recommended to serve with fresh herbs such as basil leaves, rosemary leaves and grated cheeses as your taste after cooking.
- Serve cooked vegetables with your favorite main dish.
- It is recommended to take cooked vegetables every day for your health.
- Vegetables not listed in the table are recommended to be cooked at the default temperature at first, and then cooked at a higher or lower temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation automatically.
- For more information, the Samsung website offers special menus and recipes to enjoy cooked vegetables on the guide table, you can download detailed recipes for each feature from the our website(www.samsung.com/us/support).

Using the special function feature

Special function provides 4 different specialized cooking options.

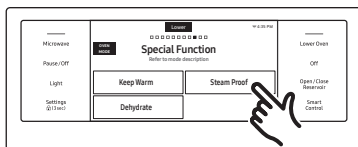
Mode	Temperature range
Keep Warm	**None
Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

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

Proof



1. Swipe the screen to the **Special Function**. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



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

NOTE

You cannot adjust the temperature on Keep Warm mode.

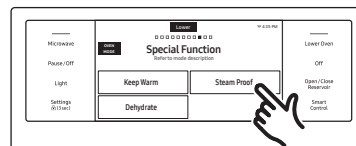
CAUTION

- Do not use Proof when the oven temperature is above 125 °F. If temperature is above 125 °F, this mode won't function properly. Wait until the oven cools down.
- Do not use Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

Steam Proof



1. Swipe the screen to the **Special Function**. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



3. Tap Add Steam and set the temperature you want.



4. Tap **Start**.

Oven (Lower Oven)

⚠ CAUTION

- Do not use Steam Proof when the oven temperature is above 125 °F. If temperature is above 125 °F, this mode won't function properly. Wait until the oven cools down.
- Do not use Steam Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 or 3 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

📖 NOTE

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

Rack position chart for special cooking options

Mode	Rack position
Keep Warm	2
Steam Proof	2 or 3
Stone Bake Mode	1 or 2
Dehydrate	3 or 4


Using the smart control feature (Lower oven only)

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

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

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

How to connect the oven

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

To start the oven remotely



Tap the Smart Control on the screen.
The oven can now be started and controlled remotely by a connected mobile device.

When Smart Control is on you can:

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

NOTE

- **Important:** Self Clean mode cannot be started remotely.
- This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.
- When Smart Control is deactivated, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, Smart Control will be deactivated.

Bixby

- Bixby is the name of Samsung's artificial intelligence solution that makes it possible to control the product by voice.
- To use the voice recognition function, you need to connect the SmartThings app and the product on your smartphone.
- For models that do not directly recognize voice input for the product after connecting to the app, some functions can still be controlled through Bixby on Samsung smartphones.

Amazon Alexa & Google Assistant

Samsung smart home appliances are supported by SmartThings skill in Alexa and Action in Google Assistant.

Installation Guide

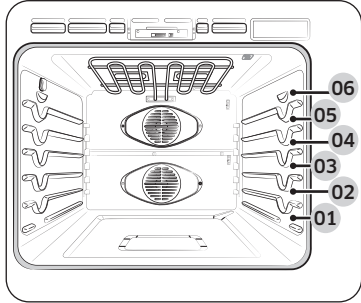
Here's how to link SmartThings account into Amazon Alexa or Google Assistant. SmartThings App and Alexa App (or Google Assistant App) should be installed on your phone.

1. Setup supported devices on SmartThings
2. After device setup, tap '**Voice assistant**' and link your Samsung account to Amazon Alexa.
3. Check to see if the devices are visible on Amazon Alexa app. If visible, account linking is complete. (Check that the devices are visible and set the location (home & room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

Oven (Lower Oven)

Using the oven racks

Oven rack positions (single mode)

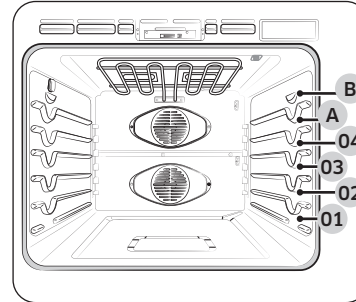


Recommended rack positions for cooking

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	4 or 3
Angel food cakes, small roasts	2
Turkeys, large roasts, hams, fresh pizza	1

- This table is for reference only.

Oven rack positions with divider (twin mode)



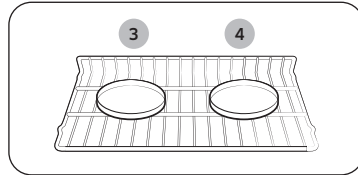
The upper compartment has 2 rack positions (A, B).

The lower compartment has 3 rack positions (1 - 3).

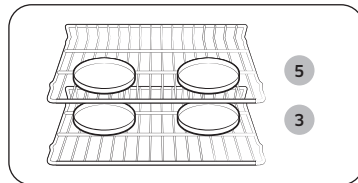
TYPE OF FOOD	RACK POSITION	
	Upper	Lower
Frozen pies	A	1
Angel food cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, Pies, Biscuits	A	1
Casseroles	A	1
Small roast, hams	A	1
Small turkeys, medium roasts	-	1

- This table is for reference only.

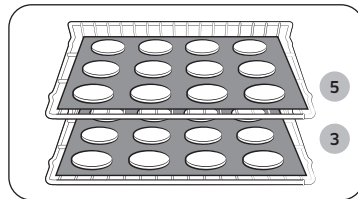
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Racks



Multiple Oven Racks

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

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

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

Using multiple oven racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5

Before using the racks

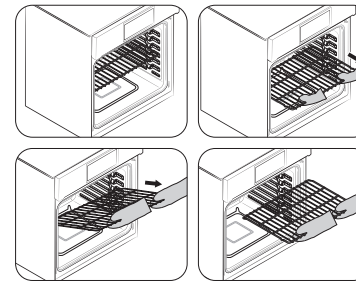
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

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

Replacing the racks

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



⚠ CAUTION

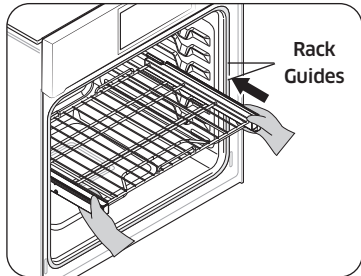
- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Oven (Lower Oven)

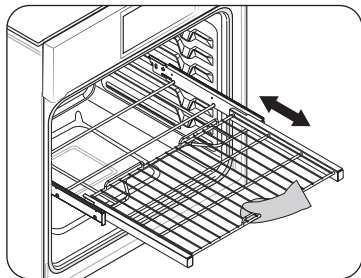
Using the gliding rack

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

Installing the Gliding rack

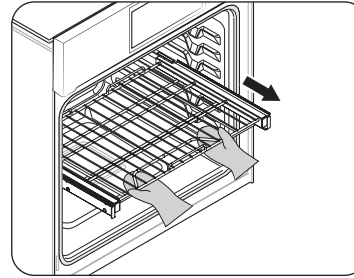


With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

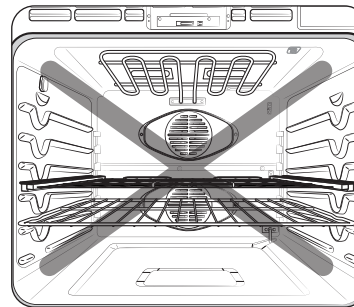


When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven gloves when handling the Gliding rack during cooking.

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.

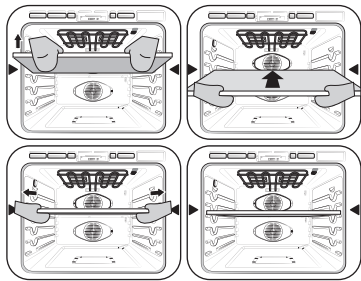
NOTE

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

Using the divider

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

To Install the Divider into the Oven Cavity



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

⚠ CAUTION

If the oven displays **-dC-**

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

Using the clean feature

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

Self Clean

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

⚠ CAUTION

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

Oven (Lower Oven)

Before a self cleaning cycle

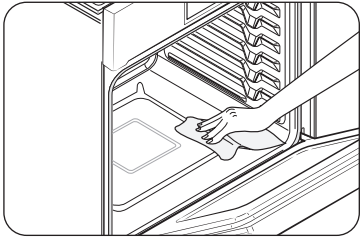


Fig. 1

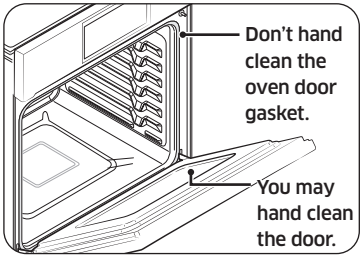


Fig. 2

- 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.
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, have it replaced. (Fig. 2)
- Make sure the oven light cover is in place and the oven light is off.

NOTE

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

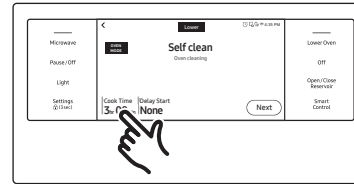
How to run a self-cleaning cycle



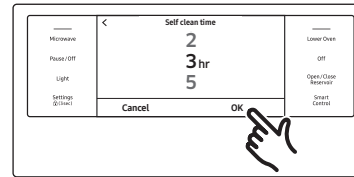
1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



2. Tap **Self Clean**.



3. Tap **Clean Time**.

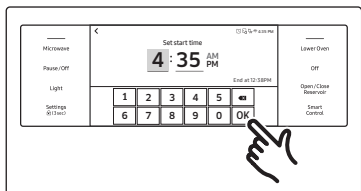


4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3 hr).

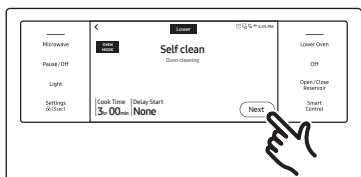
5. Tap **OK**.



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.



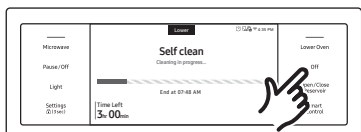
7. Set the time you want self-cleaning to start, and then tap **OK**.



8. Tap **Next**.



9. Press the **Smart Control** for 3 seconds to begin self-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically.



10. If you need to stop or interrupt a self cleaning cycle, tap **Off**.

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 selfcleaning mode, you cannot use the other oven for cooking.
- Clean the transparent cover of the camera and the upper LED glass regularly to monitor through the camera. If there are severe stains on these parts, perform pyrolytic cleaning and then wipe them by using a scouring pad.
- Do not clean it with a stainless steel spiral pad. It may cause scratches or other damage to the lens.

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.

Oven (Lower Oven)

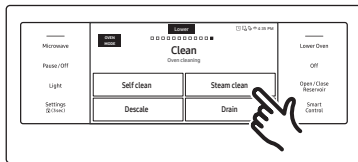
Steam-Cleaning

How to set the oven for steam-cleaning

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



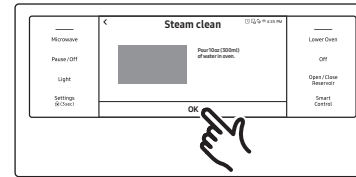
1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



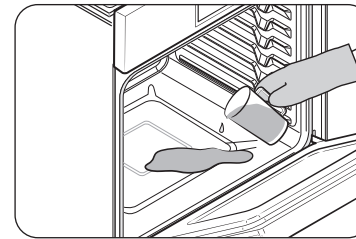
2. Tap **Steam Clean**.



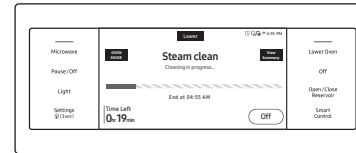
3. Remove all accessories from the oven. Tap **Start**.



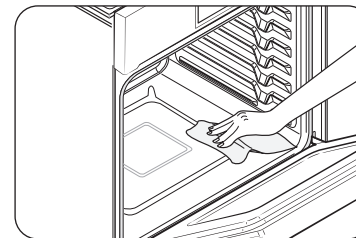
4. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water. Tap **OK** to begin steam-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically.



- **Important** : Both doors lock when you run a steam cleaning cycle on either oven.



5. If you need to stop or interrupt a steam cleaning cycle, tap **Off**.



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

⚠ CAUTION

Wear gloves during cleaning.

After a steam-cleaning cycle

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

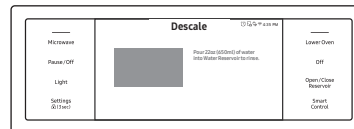
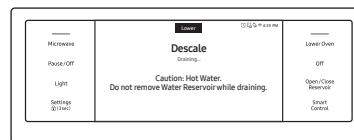
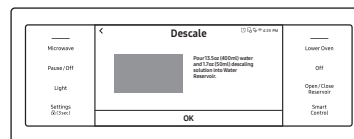
Descale

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

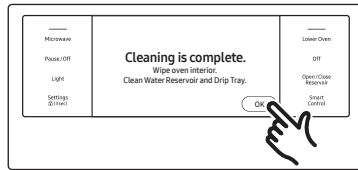
If you use Steam Bake or Steam Roast functions for more than a total of 12 hours, the Descal indicator turns on. You can still enable the Steam Bake or Steam Roast functions for the next two hours without descaling. However, after those two hours are up, the Steam Bake or Steam Roast functions will be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

How to run a descale cycle



1. Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.
3. Tap **Start**.
4. 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.
5. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
6. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz (650 ml) of drinkable water for rinsing.
7. Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.

Oven (Lower Oven)



8. 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 to descaling agent, follow the agent manufacturer's instructions. If the ratio of water to descaling agent differs from the instructions here (8 to 1), use the ratio indicated in the instructions for the descaling agent.

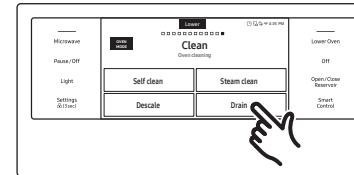
📖 NOTE

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

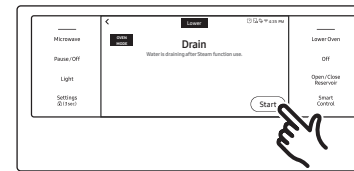
Draining

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

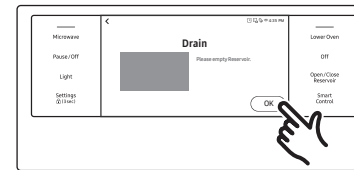
How to run a draining



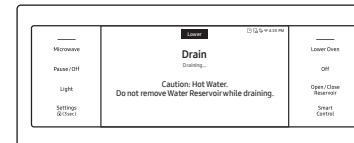
- Swipe the screen to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
- Tap **Draining**.



- Tap **Start**.



- Prior to draining, empty the water reservoir to prevent overflow. Tap **OK**. The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.



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

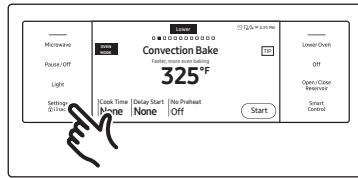


📖 NOTE

Once the oven starts draining, 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** > **Connections** > **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** > **Connections** > **Wi-Fi**, and then tap **On** in the right screen.
2. Tap **Wi-Fi**, and then tap **Add Network**.
3. Enter an IP manually, and then tap **Connect** to apply your settings.

NOTE

- To disable a Wi-Fi connection, Tap **Settings** > **Connections** > **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.

Display

1. 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.

2. 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.

3. Clock theme

- Tap **Settings** > **Display** > **Clock theme**, and then tap in the right screen. You can select a theme.

4. Timeout

- Tap **Settings** > **Display** > **Timeout**, and then tap in the right screen. You can select a time from 5 minutes to 60 minutes, or Always on.

Date & Time

To enable automatic date and time

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

To manually input date and time

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

To change the time format

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

Oven (Lower Oven)

Language

Choose a display language.

1. Tap **Settings** > **Language**, and then tap in the right screen.
2. 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.

Temperature

1. Temperature 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** > **Temperature** > **Temperature unit**, and then tap in the right screen. You can select °C or °F.

2. Temperature 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** > **Temperature** > **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.

Easy connection

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

- Tap **Settings** > **Connections** > **Easy Connection**, and then tap **Connect**.

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** > **SW 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. Set the time to 12:34.
2. Tap **Settings** and **Smart Control** at the same time for 5 seconds.
3. The Demo mode indicator appears on screen.

Factory reset

You can reset your oven setting.

1. Tap **Settings** > **Factory reset**, and then tap **Reset** in the screen.
2. SAMSUNG logo appears on the screen and the oven resets.

CAUTION

Before reset the oven settings, turn off all oven functions.

Remote Management

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

- Tap **Settings** > **Connections** > **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 interior light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

Oven (Lower Oven)

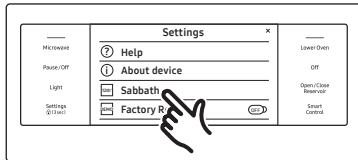
How to use the Sabbath feature



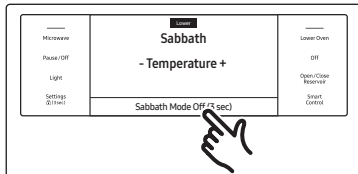
1. Swipe the screen to **Bake** mode.



2. Set the temperature and cook time you want.
3. Tap **Start**.



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 touching **Off**. Note that this does not turn Sabbath mode off.
6. To turn Sabbath mode off, touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

⚠ CAUTION

- 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 observance. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

📖 NOTE

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

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the oven

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

NOTE

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

Air fry tray

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

NOTE

The air fry tray is dishwasher-safe.

CAUTION

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

Oven racks

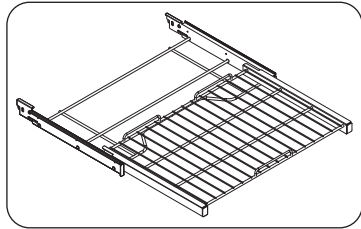
- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the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

NOTE

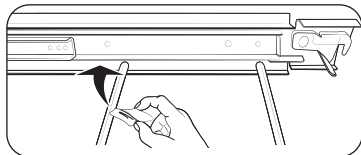
- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.
- To order graphite lubricant.,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

Maintaining your appliance

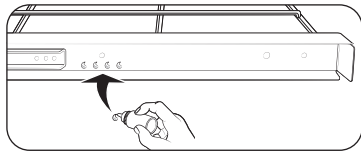
To lubricate the slides of the gliding rack



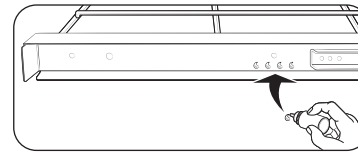
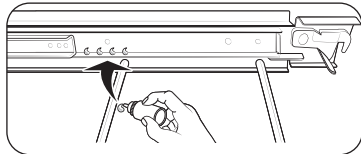
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 64.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



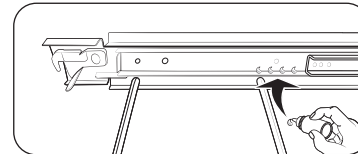
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7).



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.



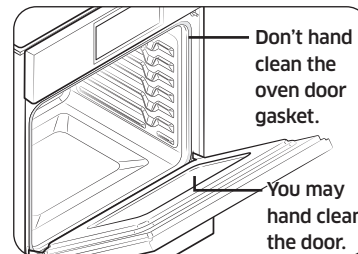
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the Gliding rack** on page 64.



NOTE

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

Oven door

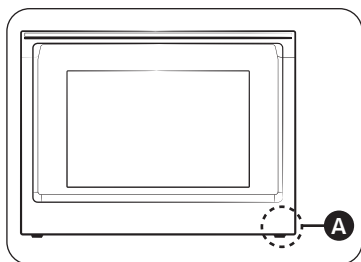


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners,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

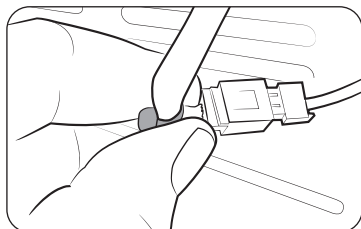
Removing the oven door (Lower oven only)

⚠ CAUTION

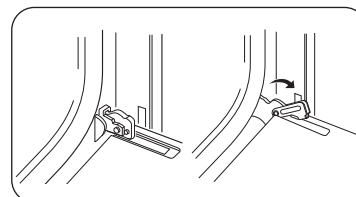
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Use two hands to remove an oven door. For double ovens, repeat the process for each door.



A. Wire Harness

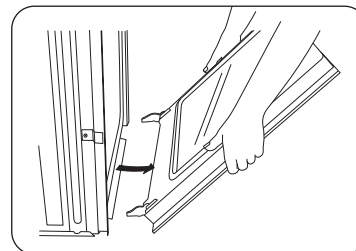
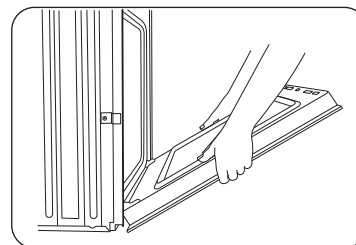


1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Remove the rubber cap and then disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of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



A. Oven door hinge lock in locked position

B. Oven door hinge lock in unlocked position



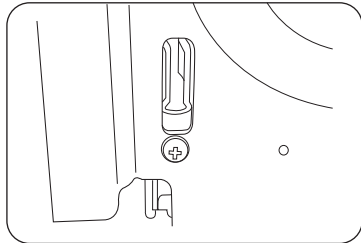
3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.
5. Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.
6. Using two hands, grasp the edges of the oven door. Lift and pull the oven door toward you and remove. You may need to gently shift the door from side to side as you pull.
7. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

Maintaining your appliance

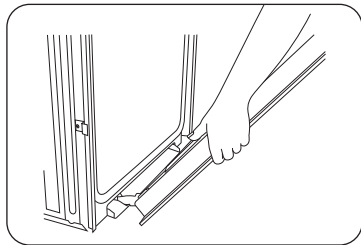
Replacing the oven door (Lower oven only)

⚠ CAUTION

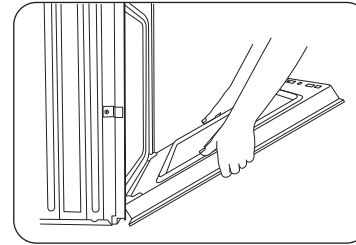
The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



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



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



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

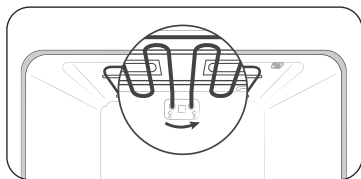
After replacing the door, make sure to reconnect the wires. Push them inward to arrange them as they were before you removed the door. Wires that are not connected or arranged correctly can be caught in the door or damaged by heat.

Changing the oven light (Lower oven only)

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

⚠ CAUTION

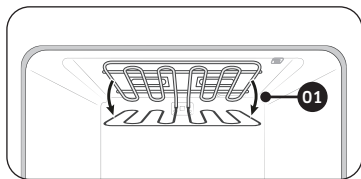
Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.



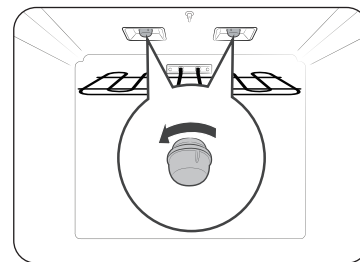
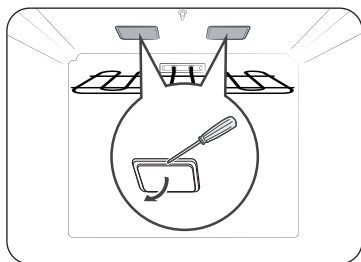
1. To change the halogen bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.

⚠ CAUTION

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



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



3. Turn the bulb cap counterclockwise to remove.

📖 NOTE

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

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

⚠ CAUTION

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

Troubleshooting

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

Control Display

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

For the Microwave Oven

Symptom	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Make sure the oven is plugged in. Check if a fuse has been blown or circuit breaker has been tripped.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the 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. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may cause popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is insufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Symptom	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being 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

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

Symptom	Cause	Action
Convection		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction. After you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Run the Steam Bake function for an hour, and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside, and then run Steam Bake to remove the odor more quickly.

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

For the Lower Oven

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the Basic operations section starting on page 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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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.
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.	See the Basic operations section starting on page 23.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the Using the oven racks section on page 62.
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temperature adjust in the Settings section on page 72.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the Broiling recommendation guide for serving sizes on page 49, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 49.
	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 49.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temperature adjust in the Settings section on page 72.
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe 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 then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the Self Clean section on page 65.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven control lockout (see page 24).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press Off . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the Self Clean section on page 65.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section on page 65.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
The oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the Oven Control Lockout section on page 24.

Troubleshooting

Information codes

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-d0	This code occurs if the control key is short for 1 minute.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service center.
C-d5	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Press Off , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-10	The cooking sensor is open when the microwave is operating.	
	The cooking sensor is short when the microwave is operating.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	The oven sensor is short when the oven is operating.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

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

Warranty (USA)

SAMSUNG MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

Ten (10) Years Magnetron Part (Part Only)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Warranty (U.S.A)

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Warranty (CANADA)

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

SAMSUNG MICROWAVE OVEN

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Appendix

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/COMMON_TZ6_0/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



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

* Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



NQ70CG700DMT_AA-01

Horno combinado con microondas

Manual del usuario

NQ70**700D**



SAMSUNG

Aviso normativo

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

- A. No intente utilizar el horno microondas con la puerta abierta, porque el funcionamiento con la puerta abierta puede generar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular ni alterar el interbloqueo de seguridad.
- B. No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad o residuos de material de limpieza en la superficie de cierre.
- C. No haga funcionar el horno microondas si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en los siguientes elementos:
 - 1) Puerta (deformaciones).
 - 2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos).
 - 3) Sello de cierre de la puerta y superficie de cierre.
- D. El horno microondas debe recibir ajustes y reparaciones solo del personal de servicio técnico adecuadamente calificado.

1. Aviso de la FCC

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 diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza según las instrucciones, puede producir interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este aparato produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorientar o trasladar la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a un tomacorriente que esté en un circuito diferente al de la radio o el televisor
- Solicitar ayuda al distribuidor o a un técnico especializado

Aviso normativo

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y usarse de manera que haya al menos 8 in (20 cm) entre el radiador y el cuerpo. El dispositivo y las antenas no deben estar ubicados ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

2. Aviso de la IC

El término "IC" que precede al número de certificación de radio solo significa que se cumplen las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a estas dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Este aparato digital de clase B cumple con el estándar ICES-003 de Canadá.

Para productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar ningún otro canal.

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 instalarse y usarse de manera que haya al menos 8 in (20 cm) entre el radiador y el cuerpo. El dispositivo y las antenas no deben estar ubicados ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	5
Lo que debe saber sobre las instrucciones de seguridad	5
Advertencia de la Propuesta 65 de California	6
Instrucciones para la conexión a tierra	7
Uso de cables alargadores	7
Para su seguridad	8
Seguridad eléctrica	10
Seguridad para niños	10
Horno	11
Hornos autolimpiantes	12
Campana de ventilación	12
Advertencias críticas de instalación	13
Advertencia crítica de uso	14
Precauciones de uso	16
Advertencias críticas de limpieza	18
Introducción a su nuevo horno	19
Resumen	19
Qué incluye el horno	19
Montaje del contenedor para vapor (modelos aplicables únicamente)	20
Antes de comenzar	21
Consejos para ahorrar energía	21
SopORTE (para horno microondas)	21
Depósito de agua	22
Funcionamiento básico	23
Panel de control	23
Pantalla	23
Programación de la temperatura.	24
Traba de controles	24
Temporizador	24
Configuraciones mínimas y máximas	26
Horno microondas (horno superior)	27
Configuración del nivel de potencia	27
Cocción cronometrada	27
Microondas	28
Convección potente	29
Asar	29
Convección rápida/potente	30
Asado rápido	30
Cocción automática en freidora con vapor	31
Cocina sana	33
Cocción por detección	35
Cocción automática	38
Descongelar	40

Horno (horno inferior)	41
Empujar para abrir la puerta	41
Cocción cronometrada	42
Inicio retrasado	43
Uso del sensor de temperatura	43
Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble	45
Guía de recomendaciones para asar a la rejilla	49
Freír con vapor	50
Programación del modo	52
Programación de la temperatura.	52
Instrucciones básicas para hornear y asar a la rejilla	52
Cocción al vapor	55
Sous vide al aire	56
Convección de verduras	58
Uso de la función especial	59
Uso de la función Control inteligente (horno inferior únicamente)	60
Bixby	61
Amazon Alexa y el Asistente de Google	61
Guía de instalación	61
Uso de las rejillas del horno	62
Uso de la rejilla deslizante	64
Uso del divisor	65
Uso de la función de limpieza	65
Limpieza a vapor	68
Ajustes	71
Uso de la función Sabbath	73
Mantenimiento del artefacto	75
Cuidado y limpieza del horno	75
Retiro de la puerta del horno (horno inferior únicamente)	77
Reemplazo de la puerta del horno (horno inferior únicamente)	78
Cambio de la luz del horno (horno inferior únicamente)	79
Solución de problemas	80
Pantalla de control	80
Para el horno microondas	80
Para el horno inferior	83
Códigos de información	86
Garantía (EE. UU.)	87
Garantía (CANADÁ)	89
Anexo	90
Anuncio de código abierto	90

Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno con el fin de evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o daños durante su uso. Esta guía no abarca todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o fabricante cuando tenga problemas que no pueda comprender.

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes en este manual no abarcan todas las condiciones y las situaciones posibles que pueden ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y tener cuidado durante la instalación, el mantenimiento y la operación del horno.

Precauciones y símbolos de seguridad importantes

Significado de los iconos y los signos en el manual del usuario:

ADVERTENCIA









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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones durante la operación del horno, siga estas precauciones básicas de seguridad.

-  NO intentar.
-  NO desarmar.
-  NO tocar.
-  Siga las instrucciones al pie de la letra.
-  Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
-  Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
-  Llame al centro de servicio de Samsung para obtener ayuda.
-  Nota

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno microondas)

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este artefacto.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición excesiva a energía de microondas" específicas en la página 2.
3. Este artefacto debe estar conectado a tierra. Conecte el aparato únicamente al tomacorriente con una correcta conexión a tierra. Consulte las "Instrucciones para la conexión a tierra" importantes en la página 7 de este manual.
4. Instale o coloque el artefacto únicamente como indican las instrucciones de instalación provistas.
5. Algunos productos, como huevos enteros y recipientes cerrados (como frascos de vidrio cerrados) pueden reventar si se calientan en poco tiempo. No los caliente nunca en el horno microondas.
6. No utilice este artefacto para fines que no sean de cocción. Secar prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar lesiones, explosiones o incendios. Utilice este artefacto únicamente para su uso previsto tal como describe este manual. No coloque sustancias químicas corrosivas ni vapores corrosivos dentro de este artefacto ni sobre él. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para usos industriales 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 opere este artefacto si tiene cables o enchufes dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o sufrido alguna caída.
9. Este artefacto debe recibir reparaciones o mantenimientos únicamente de personal de servicio técnico calificado. Comuníquese con la instalación de reparación autorizada más cercana para realizar análisis, reparaciones o ajustes.
10. No cubra ni bloquee las aberturas de este artefacto.
11. No altere ni haga ajustes o reparaciones en la puerta.
12. No almacene este artefacto en exteriores. No utilice este producto cerca de agua, como el fregadero de la cocina, un sótano húmedo, cerca de piscinas o en ubicaciones similares.
13. No sumerja el cable o enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes (lo que incluye la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue sobresaliendo de la mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se unen cuando la puerta se cierra, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos, o detergentes, y aplíquelos con una esponja o un paño suave. Desconecte el enchufe antes de limpiar el equipo.
17. Con el fin de reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Observe cuidadosamente el artefacto cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire los alambres de cierre de bolsas de papel o plástico antes de colocarlas dentro del horno.
18. Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
19. No utilice la cavidad del horno como espacio de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad del horno cuando no lo esté usando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

20. Los líquidos, como agua, leche, café o té pueden sobrecalentarse y pasar el punto de ebullición sin que se note que están en ebullición. Las burbujas o el hervor visibles cuando el recipiente se retira del horno microondas no siempre están presentes. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN EN HERVOR CUANDO EL RECIPIENTE SE MUEVE O SE SUMERGE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
- No sobrecaliente los líquidos.
 - Revuelva los líquidos antes de calentarlos y a mitad del proceso de calentamiento.
 - No utilice recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, espere a que los recipientes con líquido reposen en el horno microondas un momento antes de retirarlos.
 - Tenga mucho cuidado al meter una cuchara u otro utensilio en un recipiente con líquido caliente.
21. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de gran tamaño no deben meterse en el horno microondas porque pueden provocar incendios o descargas eléctricas.
22. No limpie el aparato con paños de metal. Es posible que se desprendan piezas del paño y entren en contacto con partes eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
23. No almacene materiales de ningún tipo dentro de este horno microondas cuando no esté en uso, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
24. No recubra las rejillas ni ninguna parte del horno microondas con papel metálico. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Este artefacto debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cable que incluye una conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede causar el riesgo de descarga eléctrica.

- Enchufe el aparato a un tomacorriente de conexión a tierra de tres clavijas. No retire la tercera clavija (de conexión a tierra). No utilice un adaptador ni anule de ningún modo el enchufe de conexión a tierra.
- Consulte a un electricista calificado o una persona de servicio técnico si no comprende las instrucciones para la conexión a tierra o si duda de la correcta conexión a tierra del artefacto.
- No recomendamos el uso de un cable alargador para este artefacto. Si el cable de alimentación es demasiado corto, pídale a un electricista calificado o una persona de servicio técnico que instale un tomacorriente cerca del artefacto. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable alargador, lea y siga la sección "Uso de cables alargadores" a continuación.

USO DE CABLES ALARGADORES

Se proporciona un cable corto de alimentación para reducir el riesgo de enredo o tropezos. Hay cables más largos o alargadores disponibles, y puede utilizarlos si tiene cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable alargador:

1. La clasificación eléctrica del cable o del alargador debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del artefacto.
2. El cable alargador debe ser un cable de tres clavijas con conexión a tierra y debe enchufarse a un tomacorriente con tres ranuras.
3. Los cables más largos deben acomodarse de forma tal que no sobresalgan de la mesa o mesada ni puedan ser sujetados por niños ni provocar tropezos accidentales. Si utiliza un cable alargador, es posible que la luz interna parpadee y la velocidad del ventilador varíe durante el funcionamiento del horno microondas. También es posible que los tiempos de cocción sean más largos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Instrucciones de seguridad importantes (Horno)


PARA SU SEGURIDAD


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

PRECAUCIÓN


- Utilice este artefacto únicamente para su uso previsto tal como describe este manual del usuario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura del conducto de ventilación, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras que rodean la puerta del horno.

 **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra el artefacto correctamente.

 **Reparación del usuario:** No repare ni reemplace piezas del artefacto, a menos que esté específicamente recomendado en este manual. A todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.

 Desconecte siempre la alimentación eléctrica del artefacto antes de repararlo, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  **No se meta en el horno.**
- **No deje a niños sin supervisión.** Nunca deje a niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza este artefacto. Nunca se les debe permitir sentarse sobre ninguna parte del artefacto ni pararse sobre él.
- **Nunca utilice el artefacto para calentar una habitación.**
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Apague el horno para evitar que las llamas se expandan. Para sofocar el incendio o las llamas, cierre la puerta o utilice un extintor químico seco, de bicarbonato de sodio o de espuma.
- Evite rayar o golpear las puertas de vidrio y el panel de control. Se podría romper el vidrio. No cocine dentro de aparatos con el vidrio roto. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios o cortes.

- ☐ • Si ocurre un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que se extingan las llamas. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar llamaradas en el horno. Si no sigue estas instrucciones, puede sufrir quemaduras graves.
- Si el horno está muy sucio con aceite, utilice un ciclo de autolimpieza antes de volver a utilizar el horno. Dejar el aceite genera un riesgo de incendio.
- Limpie la suciedad en la base del horno con una toalla de papel o un trapo antes del ciclo de autolimpieza. La autolimpieza del horno cuando hay mucha suciedad en la base del horno exige ciclos de limpieza más largos y genera más humo.
- ★ • **Almacenamiento dentro del artefacto o sobre él.** No almacene materiales inflamables dentro del horno o cerca de las unidades superficiales. Asegúrese de que todos los materiales de empaquetado se retiren del artefacto antes de usarlo. Mantenga alejados los plásticos, la ropa y el papel de las partes del artefacto que pueden calentarse.
- **Utilice la vestimenta adecuada.** Nunca use prendas amplias ni colgantes mientras utiliza el artefacto.
- ★ • **Utilice agarradores aislantes secos únicamente.** Colocar agarradores aislantes húmedos o mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No permita que los agarradores aislantes entren en contacto con elementos calientes. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa en lugar de un agarrador aislante.
- Indíqueles a los niños que no deben jugar con los controles del horno ni con ninguna de sus piezas.
- Para su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni a vapor para limpiar partes del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado, lo debe reemplazar el fabricante, su agente de servicio técnico o personas calificadas de modo similar, con el fin de evitar crear peligros.
- El artefacto no está destinado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que tengan supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del artefacto a cargo de una persona responsable de su seguridad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ Utilice únicamente el cable de alimentación flexible instalado para conectarlo al suministro eléctrico. No utilice cables de suministro eléctrico de terceros.
- El artefacto debe recibir mantenimientos únicamente de personal de servicio técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden provocar lesiones o fallas graves. Si su artefacto necesita una reparación, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung. Si no sigue estas instrucciones, puede sufrir daños y anular la garantía.
- Los artefactos instalados al ras se deben operar únicamente después de su instalación en gabinetes y espacios de trabajo que cumplan las normas pertinentes. Esto garantiza que los artefactos se instalen de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes.
- Si su artefacto no funciona correctamente o si aparecen en él fisuras, grietas o rupturas:
 - Apague el horno.
 - Desenchufe el horno del tomacorriente de CA de la pared.
 - Comuníquese con el centro de servicio local de Samsung.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la luz para evitar descargas eléctricas.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

HORNO

- ☐ • **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALIENTES NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO.** Los elementos calientes pueden estar calientes, incluso si su color se ve oscuro. Las superficies internas del horno se calientan y pueden provocar quemaduras. Durante el uso y después del uso, no toque ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con los elementos calientes o las superficies internas del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Las demás superficies del artefacto se pueden calentar y provocar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas del conducto de ventilación y las superficies cercanas a estas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No caliente comida en recipientes cerrados.** La acumulación de presión puede provocar que los recipientes exploten y ocasionar lesiones.
- **No utilice el horno para secar periódico.** Si se sobrecalienta, el periódico puede incendiarse.
- **No utilice el horno como espacio de almacenamiento.** Los elementos almacenados dentro de un horno pueden incendiarse.

- ★ • **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Espere a que el aire o vapor caliente salga antes de retirar la comida del horno o colocarla dentro de este.
- **Cubiertas de protección.** No utilice papel de aluminio para cubrir la base del horno, excepto como se sugiere en este manual. La instalación incorrecta de estas cubiertas puede provocar riesgos de descargas eléctricas o incendios.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla se debe mover de lugar mientras el horno está caliente, utilice agarradores aislantes. No permita que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento caliente del horno.
- ☐ • No permita que el papel de aluminio ni el sensor de carne entre en contacto con los elementos calientes.
- **Durante el uso, el artefacto se calienta.** Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o cepillos metálicos ásperos para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

⚠ PRECAUCIÓN

No intente operar el horno durante una falla eléctrica. Si hay una falla eléctrica, apague siempre el horno. Si el horno no está apagado y vuelve la electricidad, es posible que el horno vuelva a funcionar. Los alimentos desatendidos podrían incendiarse o estropearse.

HORNOS AUTOLIMPIANTES

- ☐ **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es fundamental para un cierre adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover esta junta.
- ★ • **Nunca permita que haya aves de compañía en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a los humos que se liberan durante el ciclo de autolimpieza. Los humos pueden provocar daños o la muerte a las aves. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada.
- **Limpie únicamente las piezas que figuran en este manual durante el ciclo de autolimpieza.** Antes de utilizar el ciclo de autolimpieza en el horno, retire la división, la rejilla, los utensilios y los alimentos.
- Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza, quite la grasa y los restos de comida del horno. La cantidad excesiva de grasa puede incendiarse y provocar daños por humo en su hogar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • No utilice limpiadores de horno comerciales ni recubrimientos protectores para horno de ningún tipo dentro del horno o fuera de él.
 - Retire los estantes de níquel del horno de su interior antes de comenzar el ciclo de autolimpieza o puede que se decolore.
 - Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte el suministro eléctrico. Pídale a un técnico calificado que lo repare.
 - Los derrames excesivos se pueden retirar antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza.

CAMPANA DE VENTILACIÓN

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

ADVERTENCIAS CRÍTICAS DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- ★ • A este artefacto lo debe instalar un técnico calificado o una compañía de servicios.
 - Si no se cuenta con un técnico calificado para la instalación del horno, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Retire todos los materiales de empaquetado del horno y examínelo en busca de daños, como arañazos en el interior o exterior del horno, pestillos de la puerta rotos, grietas en la puerta o una puerta que no se alinea correctamente. Si hay daños, no utilice el horno y notifique a su distribuidor de inmediato.
- Mantenga todos los materiales de empaquetado fuera del alcance de los niños.
- ⚡ • Este artefacto debe estar correctamente conectado a tierra.
 - No haga la conexión a tierra del artefacto con una tubería de gas, una tubería de plástico para agua o una línea de teléfono.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones o problemas con el producto.

- ⚡ • No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación en ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito que brinde el amperaje correcto.
- ☒ • No instale este artefacto en ubicaciones con humedad, aceite o polvo, o en ubicaciones expuestas a la luz solar directa o agua (de lluvia).
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble en exceso.
- No tuerza el cable de alimentación ni lo ate.
- No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni coloque objetos pesados sobre el cable, ni inserte el cable entre otros objetos.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- ✍ Si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

ADVERTENCIA CRÍTICA DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si el artefacto se inunda con algún líquido, comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano. No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Si el artefacto genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desenchufe el cable de inmediato y comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- En el caso de que haya una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el artefacto.
 - Una chispa podría provocar explosiones o incendios.
- Tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos calientes ni ninguna otra parte caliente con el cuerpo mientras cocina o después de hacerlo.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice el horno. Nunca intente reparar el horno por su cuenta: el voltaje interno es peligroso. Si el horno necesita reparaciones, comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano.
- Si utiliza el artefacto cuando está contaminado con sustancias extrañas, como restos de comida, puede haber problemas con el artefacto.
- Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos que se sacan del artefacto.
 - Si la comida está caliente, el vapor puede salir de golpe cuando retira el envoltorio y causar quemaduras.
- ☐ • No intente reparar, desmontar ni modificar el artefacto por su cuenta.
 - La corriente de alto voltaje que entra a la carcasa del producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
 - Cuando se necesiten reparaciones, comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano.
- ✍ • Si entró alguna sustancia extraña al artefacto, como agua, comuníquese con el centro de servicio de Samsung más cercano.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas o incendios.

- ☐ • No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas.
- No apague el artefacto durante su funcionamiento.
 - Esto puede provocar una chispa y causar descargas eléctricas o incendios.
- No permita que los niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este artefacto sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles y las áreas de cocción del artefacto estén fuera del alcance de los niños.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del artefacto inmediatamente después de cocinar. El interior del artefacto estará caliente.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
 - Los objetos y los aerosoles inflamables pueden provocar incendios o explosiones.

- ☐ • No meta los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, las salidas o los orificios. Si se meten sustancias extrañas en estos orificios, comuníquese con el proveedor del producto o con el centro de servicio de Samsung más cercano.
- No altere ni haga ajustes o reparaciones en la puerta. No debe retirar la puerta ni la carcasa exterior del horno en ninguna circunstancia.
- No almacene ni utilice el horno en exteriores.
- Nunca utilice este artefacto para fines que no sean de cocción.
 - El uso del artefacto para fines que no sean de cocción puede provocar incendios.
- Abra la tapa o el tope de los recipientes cerrados (botella de té de hierbas, biberón, botella de leche, etc.) antes de calentarlos. Realice un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente recipientes de plástico o papel ni los utilice para cocinar.
 - No hacerlo puede provocar incendios.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

- ☐ • No caliente alimentos envueltos en papel de revista, periódico, etc.
 - Esto puede provocar incendios.
- No abra la puerta cuando los alimentos dentro del horno se estén quemando.
 - Si abre la puerta, ingresa oxígeno y puede incendiarse la comida.
- No aplique presión excesiva en la puerta o en el interior del artefacto. No golpee la puerta o el interior del artefacto.
 - Colgarse de la puerta puede hacer que el producto se caiga y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no use el artefacto. Comuníquese con el centro de servicio de Samsung.
- No sostenga la comida con las manos descubiertas durante la cocción o inmediatamente después de ella.
 - Utilice guantes para cocinar. La comida puede estar muy caliente y causarle quemaduras.
 - Como el mando y las superficies del horno pueden provocar quemaduras después de la cocción, utilice guantes para cocinar para protegerse las manos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES DE USO

⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie está agrietada, apague el artefacto.
 - No hacerlo puede provocar descargas eléctricas.
- Los platos y los recipientes se pueden calentar. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Retire cuidadosamente las cubiertas de los recipientes, apuntando el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Retire las tapas de los frascos de alimento para bebé antes de calentarlos. Después de calentar la comida para bebé, mezcle bien para distribuir el calor de manera homogénea. Para comprobar la temperatura, siempre pruebe la comida antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de la comida pueden aparentar estar más fríos que el interior, que puede llegar a quemar la boca de los niños.
- Las bebidas o las comidas pueden estar muy calientes tras calentarlas.
 - Cuando alimente a un niño, en particular, asegúrese de que la comida o bebida se haya enfriado lo suficiente.

- ★ • Tenga cuidado cuando caliente líquidos como agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolverlos durante la cocción o después.
 - Evite utilizar recipientes resbaladizos con cuello angosto.
 - Espere al menos 30 segundos después de calentarlos, antes de retirar el líquido caliente.
 - No hacerlo puede provocar un desbordamiento repentino del contenido y causar quemaduras.
- ☐ • No se pare sobre el artefacto ni coloque objetos (como ropa para lavar, la cubierta del horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, sustancias químicas, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
 - Los objetos como la ropa pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el artefacto con las manos mojadas.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas.
- No rocíe sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del artefacto.
 - Estas sustancias no solo son dañinas, sino que también pueden provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.

- ☐ • No coloque el rostro ni el cuerpo cerca del artefacto mientras cocina o cuando abra la puerta inmediatamente después de cocinar.
 - No permita que los niños se acerquen demasiado al artefacto.
 - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o los objetos pueden caerse y causar quemaduras o lesiones.
- No enfríe repentinamente la puerta, el interior del artefacto o el plato derramando agua encima durante la cocción o inmediatamente después.
 - Esto puede provocar daños en el artefacto. El vapor o la salpicadura del agua puede causar quemaduras o lesiones.
- No opere el aparato vacío, excepto durante el ciclo de autolimpieza.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto porque las botellas pueden romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con objetos filosos.
 - Esto puede provocar daños o rupturas en el vidrio.
- No almacene nada directamente sobre el artefacto mientras esté en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

- ❑ • No utilice recipientes cerrados. Retire los cierres y las tapas antes de la cocción. Los recipientes cerrados pueden explotar por la acumulación de presión, incluso después de apagado el horno.
- Asegúrese de que la comida que esté cocinando en el horno no entre en contacto con el elemento caliente.
 - Esto puede provocar incendios.
- No sobrecaliente la comida.
 - Sobrecalentar la comida puede provocar incendios.
- Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta. Podría pellizcarse los dedos y sufrir lesiones.
- La puerta tiene cables en la base para la conexión de las luces LED. Tenga cuidado de no tirar de ellos ni cortarlos cuando manipule la puerta.

ADVERTENCIAS CRÍTICAS DE LIMPIEZA

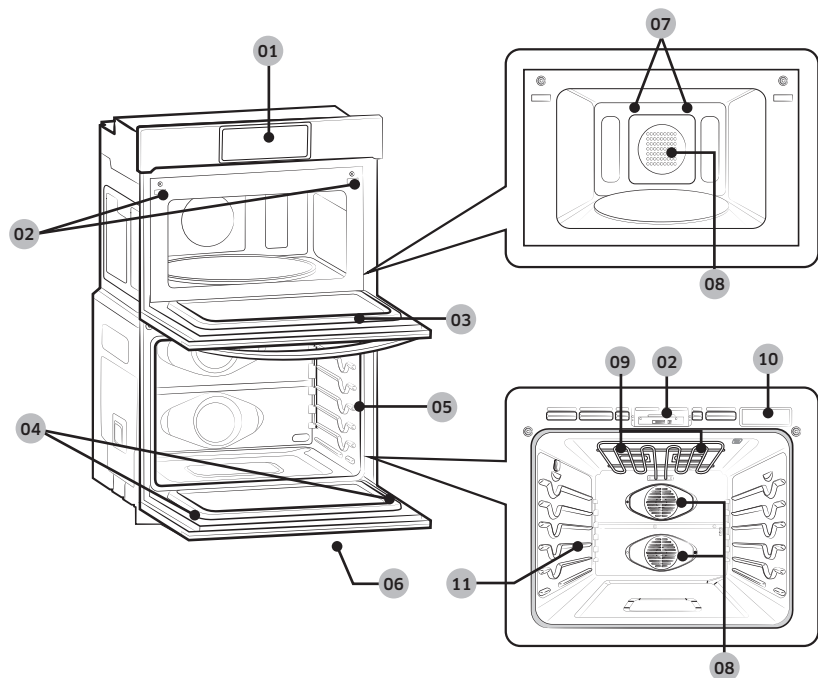
⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • No limpie el artefacto rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, disolventes o alcohol para limpiar el artefacto.
 - Esto puede provocar decoloración, deformaciones, daños, descargas eléctricas o incendios.
- Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpie el artefacto (en el interior o exterior).
 - Podría lastimarse con los bordes filosos del artefacto.
- No limpie el artefacto con limpiadores a vapor.
 - Esto puede provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite pegadas a las paredes del horno o la base pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a su nuevo horno

Resumen



- | | | |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 01 Panel de control | 02 Pestillo de la puerta | 03 Puerta del horno 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 | |

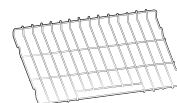
NOTA

Si necesita un accesorio que figura con un *, puede comprarlo llamando al Centro de Servicio Técnico de Samsung (1-800-726-7864) o visitar nuestro sitio web (www.samsung.com/us/support).

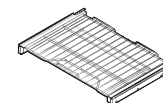
Qué incluye el horno

Este horno se envía con diferentes accesorios para que pueda cocinar lo que quiera.

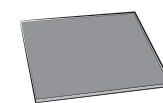
Accesorios del horno



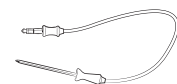
Rejilla metálica (1)*



Rejilla deslizante (1)*



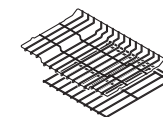
Divisor (1)*



Sensor de temperatura (1)*



Bandeja de la freidora con vapor (1)*



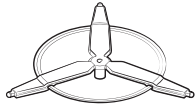
Rejilla metálica para vapor (1)*

Rejillas metálicas	Utilice estas rejillas en el horno inferior cuando hornee y ase a la rejilla.
Rejilla deslizante	La rejilla deslizante totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, en particular cuando se preparan platos pesados.
Divisor	Utilice el divisor para separar el horno inferior en dos cavidades y así poder cocinar dos comidas diferentes al mismo tiempo.
Sensor de temperatura	El sensor de temperatura le permite cocinar carne con la temperatura interna exacta que desea, sin tener que adivinar si un trozo de carne está cocido o no.
Bandeja de la freidora con vapor	Utilice esta rejilla en el horno cuando use el modo Freír con vapor.
Rejilla metálica para vapor	Utilice esta rejilla en el horno cuando use los modos Hornear al vapor, Asar al vapor o Cocción al vapor.

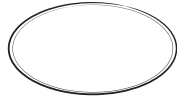
Introducción a su nuevo horno

Introducción a su nuevo horno

Accesorios del microondas



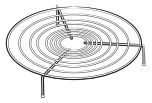
Aro giratorio*



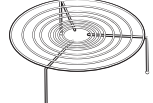
Soporte*



Plato giratorio*



Rejilla baja*



Rejilla alta*

Aro giratorio	Colóquelo en el centro de la base. Hace de base para el soporte.
Soporte	Colóquelo sobre el aro giratorio con el centro encastrado al acoplador. Funciona como base de cocción.
Rejillas	Utilice una de estas rejillas según corresponda para cocinar dos platos al mismo tiempo. Un plato más pequeño sobre el soporte y otro sobre la rejilla seleccionada. Puede utilizar estas rejillas con la función Asar o con la cocción por convección. NOTA No utilice rejillas metálicas con el modo de microondas, excepto cuando se indica específicamente en este manual.
Plato giratorio	Colóquelo sobre el soporte. Utilícelo para dorar alimentos o mantener crujientes porciones de pizza o masas.

NOTA

- No utilice el soporte sin el aro giratorio.
- Si necesita un accesorio que figura con un *, puede comprarlo llamando al Centro de Servicio Técnico de Samsung (1-800-726-7864) o visitar nuestro sitio web (www.samsung.com/us/support).

Montaje del contenedor para vapor (modelos aplicables únicamente)

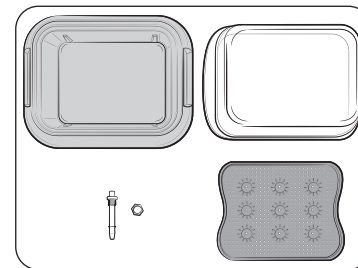
El contenedor para vapor y la tapa de vidrio se utilizan únicamente con la función de cocción al vapor. Utilice el contenedor para vapor en la rejilla metálica para vapor únicamente y asegúrese de colocarlo por completo en el compartimento para que el contenedor entre en contacto con la pared posterior. El contenedor para vapor tiene 4 partes: tapa de vidrio, bandeja de metal, placa para vapor y pico de vapor.

ADVERTENCIA

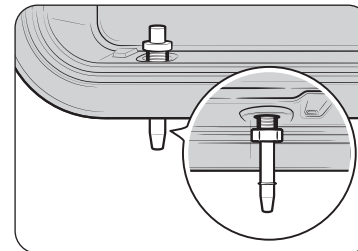
No utilice la tapa de vidrio para hornear o asar a la rejilla. Utilícela con el modo de cocción al vapor únicamente.

PRECAUCIÓN

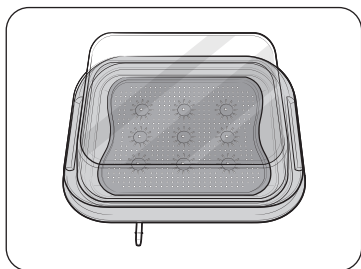
- Siempre utilice guantes de cocina para manipular el contenedor para vapor y tenga cuidado de no dejarlo caer.
- Los cambios repentinos de temperatura pueden romper o agrietar las partes de vidrio.



- Revise y asegúrese de tener todas las partes del contenedor para vapor.
 - Las partes incluyen una tapa de vidrio, una bandeja de metal, una placa para vapor y un pico de vapor.



- Coloque el pico de vapor en el orificio de la derecha de la bandeja de metal y apriete la tuerca provista.



3. Coloque la placa para vapor en la bandeja de metal y cierre la tapa de vidrio para utilizarla en el horno.

NOTA

Si necesita un contenedor para vapor, puede comprarlo en el Centro de Servicio Técnico de Samsung (1-800-726-7864) o visitar nuestro sitio web (www.samsung.com/us/support).

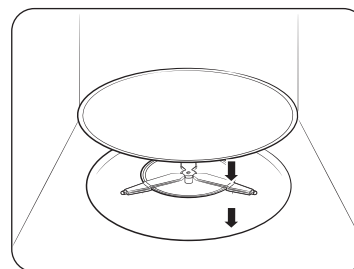
Antes de comenzar

Antes de utilizar los hornos superior e inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos minuciosamente. Después, establezca el horno inferior en modo Bake (Hornear) y haga funcionar el horno a 400 °F (204 °C) durante una hora. A continuación, establezca el horno superior de microondas en modo Convección potente y haga funcionar el horno a 400 °F (204 °C) durante una hora. Se podrá percibir un olor distintivo. Eso es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Consejos para ahorrar energía

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

Soporte (para horno microondas)

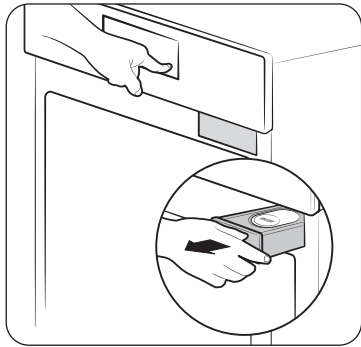


Quite todo el material de empaquetado del horno. Coloque el aro giratorio y el soporte. Compruebe que el soporte gire libremente.

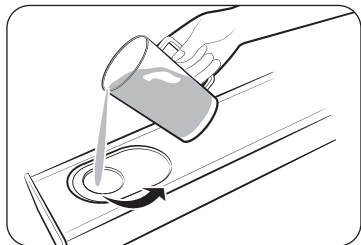
Antes de comenzar

Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza para las funciones Hornear al vapor, Asar al vapor, Prueba de vapor y Cocinar al vapor, y también para eliminar la calcificación del agua que se puede formar en las paredes del horno, especialmente después de utilizar las funciones con vapor. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o eliminar el sarro.



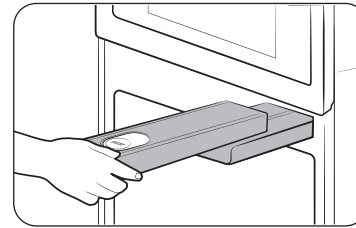
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control para eyectar el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera para retirarlo.



2. Abra la tapa del depósito y llénelo con 22 oz (650 ml) de agua potable.

NOTA

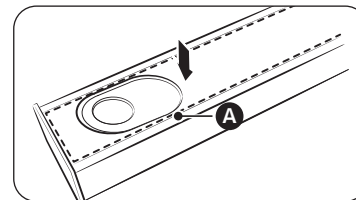
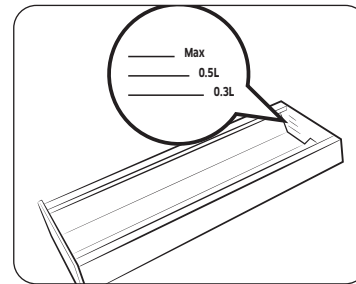
Puede abrir el depósito quitando la tapa de goma o la parte superior de plástico transparente.



3. Sustituya la tapa o la parte superior de plástico transparente y luego coloque el depósito de agua en el espacio correspondiente.
4. Empuje el depósito hacia dentro. Sonará un suave clic cuando esté colocado correctamente. Toque **Abrir/Cerrar depósito**. El horno retrae el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.

NOTA

No supere la línea máxima.



NOTA

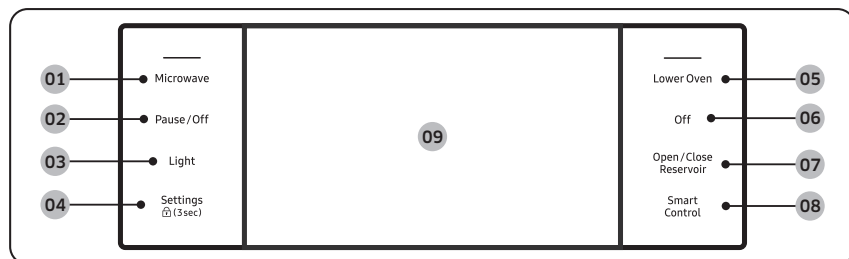
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (**etiqueta A**) estén cerradas antes de usar el horno.

PRECAUCIÓN

El depósito de agua se calienta durante la cocción. Asegúrese de utilizar guantes de cocina cuando retire o llene el depósito de agua.

Funcionamiento básico

Panel de control



- 01 Microondas:** Se utiliza para mostrar la pantalla del modo de horno microondas superior. Tocar esto no enciende ni apaga el horno. Solamente muestra el estado actual.
- 02 Pausar/Apagado:** Se utiliza para pausar o apagar el horno microondas superior.
- 03 Luz:** Se utiliza para encender o apagar la luz del horno.
- 04 Ajustes (3sec):** Se utiliza para mostrar la pantalla de configuración. Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, se desactivarán todas las funciones del horno.
- 05 Horno inferior:** Se utiliza para mostrar la pantalla del modo de horno inferior. Tocar esto no enciende ni apaga el horno. Solamente muestra el estado actual.
- 06 Apagado:** Se utiliza para apagar el horno inferior.
- 07 Abrir/Cerrar depósito:** Presione para abrir el depósito de agua.
- 08 Control inteligente:** Se utiliza para encender o apagar la función Control inteligente.
- 09 Pantalla:** Deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar la configuración deseada.

NOTA

Si toca la pantalla con guantes de plástico o de cocina, la pantalla no funcionará correctamente. Qúitese los guantes y toque la pantalla con los dedos descubiertos.

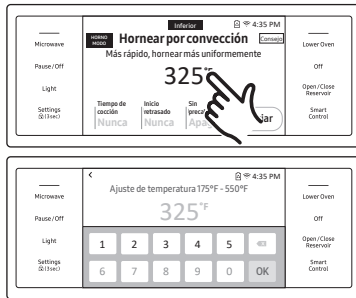
Pantalla



- 01 Área del indicador**
- Temporizador (⌚):** Cuando se configura el temporizador, aparece el indicador de Temporizador en pantalla.
 - Bloqueo de la puerta (🔒):** Se muestra cuando la puerta del horno está bloqueada.
 - Wi-Fi (📶):** Muestra la intensidad de señal de Wi-Fi en 5 pasos. Cuando se desconecta el Wi-Fi, se muestra 📶.
 - Ahorro de energía de 12 horas (🔋):** Se muestra cuando está activado el Ahorro de energía de 12 horas.
 - Hora actual:** Se muestra la Hora actual.
- 02 Indicador de página:** Muestra el modo actual.
- 03 Modo:** Se muestra el menú actual o seleccionado con una descripción del modo.
- 04 Temperatura:** Se muestra la temperatura actual o seleccionada. Cuando se toca esta área, se muestra la pantalla de ajuste de Temperatura.
- 05 Área de información**
- Sensor de temperatura:** Se muestra la temperatura configurada para el sensor de temperatura. Cuando se toca esta área, se muestra la pantalla del Sensor de temperatura.
 - Tiempo de cocción:** Se muestra el tiempo de cocción. Cuando se toca esta área, se muestra la pantalla del tiempo de cocción.
 - Inicio retrasado:** Se muestra la hora de inicio retrasado. Cuando se toca esta área, se muestra la pantalla del Inicio retrasado.
 - Sin precalentar:** Indica si la función Sin precalentar está activada o no. (Solo se muestra cuando se está usando el modo Horneado por convección o Rostizar por convección).
 - Vapor:** Se muestra el nivel de vapor. Cuando se toca esta área, se muestra la pantalla del nivel de Vapor. (Solo se muestra cuando se está usando el modo Horneado al vapor o Asar al vapor).
- 06 Iniciar:** Toque para iniciar el horno con la configuración que se muestra.
- 07 Consejo:** Toque para mostrar una guía sobre la temperatura. (Solo se muestra cuando se está usando el modo Horneado por convección o Rostizar por convección).

Funcionamiento básico

Programación de la temperatura.



- Toque el área de temperatura para mostrar el tablero numérico.
- Toque los números del tablero numérico para programar la temperatura.
- Toque **OK**.

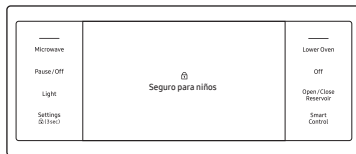
Traba de controles

La traba de controles le permite bloquear los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente. La traba de controles solo bloquea la puerta del horno inferior para que no pueda abrirse. Solo puede activar la función Traba de controles cuando el horno se encuentra inactivo.

Cómo activar la función Traba de controles



1. Cancele o apague todas las funciones.
2. Toque **Ajustes** (3 sec) durante 3 segundos.

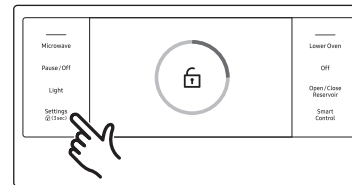


3. La pantalla cambiará a la pantalla Traba de controles y aparecerá la confirmación de la traba de controles en la parte inferior de la pantalla.

NOTA

- La función Traba de controles está disponible únicamente cuando la temperatura es inferior a 400 °F (204 °C).
- Todas las demás funciones se deben cancelar antes de activar Traba de controles.

Cómo desbloquear los controles



Toque **Ajustes** (3sec) durante 3 segundos. El mensaje de confirmación de la traba de controles y el icono de bloqueo desaparecerán de la pantalla.

NOTA

Las puertas pueden tardar 10 segundos en desbloquearse.

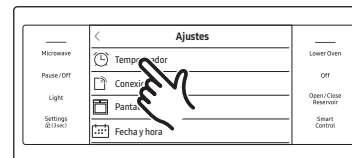
Temporizador

El temporizador funciona como temporizador adicional que emite un pitido cuando transcurre el tiempo configurado. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede utilizar el temporizador con cualquiera de las demás funciones del horno. Puede configurar un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo. Cada temporizador activo funcionará de manera independiente.

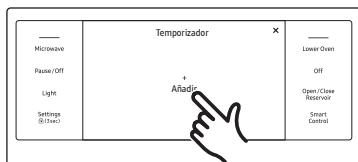
Cómo ajustar el temporizador



1. Toque **Ajustes**.



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



3. Toque + Añadir.

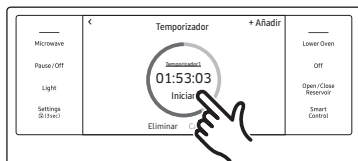
NOTA

Después de realizar los pasos del 1 al 6, puede regresar al paso 3 para configurar temporizadores adicionales. También puede darles un nombre a los temporizadores para poder identificarlos por separado.



4. Toque los números del tablero numérico para programar el temporizador. (Puede configurar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo desde 1 s hasta 99 h 59 min 59 s).

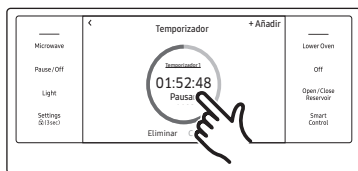
5. Toque **OK**.



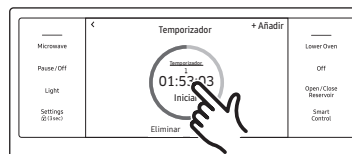
6. Toque **Iniciar**.

Quando transcurre el tiempo establecido, el horno emite un pitido y la pantalla muestra que el temporizador completó el tiempo establecido.

- Toque la pantalla para pausar, cancelar o eliminar el temporizador en cualquier momento.



Cómo cambiar el nombre del temporizador



Puede cambiar el nombre del temporizador para identificar qué está controlando, como la descongelación de un pollo.

1. Toque el área del nombre del temporizador.
 - Aparece el teclado.
2. Ingrese el nombre nuevo del temporizador y toque **OK**.
 - La pantalla muestra el nombre nuevo del temporizador.



Funcionamiento básico

Configuraciones mínimas y máximas

Horno microondas superior

Todas las funciones que figuran en la siguiente tabla tienen configuraciones mínimas y máximas de tiempo, temperatura o nivel de potencia.

Función		Rango de temperatura/potencia	Temperatura/potencia predeterminada	Tiempo máximo
Modo manual	Microondas	10 %-100 %	100 %	1 h 30 min
		La energía de microondas permite que los alimentos se cocinen o recalienten sin modificar su forma o color.		
	Convección potente	100 °F-450 °F (40 °C-230 °C)	350 °F	2 h
		El modo de convección potente es similar al modo de convección. Sin embargo, los elementos calientes generan un calor más intenso y distribuyen corrientes de aire más potentes dentro del horno. Esto está diseñado para cocinar los alimentos más rápidamente, conservando o mejorando el sabor.		
	Asar	-	-	1 h 30 min
		Utilice esta función para asar a la rejilla alimentos como carnes.		
Convección rápida/potente	100 °F-450 °F (40 °C-230 °C) 10 %-70 %	350 °F 30 %	1 h 30 min	
	Los elementos calientes generan calor y el ventilador de convección distribuye el calor dentro del horno, lo que se ve reforzado por la energía de microondas.			
Asado rápido	10 %-70 %	30 %	1 h 30 min	
	Los elementos calientes generan calor, lo que se ve reforzado por la energía de microondas.			

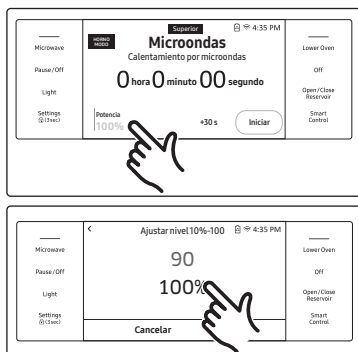
Función		Rango de temperatura/potencia	Temperatura/potencia predeterminada	Tiempo máximo
Modo automático	Cocción automática en freidora con vapor	Utilizará menos aceite en comparación con freír con una freidora de aceite y se sentirá más sano al reducir el uso de aceite. El horno ofrece 20 recetas preprogramadas para freír con vapor.		
	Cocina sana	El menú Cocina sana tiene una alternativa de cocción más saludable.		
	Cocción por detección	Las 11 funciones de cocción por detección ofrecen tiempos de cocción programados de fábrica. No necesita programar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.		
	Cocción automática	Para los principiantes de cocina, el horno ofrece diferentes tipos de programas de cocción que incluyen Ablandar y Derretir.		
Descongelar		El horno ofrece 4 programas para descongelar.		

O = disponible - = no disponible

- * Para usar la función modo doble del horno inferior, debe colocar el divisor en el horno inferior para separar los compartimientos superior e inferior. Consulte la página 65.
- ** Un espacio significa que se aplica la temperatura establecida de fábrica para un mejor funcionamiento. No se puede modificar esta temperatura.

Horno microondas (horno superior)

Configuración del nivel de potencia



- Toque el área **Potencia**.
- Deslice la pantalla para ajustar el nivel de potencia.

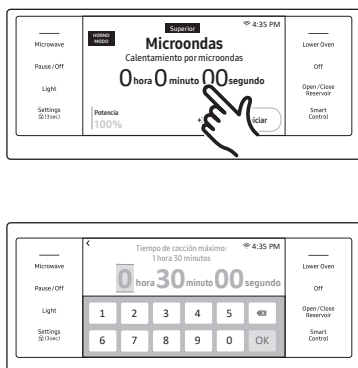
Cocción cronometrada

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

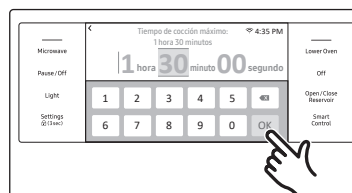
Al final de este tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede usar la función de cocción cronometrada solo con otra operación de cocción. (Microondas, Convección potente, Asar, Convección rápida/potente, Asado rápido).

Cómo configurar el horno para una cocción cronometrada



1. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar la función de cocción deseada.
2. Toque Tiempo de cocción. La pantalla cambiará a la pantalla de tiempo de cocción.
3. Toque los números en el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción.



4. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla del tiempo de cocción.



5. El tiempo de cocción se muestra 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**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

NOTA

Consulte las páginas 52 y 53 para ver las instrucciones básicas para hornear y asar a la rejilla.

PRECAUCIÓN

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

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

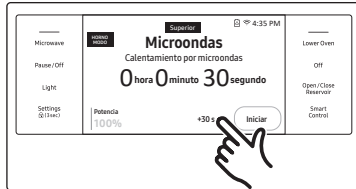
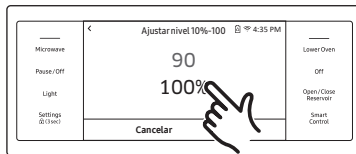
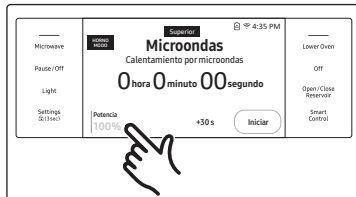
Incluso estando refrigerados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción.

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

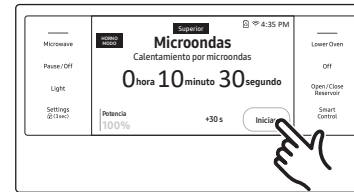
Horno microondas (horno superior)

Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que pueden utilizarse para cocinar o recalentar alimentos sin cambiar su forma o color.



1. Coloque alimentos en un recipiente apto para microondas y luego coloque el recipiente en el centro del soporte giratorio. Cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Microondas**.
3. Toque **Potencia** y luego deslice rápidamente la pantalla para programar el nivel de potencia. Puede seleccionar el nivel de potencia deseado entre el 10 % y el 100 % (predeterminado: 100 %).
4. Toque **Tiempo de cocción**, y luego use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. También puede especificar el tiempo de cocción con el botón **+30 s**.



5. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Nivel de potencia

100 %	(Alto)	50 %	(Medio)
90 %	(Sauté)	40 %	(Medio bajo)
80 %	(Recalentar)	30 %	(Bajo)
70 %	(Medio alto)	20 %	(Descongelar)
60 %	(Fuego lento)	10 %	(Calentar)

Convección potente

Los elementos calientes generan calor, que se distribuye de manera homogénea dentro del horno gracias al ventilador de convección. Puede utilizar la rejilla del microondas o combinar la rejilla con el plato giratorio sobre el soporte. Utilice este modo para galletas, scones individuales, panecillos y pasteles, y también para pasteles de fruta, profiteroles y suflés.



1. Coloque una rejilla o combine la rejilla con el plato giratorio sobre el soporte.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Convección potente** y luego toque el área de temperatura. Si pulsa el área de temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar la temperatura que desee, entre 100 °F (37 °C) y 450 °F (232 °C). (Predeterminada: 350 °F [176 °C]).

NOTA

Para precalentar el horno, toque **Iniciar**.



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



4. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

PRECAUCIÓN

Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Asar

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



1. Coloque una rejilla o combine la rejilla con el plato giratorio sobre el soporte.
2. Seleccione el modo de horno microondas en **Asar**. Si prefiere precalentar el horno, toque **Iniciar**.

NOTA

No puede ajustar la temperatura en el modo **Asar**.



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



4. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

PRECAUCIÓN

Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Horno microondas (horno superior)

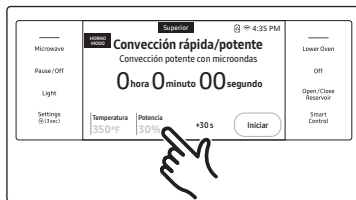
Convección rápida/potente



1. Coloque una rejilla o combine la rejilla con el plato giratorio sobre el soporte.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Convección rápida/potente** y luego toque el área de temperatura. Si pulsa el área de temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar la temperatura que desee, entre 100 °F (37 °C) y 450 °F (232 °C). (Predeterminada: 350 °F [176 °C]).

NOTA

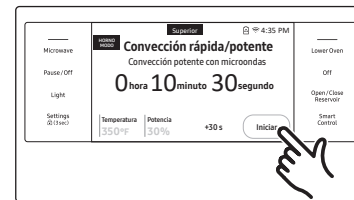
Para precalentar el horno, toque **Iniciar**.



3. Toque **Potencia** y luego deslice rápidamente la pantalla para configurar el nivel de potencia entre 10 % y 70 %. (Predeterminada: 30 %).



4. Toque **Tiempo de cocción**, y luego use el teclado numérico para especificar el tiempo de cocción. También puede especificar el tiempo de cocción con el botón **+30 s**.



5. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Asado rápido

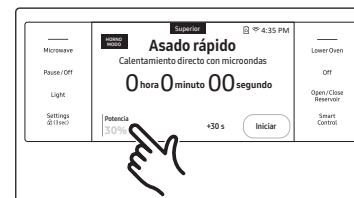
Los elementos calientes generan calor, lo que se ve reforzado por la energía de microondas.



1. Coloque una rejilla o combine la rejilla con el plato giratorio sobre el soporte.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Asado rápido**.

NOTA

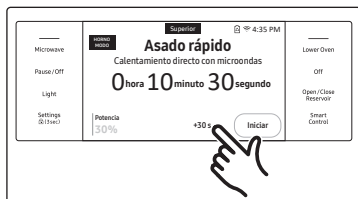
No puede ajustar la temperatura en el modo Asado rápido.



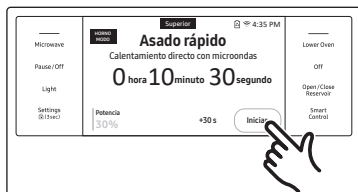
3. Toque **Potencia** y luego deslice rápidamente la pantalla para configurar el nivel de potencia entre 10 % y 70 %. (Predeterminada: 30 %).



4. Toque **Tiempo de cocción**, y luego use el teclado numérico para especificar el tiempo de cocción. También puede especificar el tiempo de cocción con el botón **+30 s**.



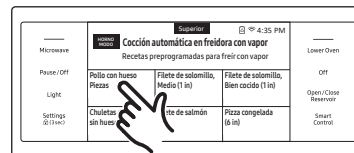
5. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.



PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

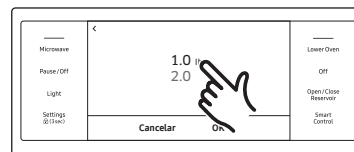
Cocción automática en freidora con vapor



1. Coloque los alimentos en el centro del soporte y cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Cocción automática en freidora con vapor**.
3. Toque para seleccionar una de las 20 opciones diferentes.
4. Toque el área de peso para seleccionar la pantalla de peso del alimento.



5. Deslice la pantalla para seleccionar el peso del alimento.



6. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.



PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

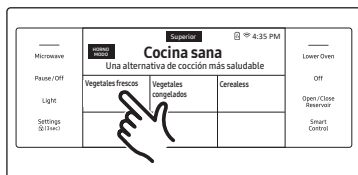
Horno microondas (horno superior)

Horno microondas (horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Piezas de pollo con hueso	1.0 lb 2.0 lb	Coloque las piezas de pollo con la piel hacia abajo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, gire las piezas de pollo con hueso y presione Iniciar para continuar.
Solomillo, Medio (2.5 cm [1 in])	1.0 lb	Coloque el solomillo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, gire el solomillo y presione Iniciar para continuar.
Solomillo, Bien cocido (2.5 cm [1 in])	1.0 lb	Coloque el solomillo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, gire el solomillo y presione Iniciar para continuar.
Chuletas de cerdo sin hueso	2 4	Coloque las chuletas de cerdo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, gire las chuletas de cerdo y presione Iniciar para continuar.
Filetes de salmón	2 4	Coloque los filetes de salmón sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo.
Pizza congelada (6 in)	(6 in)	Coloque la pizza congelada en la rejilla alta.
Pizza congelada (12 in)	(12 in)	Coloque la pizza congelada en la rejilla baja.
Waffles congelados	2 4	Coloque los waffles congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla baja.
Palitos de mozzarella congelados	6 12	Coloque los palitos de mozzarella congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Alas Buffalo Wings congeladas	12 oz 16 oz	Coloque las alas Buffalo Wings congeladas sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Papas fritas congeladas	12 oz 16 oz	Coloque las papas fritas congeladas sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Nuggets de pollo congelados	8 oz 16 oz	Coloque los Nuggets de pollo congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Aros de cebolla congelados	8 oz 12 oz	Coloque los aros de cebolla congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Croquetas de papas congeladas	8 oz 16 oz	Coloque las croquetas de papas congeladas sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Langostinos congelados, apanados	8 oz 12 oz	Coloque los langostinos rebozados congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Palitos de pescado congelados	8 oz 12 oz	Coloque los palitos de pescado congelados sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Papas fritas caseras	8 oz 12 oz	Coloque las papas fritas caseras sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Muslos de pollo	3 6	Coloque los muslos de pollo sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta. Cuando suene el horno, gire los muslos de pollo y presione Iniciar para continuar.
Alas de pollo	10 20	Coloque las alas de pollo sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.
Vegetales asados	8 oz 12 oz	Distribuya los vegetales sobre el plato giratorio y coloque el plato sobre la rejilla alta.

Cocina sana



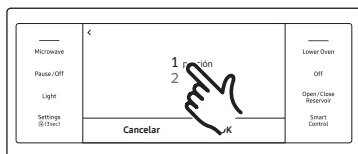
1. Coloque los alimentos en el centro del soporte y cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Cocina sana**.



3. Toque para seleccionar **Cocina sana**. La pantalla mostrará 3 menús diferentes. Estos muestran 15 opciones de cocina sana. (Puede desplazarse hacia abajo para ver la lista).



4. Toque el área de porciones en la pantalla para ver la pantalla de porciones.



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



7. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales frescos		
Brócoli	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los ramitos de brócoli en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Coliflor	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los ramitos de coliflor en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar las zanahorias en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.

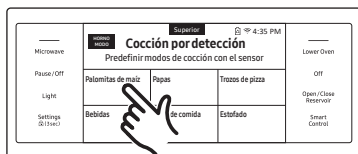
Horno microondas (horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Frijoles verdes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los frijoles verdes en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar la espinaca en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Calabacín	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar el calabacín en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Coles de Bruselas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los coles de Bruselas en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Vegetales congelados		
Brócoli congelado	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los ramitos de brócoli en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.

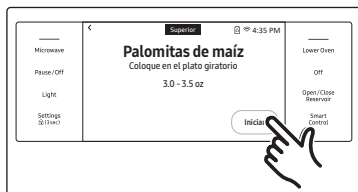
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Zanahoria congelada	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar las zanahorias en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Maíz congelado	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar el maíz en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Frijoles verdes congelados	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los frijoles verdes en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Guisantes congelados	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los guisantes en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Vegetales mixtos congelados	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Colocar los vegetales mixtos en el bol apto para microondas. Añadir de 1 a 4 cucharadas soperas de agua. (1 cucharada soperas por porción) Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) durante la cocción.
Cereales		
Avena	1 paquete 2 paquetes	Colocar la avena en el bol apto para microondas.
Quinua	1 taza 2 tazas	Colocar la quinua en el bol apto para microondas.

Cocción por detección

El horno ofrece 11 opciones de cocción diferentes por detección, que incluyen tiempos de cocción programados de fábrica. No necesita programar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Una vez que seleccione el programa y toque **Iniciar**, el horno establecerá automáticamente el tiempo de cocción y comenzará a cocinar. El efecto animado del sensor de gas muestra el estado del proceso del sensor.



1. Coloque los alimentos en el centro del soporte y cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Cocción por detección**. La pantalla mostrará 11 opciones de cocción por detección. (Puede desplazarse hacia abajo para ver la lista).
3. Toque la opción **Cocción por detección** que desee.
4. Toque **Iniciar** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.



⚠ PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Palomitas de maíz	3.0-3.5 oz 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas de maíz para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.
Papas	1-5	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Coloque 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.
Trozos de pizza	De 1 a 4 porciones	Colocar entre 1 y 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	De 6 a 8 oz	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar las bebidas 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 microondas (horno superior)

Horno 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 (ventilación de 1 in) o papel encerado 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, pastas, arroz, etc.) • ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
Estofado	De 1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in). 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: Estofados: refrigerados
Pastas	De 1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in). 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: Pastas: espaguetis enlatados

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Sopa	De 1 a 4 porciones	Cubrir el bol con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in). 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
Arroz	De 1 a 2 tazas	Añadir 1 taza de agua fría para 1 taza de arroz. Usar un bol de vidrio grande pírex. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Después de que termine el tiempo de cocción, remover antes del tiempo de reposo y luego, colocar sal o añadir hierbas y manteca.
Vegetales frescos	De 1 a 4 porciones	Colocar los vegetales frescos (ramitos de brócoli, ramitos de coliflor, calabacín, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añadir de 2 a 4 cucharadas pequeñas de agua. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) mientras cocina y remover antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales congelados	De 1 a 4 porciones	Colocar los vegetales congelados en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añadir de 2 a 4 cucharadas pequeñas de agua. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado (ventilación de 1 in) para la cocción. 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.

Instrucciones para la cocción automática por detección

El sensor automático cocina sus alimentos automáticamente gracias a la detección de la cantidad de gases que generan los alimentos durante la cocción.

- Cuando se cocinan los alimentos, se generan muchos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar estos gases, y elimina así la necesidad de configurar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando cubra un recipiente con su tapa o una cubierta de plástico durante la cocción por detección, el sensor automático detectará los gases generados después de que el recipiente se sature con vapor.

NOTA

Si utiliza film u otro tipo de envoltorio plástico, deje una pequeña abertura (ventilación) cerca del borde del plato para ventilarlo o perforo el plástico con un cuchillo o tenedor en varias partes.

- Poco antes de que finalice la cocción, el tiempo de cocción restante comenzará la cuenta regresiva. Será un buen momento para que rote o mezcle la comida para una cocción homogénea, de ser necesario.
- Antes de la cocción por detección automática, la comida se puede condimentar con hierbas, especias o salsas españolas. Precaución: La sal o el azúcar pueden causar quemaduras en la comida, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.

Utensilios y cobertores

- Para lograr buenos resultados de cocción con la función Sensor automático, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y los cobertores adecuados que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o envoltorios plásticos. Cuando utilice envoltorios plásticos, dé vuelta una esquina para permitir que el vapor escape por allí.
- Cubra siempre el plato o recipiente apto para microondas con su tapa correspondiente. Si el plato o el recipiente no tiene tapa propia, utilice envoltorios plásticos.
- Llene los recipientes al menos hasta la mitad.
- Se deben revolver o rotar los alimentos hacia el final del ciclo de cocción por detección, después de que haya comenzado la cuenta regresiva.

PRECAUCIÓN

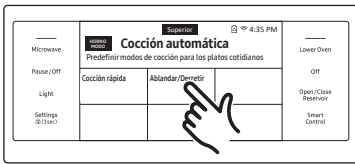
- Después de instalar el horno y enchufarlo a un tomacorriente eléctrico, deje el cable de alimentación enchufado durante 24 horas. El sensor de gas necesita tiempo para estabilizarse y así poder cocinar correctamente.
- No se recomienda utilizar la función de cocción por detección automática continuamente, es decir, utilizar un ciclo de cocción de este tipo inmediatamente después de otro.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para que se enfríe y el aire circule adecuadamente, y para garantizar el correcto funcionamiento del sensor.
- Para evitar malos resultados, no utilice la función de cocción por detección automática cuando la temperatura ambiente de la habitación supere los 90 °F (32 °C) o sea inferior a 45 °F (7 °C).
- No utilice un detergente volátil para limpiar el horno. El gas generado por este detergente puede afectar el sensor.
- Evite colocar el horno cerca de superficies húmedas o artefactos que emitan gases, ya que esto interferirá en el correcto desempeño del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno está diseñado solo para uso interior y doméstico.

Horno microondas (horno superior)

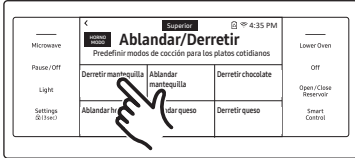
Cocción automática

El horno ofrece 29 opciones diferentes de cocción automática. No necesita programar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de las porciones.

Horno microondas (horno superior)



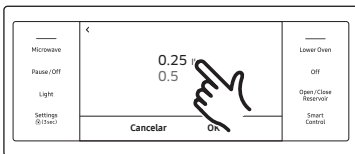
1. Coloque los alimentos en el centro del soporte y cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Cocción automática**. La pantalla mostrará los menús Cocción rápida y Ablandar/derretir. Elija el menú que desee y vea los programas de cocción automática en el menú deslizando la lista. Los dos menús ofrecen en total 29 opciones de cocción automática.



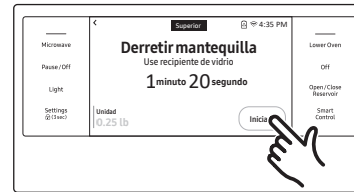
3. Toque la opción **Cocción automática** que desee.



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



5. Deslice la pantalla 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**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la cocción tocando **Apagado** o **Continuar**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cocción rápida		
Tocino	2 4 6	Colocar 2 toallas de papel en capas en un plato apto para microondas y arreglar el tocino en las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional.
Perrito caliente	2 4	Pinchar los perritos calientes 3 veces con un tenedor. Colocar los perritos calientes en el plato giratorio y luego colocar el plato sobre la rejilla baja. Cuando el horno emita una señal sonora, añadir los panecillos y reiniciar el horno.
Nachos	1 porción	Disponer los nachos de manera uniforme sobre un plato apto para microondas y espolvorear queso de manera homogénea.
Papas horneadas	2 4	Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en la rejilla baja.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Mezcla para brownie	1 paquete	Colocar la mezcla en un molde para torta de 8 x 8 in y luego colocar el molde sobre la rejilla baja.
Masa congelada de galletas	8	Colocar las 8 galletas sobre el plato giratorio y luego colocar el plato sobre la rejilla baja.
Mezcla para bizcocho en caja	1 paquete	Colocar la mezcla en un molde para torta de 8 x 8 in y luego colocar el molde sobre la rejilla baja.
Pan de ajo congelado	6	Colocar el pan de ajo congelado sobre el plato giratorio y luego colocar el plato sobre la rejilla baja.
Lasaña casera	40 oz	Colocar una capa de masa para lasaña, luego salsa bolognesa y luego el queso sobre un plato para horno. Repetir la acción con los ingredientes restantes. Espolvorear el queso restante de manera homogénea sobre la última capa de lasaña. Colocar el plato para horno en la rejilla baja.
Hamburguesas	2 4	Colocar las hamburguesas en el plato giratorio. Colocar el plato sobre la rejilla alta. Cuando suene el horno, gire las hamburguesas y presione Iniciar para continuar.
Gratinado casero	20 oz 40 oz	Distribuir rodajas de papa sobre el plato de modo que se superpongan apenas entre sí y luego verter la mezcla de leche, huevo y crema encima. Espolvorear la mozzarella rallada encima y colocar el plato para horno en la rejilla baja.

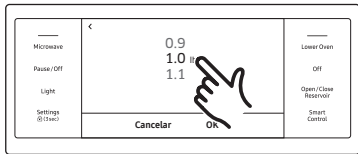
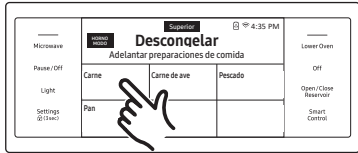
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Macarrones con queso caseros	12 oz	Seguir las indicaciones del paquete para la cantidad recomendada de agua necesaria. Colocar el plato para horno en la rejilla baja y cocinar.
Pretzels congelados	2 4	Colocar los pretzels congelados sobre el plato giratorio y colocar el plato sobre la rejilla baja.
Churros congelados	2 4	Colocar los churros congelados sobre el plato giratorio y colocar el plato sobre la rejilla alta.
Quesadillas	1 2	Colocar las quesadillas sobre el plato giratorio y colocar el plato sobre la rejilla baja.
Pollo, pechuga	0.75 lb 1.5 lb	Colocar las pechugas de pollo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo.
Pechuga de pavo	0.75 lb 1.5 lb	Colocar las pechugas de pavo sobre la rejilla alta y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo.
Filete de pescado blanco	1 2	Colocar el filete de pescado sobre el plato giratorio y colocar el plato sobre la rejilla baja.
Pastel de carne	2.5 lb	En un bol grande, mezclar la carne, el huevo, la cebolla, la leche y el pan rallado. Condimentar con sal y pimienta a gusto, y luego colocar en una bandeja aceitada de 5 x 9 in. Colocar la bandeja en la rejilla baja.

Horno microondas (horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Carne asada	2.0 lb 3.0 lb	Colocar el solomillo sobre la rejilla baja y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, girar la carne y presionar Iniciar para continuar.
Pollo entero	4.0 lb 5.0 lb	Colocar las pechugas hacia abajo en el medio de la rejilla baja y el plato giratorio sobre el soporte para atrapar el goteo. Cuando suene el horno, girar el pollo y presionar Iniciar para continuar.
Ablandar/derretir		
Derretir mantequilla	0.25 lb 226 g (0.5 lb)	Colocar la mantequilla en un recipiente y cubrir con papel encerado.
Ablandar mantequilla	0.25 lb 226 g (0.5 lb)	Colocar la mantequilla en un recipiente y cubrir con papel encerado.
Derretir chocolate	1 taza	Colocar los cuadrados o las pepitas de chocolate en un bol apto para microondas.
Ablandar helado	1 pinta 1.5 cuartillos	Quitar la tapa del helado. Colocar el helado en el centro del soporte.
Ablandar queso crema	4 oz 8 oz	Desenvolver el queso crema y colocar en un bol apto para microondas. Cortar en forma vertical.
Derretir queso	4 oz 8 oz	Colocar el queso en un bol apto para microondas y cubrir con papel encerado.
Derretir marshmallows	5 oz 10 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas.
Derretir caramelo	4 oz 8 oz	Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas.

Descongelar

El horno ofrece 4 opciones diferentes para descongelar alimentos. El tiempo y los niveles de potencia se ajustan automáticamente según lo que elija.



1. Coloque los alimentos en recipientes adecuados sobre el soporte y cierre la puerta.
2. Cambie el modo de horno microondas para seleccionar **Descongelar**. La pantalla mostrará 4 opciones para descongelar.
3. Toque la opción **Descongelar** que desee.
4. Toque el área de peso para seleccionar el peso del alimento.
5. Deslice la pantalla o toque el número para seleccionar el peso del alimento. Si pulsa el número, aparece el teclado numérico.
6. Toque **OK**.
7. Toque **Iniciar** para empezar la descongelación.
8. Si desea detener temporalmente la descongelación, toque **Pausar**. En **Pausar**, puede cancelar o continuar la descongelación tocando **Apagado** o **Continuar**.

⚠ PRECAUCIÓN

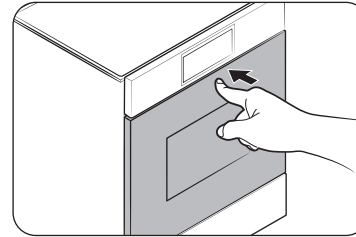
- Use utensilios de cocina aptos para microondas únicamente.
- Use guantes de cocina al retirar los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Carne	0.1-3.5 lb	Proteja los bordes con papel de aluminio. Gire la carne cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es adecuado para cordero, cerdo, filetes, costillas y carne molida. Coloque la carne molida directamente sobre la bandeja del soporte sobre papel encerado. No utilice una bandeja adicional. Dejar reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5 a 10 minutos.
Carne de ave	0.1-3.5 lb	Selle las puntas de los muslos y las alas con papel de aluminio. Gire la carne de ave cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es apto para cocinar pollos enteros y presas de pollo también.
Pescado	0.1-3.5 lb	Selle la cola del pescado entero con papel de aluminio. Gire el pescado cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es apto para cocinar pescados enteros y filetes de pescado también.
Pan	0.1-2.0 lb	Coloque el pan sobre un plato de cerámica y, de ser posible, gírelo inmediatamente después de que el horno emita la señal sonora. Este programa es apto para todo tipo de panes, enteros o en rodajas, y para panecillos y baguettes. Disponga los panecillos en círculo.

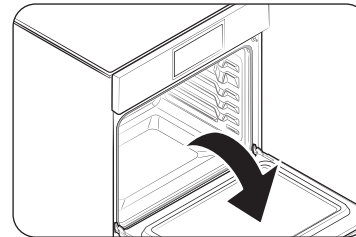
Horno (horno inferior)

Empujar para abrir la puerta

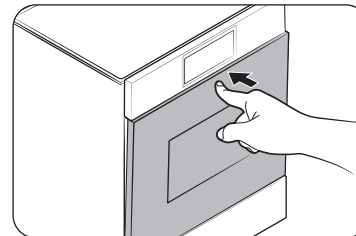
La puerta se puede abrir y cerrar simplemente presionándola.



1. Presione la parte superior de la puerta.



2. La puerta se abrirá lentamente.



3. Para cerrar la puerta, presione la parte superior de la puerta nuevamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Puede lastimarse cuando la puerta se abre o cierra. Asegúrese de mantener la distancia.

Horno (horno inferior)

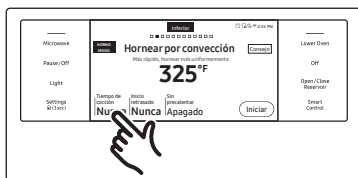
Cocción cronometrada

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

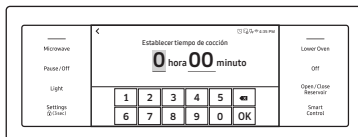
Al final de este tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede usar la función de cocción cronometrada solo con otra operación de cocción. (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Convección de verduras, Hornear al vapor, Asar al vapor, Cocción al vapor, Freír con vapor, Sous vide al aire, Prueba de vapor, Levantamiento, Deshidratar).

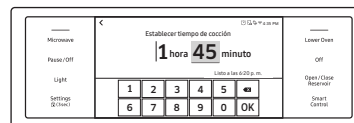
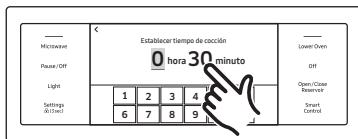
Cómo configurar el horno para una cocción cronometrada



1. Toque la pantalla y deslice hacia la función de cocción deseada.
2. Toque **Tiempo de cocción**. La pantalla cambiará a la pantalla de tiempo de cocción.



3. Toque los números en el teclado numérico para programar el tiempo de cocción. (Puede configurar el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos).



- El tiempo de cocción se muestra en el área Tiempo de cocción de la pantalla.
- Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento programando el tiempo de cocción en 0 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

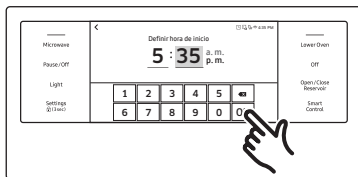
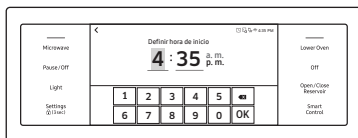
Tenga cuidado al usar las funciones de cocción cronometrada o inicio retrasado. Puede utilizar estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente (leche, huevos y pescado descongelado o fresco, o carne roja o de ave) primero deben enfriarse en el refrigerador. Incluso estando refrigerados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se deben retirar de inmediato cuando finalice la cocción. La ingesta de alimentos en mal estado puede provocar náuseas por intoxicación.

Inicio retrasado

En el modo de cocción con inicio retrasado, el temporizador del horno se enciende a la hora que haya seleccionado anteriormente. También puede hacer que el horno se apague automáticamente después de transcurrido un tiempo preestablecido mediante la configuración de la cocción cronometrada.

- Puede usar la función Inicio retrasado solo con otra operación de cocción (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Convección de verduras, Hornear al vapor, Asar al vapor, Cocción al vapor, Freír con vapor, Sous vide al aire, Prueba de vapor, Levantamiento, Deshidratar, Autolimpieza).
- Puede configurar el horno para un inicio retrasado antes de configurar las otras funciones de cocción.
- El reloj debe estar configurado en la hora actual.

Cómo configurar el horno para una cocción con inicio retrasado



1. Ubique las rejillas del horno y coloque la comida en el horno.
 2. Toque la pantalla y deslice hacia la función de cocción deseada.
 3. Establezca el tiempo de cocción si desea que el horno se apague automáticamente después de un tiempo establecido. (Vea la sección **Cocción cronometrada** en la página 42.)
 4. Toque **Inicio retrasado**. La hora actual se muestra como la primera entrada.
 5. Toque los números en el teclado numérico para programar la hora en que quiere que se inicie el horno.
- Se cerrará la pantalla de inicio retrasado. La hora de inicio y, si lo configura, el tiempo de cocción, se muestran en pantalla.

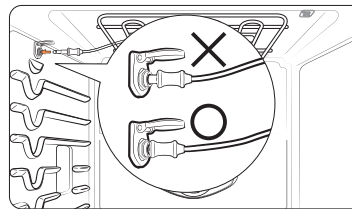
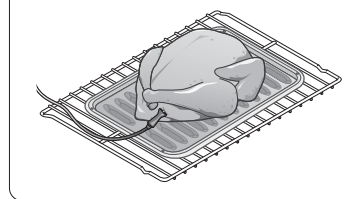
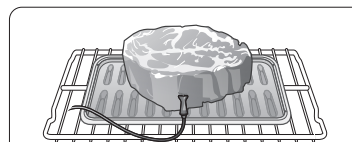
Uso del sensor de temperatura

Para muchos alimentos, en particular carnes asadas y de ave (carne roja, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.), medir la temperatura interna es la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida. El sensor de temperatura le permite cocinar carne con la temperatura interna exacta que desea, sin tener que adivinar si un trozo de carne está cocido o no. Esta función se puede usar con las funciones Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección o Convección de verduras.

Después de que la temperatura interna de la comida alcance los 100 °F (37 °C), la temperatura interna creciente se mostrará en la pantalla.

Cómo utilizar el sensor de temperatura

1. Inserte la punta del sensor de temperatura en la carne lo más profundo que pueda, de modo que la punta se encuentre en el centro del corte.



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

Horno (horno inferior)

- Inserte el sensor de temperatura dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno lo más que pueda.
- Toque la pantalla del horno para seleccionar el modo de cocción deseado (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección o Convección de verduras). Programe la temperatura de cocción. (Consulte la página 24).
- Toque **Sensor de temperatura** para configurar la temperatura interna deseada.
- Configure la temperatura interna deseada con el teclado numérico.

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

- Si quiere usar el modo Tiempo de cocción o Inicio retrasado, seleccione esa función.
- Toque **Iniciar**.
- Cuando se alcance la temperatura interna deseada, la función se detendrá automáticamente y sonará una alarma.

PRECAUCIÓN

- Para proteger la punta del sensor de temperatura, tenga cuidado de no insertarla de modo tal que la punta sobresalga de la carne. Asegúrese de que la punta esté en el centro de la carne, o cerca de ese punto.
- No guarde el sensor en el horno.
- No deje el sensor dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza o de asado a la rejilla. Podría dañar permanentemente el sensor y este podría dejar de funcionar.
- Para evitar romper la punta del sensor, descongele la comida por completo.
- No use pinzas para insertar o retirar el sensor. Las pinzas pueden dañar el sensor.
- Utilice el sensor de temperatura únicamente en la función Sensor de temperatura. No utilice el sensor de temperatura para otros fines.

NOTA

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

Tabla del sensor de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna
Carne de res/ cordero	Poco cocido	140 °F
	Medio	160 °F
	Bien cocido	170 °F (76 °C)
Carne de cerdo		170 °F (76 °C)
Carne de ave		180 °F-185 °F (82 °C-85 °C)

NOTA

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

Retiro del sensor de temperatura

Retire el enchufe del sensor de temperatura de la entrada.

PRECAUCIÓN

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

Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble

Gracias al divisor, puede dividir el horno en dos compartimentos, superior e inferior. Esto también se conoce como modo doble. Cuando utiliza los compartimentos superior e inferior del horno al mismo tiempo, cada horno tiene una potencia mínima y máxima disponible, y en consecuencia, ajustes de temperatura mínima y máxima.

Las temperaturas del horno en el compartimento inferior también limitan la configuración para asar en el compartimento superior. Las limitaciones de temperatura y para asar a la rejilla se muestran en la tabla a continuación y en la siguiente página.

COMPARTIMENTO SUPERIOR		COMPARTIMENTO INFERIOR (Temperaturas y ajustes de función disponibles)	
Modo	Ajustar temperatura	Hornear, Hornear por convección	
		Mín.	Máx.
Asar	Alto	400 °F	480 °F
	Bajo	325 °F	480 °F
Hornear por convección/ Rostizar por convección	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

NOTA

Para saber cómo colocar el divisor, consulte la página 65.

COMPARTIMENTO INFERIOR		COMPARTIMENTO SUPERIOR (Temperaturas y ajustes de función disponibles)			
Modo	Ajustar temperatura	Asar		Hornear por convección, Rostizar por convección	
		Bajo	Alto	Mín.	Máx.
Hornear/Hornear por convección	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

O = disponible X = no disponible

NOTA

El modo de cocción doble le permite usar diferentes configuraciones para los compartimentos superior e inferior, como diferentes tiempos de apagado, tiempos de cocción y ajustes de temperatura.

Para aplicar o modificar la configuración de los compartimentos, toque el respectivo teclado.

Horno (horno inferior)

Horno (horno inferior)

Horno		Funciones del horno	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Horno microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Simple inferior</div> <p style="text-align: center;">Sin divisor</p>	Horno simple	Superior	Microondas, Convección potente, Asar, Convección rápida/potente, Asado rápido, Cocción automática en freidora con vapor, Cocina sana, Cocción por detección, Cocción automática, Descongelar
		Inferior	Hornear, Asar, Hornear por convección, Rostizar por convección, Convección de verduras, Hornear al vapor, Asar al vapor, Freír con vapor, Sous vide al aire, Cocción al vapor, Mantener caliente, Prueba de vapor, Levantamiento, Deshidratar, Control inteligente, Limpiar
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Horno microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">División superior</div> <hr style="border: 0.5px solid black;"/> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">División inferior</div> <p style="text-align: center;">Con divisor</p>	* Horno doble	División superior	Asar, Hornear por convección, Rostizar por convección, Control inteligente
		División inferior	Asar, Hornear por convección, Control inteligente

* Para usar la función flexible doble del horno, debe colocar el divisor en el horno superior para separar los compartimentos superior e inferior. Consulte la página 65.

Modo de cocción

Toque la pantalla para seleccionar el modo de cocción. Ajuste la temperatura con el teclado numérico o el dial. Consulte la sección **Programación de la Temperatura** en la **página 24** y la sección **Instrucciones básicas para hornear y asar** a partir de la **página 52**.

Modo	Rango de temperatura		Horno simple	*Horno doble		Sensor de temperatura	\
	Horno simple	*Horno doble		Superior	Inferior		
Hornear	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)-480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Asar	Alto/Bajo	Alto/Bajo	0	0	-	-	-
Hornear por convección	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)-480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rostizar por convección	175 °F (80 °C)-550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)-480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Convección de verduras	350 °F (175 °C)-450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Hornear al vapor	230 °F (110 °C)-550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Asar al vapor	230 °F (110 °C)-550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Cocción al vapor	0	-	0	-	-	-	-
Freír con vapor	350 °F (175 °C)-500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-
Sous vide al aire	100 °F (40 °C)-205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-
Deshidratar	100 °F (40 °C)-225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Levantamiento	95 °F (35 °C) o 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Prueba de vapor	95 °F (35 °C) o 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
KMantener caliente	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = disponible - = no disponible

* Para usar la función modo doble del horno, debe colocar el divisor en el horno superior para separar los compartimentos superior e inferior. Consulte la página 65.

Modo	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> Este modo se usa para hornear pasteles, galletas y estofados. 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 motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Asar	<ul style="list-style-type: none"> Este modo es el método para cocinar cortes de carne tierna con calor directo debajo del elemento para asar del horno. El calor alto cocina con rapidez y ofrece una apariencia exterior marrón y deliciosa. Este modo es el ideal para carne roja, pescado y carne de ave de hasta una pulgada de grosor. Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la rejilla. Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la rejilla que comienza en la página 49.
Hornear por convección	<ul style="list-style-type: none"> Este modo utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y continua dentro del horno. Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes cuando se utilizan múltiples rejillas al mismo tiempo. Los panes y los pasteles se doran de manera más uniforme.
Rostizar por convección	<ul style="list-style-type: none"> Este modo es adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una rotisería. El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener resultados húmedos y tiernos, creando un exterior rico y dorado.

Modo	Instrucciones
Steam Bake (Hornear al vapor)	<ul style="list-style-type: none"> Este modo brinda excelentes condiciones de horneado para panes, pasteles y postres gracias a que aumenta la humedad y mejora la textura y el sabor. Consulte la sección Cocción al vapor que comienza en la página 55.
Asar al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Este modo brinda excelentes condiciones de cocción para carnes rojas asadas o de ave gracias a que mantiene una superficie crujiente al tiempo que sella los jugos interiores para un resultado tierno y húmedo. Consulte la sección Cocción al vapor que comienza en la página 55.
Cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> La cocción al vapor le permite usar un método de cocción indirecta que utiliza vapor caliente generado a partir de agua para cocinar alimentos. El vapor caliente del generador de vapor se inyecta a través de un pico de vapor hacia el interior del horno para cocinar alimentos. Este modo es un método sencillo para cocinar vegetales, carnes y pescado, conservando sus nutrientes. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque el contenedor para vapor en la posición 1. No es necesario precalentar el horno en este modo.
Freír con vapor	<ul style="list-style-type: none"> Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en el modo de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de la freidora con vapor en la posición 3. No es necesario precalentar el horno en este modo. La temperatura se puede ajustar entre 350 °F y 500 °F (175 °C-260 °C). Consulte la sección Freír con vapor que comienza en la página 50.

Horno (horno inferior)

Horno (horno inferior)

Modo	Instrucciones
Sous vide al aire	<ul style="list-style-type: none"> Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Sous vide al aire sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave. No es necesario precalentar el horno al usar el modo Sous vide al aire. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la rejilla en la posición 3 del horno. La temperatura se puede ajustar entre 100°F y 205°F (175 °C-260 °C). Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o vegetales. Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en la nevera. Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes. Utilice la guía de recomendaciones para cocinar Sous vide al aire para conocer los tiempos de cocción recomendados y la temperatura de la comida. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar Sous vide al aire que comienza en la página 56.

Modo	Instrucciones
Convección de verduras	<ul style="list-style-type: none"> Este modo brinda excelentes condiciones de cocción para vegetales como papas, tomates, cebollas, zanahorias, ajíes y brócoli, y crea una textura y un sabor ideales gracias a que aumenta la humedad en comparación con la convección tradicional. La circulación de aire uniforme que proporciona la Convección pura le permite aprovechar la capacidad del horno en una misma cocción. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de cocción en la posición 3. No es necesario precalentar el horno en este modo. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección que comienza en la página 58. <p>NOTA Por motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Coloque el alimento en la rejilla en la posición 3 o 4. Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. En el caso de frutas, añadir jugo de limón o de piña o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a que retengan su dulzura. Consulte la siguiente tabla para conocer la configuración de Deshidratar.

Modo	Instrucciones
Levantamiento	<ul style="list-style-type: none"> Este modo proporciona una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por lo tanto, no requiere un ajuste de temperatura. Coloque la masa en la posición 2 de la rejilla. Este modo precisa que se cubra la masa con un paño o con una envoltura de plástico. Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Leudar con el horno frío.
Prueba de vapor	<ul style="list-style-type: none"> Para preparar masa de pan (masa con levadura y masa madre), al añadir vapor se acorta el tiempo de fermentación y se evita que la superficie de la masa se seque. Coloque la masa en la rejilla en la posición 2 o 3. No es necesario cubrirla con un paño ni con una envoltura de plástico. Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Prueba de vapor con el horno frío. No use la función Prueba de vapor para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> Este modo mantendrá caliente la comida cocida hasta servirla durante hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Puede usar este modo sin ninguna otra función de cocción, o puede configurarlo para que se active después de una función de cocción cronometrada o con retraso. No debe usar este modo para recalentar alimentos fríos.

Guía de recomendaciones para asar a la rejilla

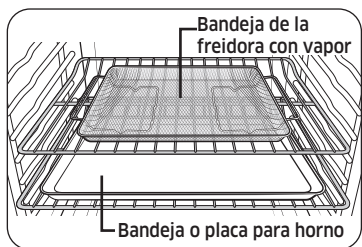
El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada. Siempre utilice una bandeja para asar y su rejilla al asar a la rejilla. Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la rejilla.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Nivel	Posición de las rejillas	Tiempo de cocción (min)	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	3/4"	Alto	6	3:00	2:00
	Medio	9 hamburguesas	1" (25 cm)	Alto	6	3:20	2:20
Filetes de res	Poco cocido	-	1" (25 cm)	Alto	5	5:00	4:00
	Medio	-	1-1 1/2"	Alto	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Bien cocido	-	1-1 1/2"	Bajo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Piezas de pollo	Bien cocido	4.5 lb	1/2-3/4"	Bajo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Bien cocido	907 g (2 lb)	1/2-3/4"	Bajo	3 o 4	15:00-16:00	10:00-12:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	1" (25 cm)	Bajo	3	8:00-10:00	06:00 a. m.-8:00
Filetes de pescado	Bien cocido	-	1/4-1/2"	Bajo	3 o 4	7:00-8:00	4:00-5:00

Horno (horno inferior)

Horno (horno inferior)

Freír con vapor



Colocación recomendada de la bandeja de la freidora con vapor

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de la freidora con vapor para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alas de pollo.
- Este modo está diseñado para hornear en una sola rejilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la rejilla para obtener mejores resultados. (El número de posición de la rejilla se cuenta de abajo para arriba).

- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
- En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la freidora con vapor.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
- Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante con la freidora con vapor.

PRECAUCIÓN

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

NOTA

- No es necesario precalentar el horno.
- Coloque la bandeja de la freidora con vapor en la posición 3.
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de la freidora con vapor para atrapar la grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.

Guía de recomendaciones para Freír con vapor

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Sugerencias
Papas				
Papas fritas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25-30 oz	425 °F-450 °F	20-25 min	-
Tater Tots congelados	40-45 oz	450 °F	20-25 min	-
Papas ralladas congeladas	25-30 oz	450 °F	20-25 min	-
Papas trozadas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min	-
Papas fritas caseras	25-30 oz	425 °F	25-30 min	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de 1/8 de pulgada. Sumérgalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25-30 oz	450 °F	25-30 min	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Sugerencias
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	15-25 min	-
Alas de pollo congeladas	30-35 oz	425 °F	20-30 min	-
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	425 °F	15-20 min	-
Bastones de pescado congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min	-
Tiras de pollo congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	25-30 min	-
Churros congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min	-
Carne de ave				
Muslos frescos	35-45 oz	425 °F-450 °F	30-35 min	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la freidora con vapor.
Alas de pollo frescas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min	
Pechugas de pollo rebozadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	25-30 min	Pase las pechugas de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los muslos de pollo enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Sugerencias
Vegetales				
Espárragos rebozados	15-20 oz	425 °F	20-25 min	Pase los vegetales cortados por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los vegetales cortados enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Berenjenas rebozadas	20-25 oz	425 °F	20-25 min	
Hongos rebozados	18-22 oz	425 °F	20-25 min	
Cebollas rebozadas	18-22 oz	425 °F	20-25 min	
Coliflor rebozada	18-22 oz	400 °F-425 °F	20-25 min	
Mezcla de verduras rebozadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min	

Horno (horno inferior)

Horno (horno inferior)

Programación del modo

Deslice la pantalla

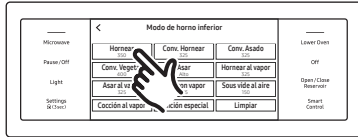


Deslice la pantalla para seleccionar el modo deseado. (Puede deslizar a la izquierda o a la derecha).

Resumen del modo



1. Toque el área de modos o el modo de horno para mostrar el resumen del modo.

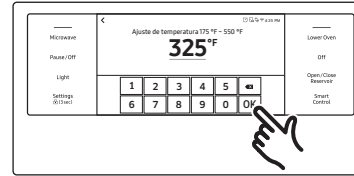


2. Toque el modo que desee.

Programación de la temperatura.



1. Toque el área de temperatura para mostrar el tablero numérico.
2. Toque los números del tablero numérico para programar la temperatura.
3. Toque **OK**.



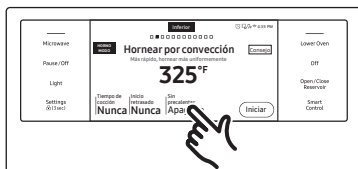
Instrucciones básicas para hornear y asar a la rejilla



1. Toque la pantalla y deslice para seleccionar el modo de cocción deseado.



2. Establezca la temperatura deseada. (Consulte la sección **Programación de la temperatura** en esta página).
 - El modo Asar puede configurarse solo en Alto o Bajo.
 - La temperatura del modo Mantener caliente es fija y no se puede modificar.



- Siga estos pasos para usar Sin precalentar, Hornear al vapor o Asar al vapor. Si no está utilizando estas funciones, omite estos pasos y vaya al paso 4 de la siguiente página.

Sin precalentar

- Si selecciona Hornear por convección o Rostizar por convección, la pantalla mostrará información de Sin precalentar. (El estado predeterminado es **Apagado**).
- Toque **Sin precalentar**. La función Sin precalentar está activa y la pantalla mostrará el estado **Encendido**.

NOTA

- Para un desempeño óptimo, recomendamos cocinar con una sola rejilla.

Tipo	Posiciones de la rejilla
Hornear	3 o 4
Asar	1 o 2

- Coloque los alimentos en el horno antes de comenzar a cocinar cuando use la función Sin precalentar.
- Para lograr un mejor rendimiento, precaliente el horno cuando hornee productos de panadería que necesitan leudar, como bizcochuelos blancos, pasteles bundt u hojaldres.



Hornear al vapor, asar al vapor

- Si selecciona Hornear al vapor o Asar al vapor, la pantalla mostrará información del nivel de vapor. (El nivel predeterminado es Medio).
 - Toque el área de Vapor para ajustar la pantalla del nivel de vapor. Aparecerá la pantalla de ajuste del nivel de vapor. Puede configurar el nivel de vapor en Bajo, Medio o Alto.
 - Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y aparecerá la información del nivel de vapor en pantalla. **Importante:** Debe llenar el depósito de agua antes de comenzar la cocción al vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 22.
- Si quiere usar la función Tiempo de cocción o Inicio retrasado, programe esa función ahora. Consulte las páginas 42 y 43 para ver las instrucciones.
 - Toque **Iniciar** para comenzar la cocción.
 - Toque **Apagado** cuando termine la cocción o si desea cancelarla.

Horno (horno inferior)

NOTA

Cuando está activa la función Cocción al vapor y el depósito de agua se queda sin agua, la pantalla muestra el mensaje “**Añada más agua**”. El horno seguirá funcionando, pero el generador de vapor se apagará hasta que vuelva a llenar el depósito de agua. Consulte la sección **Drenando** que comienza en la página **70**.

Guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor

Modo de vapor	Nivel de vapor	Alimentos recomendados
Hornear al vapor	Alto	Panes de centeno, postres (flan con caramelo)
	Medio	Cruasanes, pasteles, recalentados (pizza y estofado)
	Bajo	Panecillos
Asar al vapor	Alto	-
	Medio	Carnes rojas, de ave
	Bajo	Pavo, carnes grandes

Cómo ajustar la temperatura durante la cocción



Toque el área de temperatura, ingrese la temperatura nueva con el teclado numérico y luego toque **OK**.



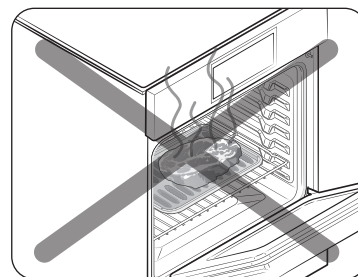
PRECAUCIÓN

- 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.
- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- NO deje la puerta abierta por mucho tiempo mientras utilice la cocción por convección porque puede acortarse la vida útil del elemento de calentamiento por convección.

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno se encuentra encendido, todos los elementos calientes se apagarán automáticamente.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de la cocción al vapor. Una vez que el horno comienza el drenaje, espere hasta que se complete el ciclo.
- Cuando finaliza una función de vapor, debe vaciar el depósito de agua porque el agua que quede puede afectar otros modos de cocción.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura establecida.
- Por motivos de funcionamiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse mientras el horno está en funcionamiento.
- Este horno está diseñado para asar a la rejilla con las puertas cerradas. La puerta del horno debe estar cerrada al usar este modo.

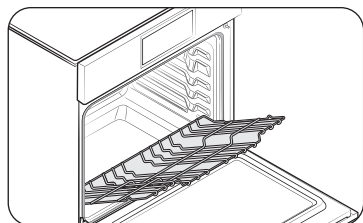
PRECAUCIÓN



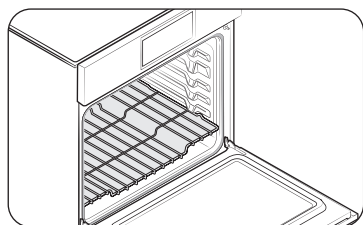
Siempre se debe asar con la puerta del horno cerrada. Tenga cuidado al abrir la puerta. Espere a que el aire o vapor caliente salga antes de retirar la comida del horno o colocarla dentro de este.

Cocción al vapor

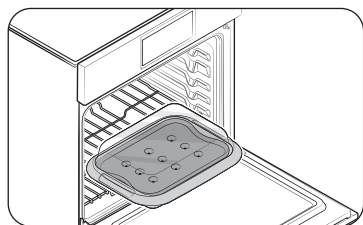
Reemplazo de la rejilla metálica para vapor y el contenedor para vapor



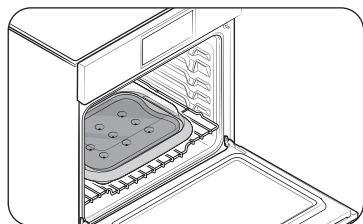
1. Coloque el borde de la rejilla metálica para vapor sobre el soporte.



2. Incline hacia arriba el borde frontal y empuje la rejilla hacia adentro.



3. Coloque el contenedor para vapor en la rejilla.



4. Empuje el contenedor hasta que el pico de vapor entre en el orificio de la cubierta del ventilador de convección.

Guía de recomendaciones para la cocción al vapor

- No es necesario precalentar el horno; la cocción puede comenzarse de inmediato.
- Llene el depósito con agua hasta la línea de nivel máximo antes de usar.
- Utilice el contenedor para vapor y colóquelo en la posición 1.
- Utilice la rejilla metálica para vapor para el contenedor para vapor. (Consulte la sección **Introducción a su nuevo horno** que comienza en la página 20).

Alimentos	Accesorios	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Brócoli, ramitos	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	10-15
Espárragos verdes	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	10-15
Espárragos blancos	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	15-20
Frijoles verdes	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	10-15
Coles de Bruselas	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	15-20
Papas peladas cortadas a la mitad	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	25-35
Espinaca	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	10-13
Filetes de pescado blanco	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	20-25
Filetes de salmón	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	20-25
Langostinos	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	15-20
Mejillones media concha	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	15-20
Pechugas de pollo	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	25-35
Huevos hervidos	Contenedor para vapor, rejilla metálica para vapor	1	20-30

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

Horno (horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

- El contenedor para vapor se calienta durante la cocción. Asegúrese de utilizar guantes de cocina cuando lo retire.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la tapa de vidrio del contenedor para vapor cuando termine la cocción.
- Asegúrese de colocarlo por completo dentro del compartimento para que el contenedor entre en contacto con la pared trasera.

📖 NOTA

- Consulte la sección **Contenedor para vapor** que comienza en la página **55**.
- Consulte la sección **Depósito de agua** que comienza en la página **22**.

Sous vide al aire

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Sous vide al aire.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o vegetales.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en la nevera.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para usar este modo de forma segura.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice las bolsas resistentes al calor.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la rejilla en la posición 3 del horno.
- La temperatura puede ser de entre 100 °F (38 °C) y 205 °F (96 °C).
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Guía de recomendaciones para cocinar Sous vide al aire

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Carne de res			
Filete de 1.5" de grosor	Poco cocido	130 °F	2.5-4
Filete de 1.5" de grosor	Medio	140 °F	2.5-4
Filete de 1.5" de grosor	Bien cocido	155 °F	2.5-4
Asar	Medio	150 °F	6-12
Asar	Bien cocido	155 °F	6-12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150 °F	3-5
Chuletas sin hueso	Firme	160 °F	3-5
Asar	Medio	150 °F	4-6
Asar	Bien cocido	160 °F	4-6
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160 °F	15-48

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Carne de ave			
Pollo, pechuga	Tierno	145 °F	2.5-4
Pollo, pechuga	Firme	160 °F	3-4
Pato, pechuga	Tierno	145 °F	3-4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130 °F	2-3
Filete de salmón	Bien cocido	145 °F	1.5-3
Filete de bacalao	Tierno	130 °F	1.5-3
Vegetales			
Espárragos	-	180 °F	0.5-2
Papas en rodajas	-	200 °F	2-4
Batata en rodajas	-	200 °F	2-4
Zanahoria en rodajas	-	190 °F	2-4
Calabaza en cubos	-	180 °F	2-4
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180 °F	1-2
Piña en rodajas	-	180 °F	1-2
Pera en rodajas	-	180 °F	1-2

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones para cocinar Sous vide al aire para conocer el tiempo de cocción recomendado y la temperatura para los alimentos.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.
- Para mantener el sabor original, recomendamos que utilice menos hierbas y especias que en las recetas comunes.
- Las carnes rojas y de pescado saben mejor cuando se sellan y sirven.
- Lo ideal es que los platos cocidos al vacío se sirvan inmediatamente después de su cocción.
- De lo contrario, coloque la comida en agua helada y enfríela por completo. Luego, almacene los alimentos por debajo de los 40 °F (5 °C) para conservar el aroma y la textura.

Horno (horno inferior)

Convección de verduras

Guía de recomendaciones para cocinar verduras por convección

- No es necesario precalentar el horno.
- Para obtener mejores resultados, utilice este modo en una rejilla para horno simple y coloque el plato en la rejilla en la posición 3.
- La temperatura puede ser de entre 350 °F (177 °C) y 450 °F (232 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

Alimentos	Temperatura	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción (min)
Papas	375-425 °F	3	45-65
Tomates en rodajas	425-450 °F	3	15-20
Cebollas en rodajas	400-425 °F	3	15-25
Zanahorias en rodajas	375-425 °F	3	30-45
Ajíes en rodajas	375-425 °F	3	15-25
Brócoli, ramitos	400-425 °F	3	15-20
Coliflor, ramitos	400-425 °F	3	15-20
Espárragos	425-450 °F	3	15-20
Hongos	425-450 °F	3	15-25
Calabacín en cuartos a lo largo	375-400 °F	3	30-50
Calabaza cortada	375-400 °F	3	30-50
Berenjenas cortadas	400-425 °F	3	15-20
Frijoles verdes	400-425 °F	3	15-20

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

- Cuando cocine vegetales, coloque papel para horno en una placa o bandeja para horno con el fin de atrapar los goteos.
- Se recomienda usar aceite, como aceite de oliva o de aguacate, y sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca y romero, y queso rallado a gusto después de la cocción.
- Sirva los vegetales cocidos con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer vegetales todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que los vegetales que no aparecen en la lista se cocinen primero a la temperatura predeterminada y luego a temperaturas más altas o bajas.
- Por motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse automáticamente durante el funcionamiento.
- Para obtener más información, el sitio web oficial de Samsung ofrece menús y recetas especiales para disfrutar los cocidos que figuran en la tabla de la guía. Puede descargar recetas detalladas para cada función en nuestro sitio web (www.samsung.com/us/support).

Uso de la función especial

La función especial ofrece 4 opciones diferentes de cocción especializada.

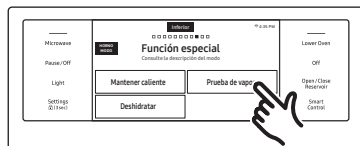
Modo	Rango de temperatura
Mantener caliente	** Nunca
Levantamiento	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Prueba de vapor	95 °F (35 °C)/105 °F (40 °C)
Deshidratar	100 °F (40 °C)-225 °F (105 °C)

** “Nunca” significa que se aplica la temperatura establecida de fábrica para un mejor funcionamiento. No se puede modificar esta temperatura.

Levantamiento



1. Deslice la pantalla hacia **Función especial**. La pantalla mostrará las opciones de cocción especiales.



2. Toque la opción de cocción que desee.



3. Establezca la temperatura deseada.
4. Toque **Iniciar**.

NOTA

No puede ajustar la temperatura en el modo Mantener caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use la función Levantamiento si la temperatura del horno supera los 125 °F (52 °C). Si la temperatura es superior a 125 °F (52 °C), este modo no funcionará correctamente. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la función Levantamiento para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de rejilla 2 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite ajustar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el horno no lo haga volar.
- Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

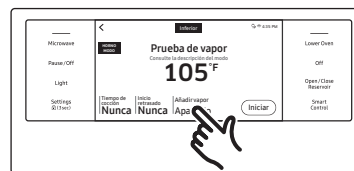
Prueba de vapor



1. Deslice la pantalla hacia **Función especial**. La pantalla mostrará las opciones de cocción especiales.



2. Toque la opción de cocción que desee.



3. Toque **Añadir vapor** y ajuste la temperatura deseada.



4. Toque **Iniciar**.

Horno (horno inferior)

PRECAUCIÓN

- No use la función Prueba de vapor si la temperatura del horno supera los 125 °F (52 °C). Si la temperatura es superior a 125 °F (52 °C), este modo no funcionará correctamente. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No use la función Prueba de vapor para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de rejilla 2 o 3 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. Es posible que necesite ajustar el envoltorio plástico debajo del recipiente para que el horno no lo haga volar.
- Para evitar bajar la temperatura y tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

NOTA

- Precalentar el horno no es necesario en la función especial.
- Sonará un pitido de error si la temperatura configurada está fuera del rango establecido.

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

Modo	Posición de la rejilla
Mantener caliente	2
Prueba de vapor	2 o 3
Modo de horneado a la piedra	1 o 2
Deshidratar	3 o 4


Uso de la función Control inteligente (horno inferior únicamente)

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

Consulte la siguiente tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

Cuando el Control inteligente del horno está apagado	Monitoreo (horno, sensor), horno apagado
Cuando el Control inteligente del horno está encendido	Monitoreo (horno, sensor), inicio del horno, horno apagado, marca de error

Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la aplicación para conectar su horno.
3. Una vez que se completa el proceso, el icono de conexión activa  aparece en la pantalla de su 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



Toque Control inteligente en la pantalla. El horno ahora se puede iniciar y controlar de forma remota mediante un dispositivo móvil conectado.

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

- Cambiar de forma remota la configuración del horno (modo, tiempo o 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.
- Este artefacto se puede configurar para permitir la operación remota en todo momento.
No almacene objetos ni materiales inflamables o sensibles a la temperatura dentro del horno, ni sobre él, y tampoco cerca de las unidades de la superficie.
- Cuando la función Control inteligente está desactivada, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela, la función Control inteligente se apaga.

Bixby

- Bixby es el nombre de la solución de inteligencia artificial de Samsung que permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, es necesario conectar la aplicación SmartThings y el producto en el teléfono inteligente.
- En el caso de los modelos que no reconocen directamente la entrada de voz tras conectarse a la aplicación, algunas funciones pueden aún controlarse a través de Bixby en los teléfonos inteligentes de Samsung.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y las acciones del Asistente de Google.

Guía de instalación

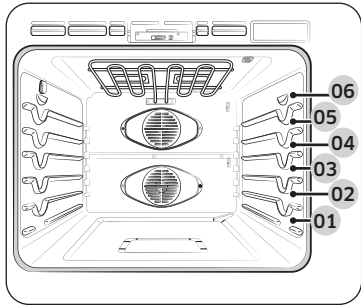
A continuación, se indica cómo vincular la cuenta de SmartThings en Amazon Alexa o en el Asistente de Google. Debe instalar la aplicación SmartThings y la aplicación Alexa (o el Asistente de Google) en su teléfono.

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings
2. Luego de la configuración del dispositivo, toque **“Asistente de voz”** y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa.
3. Verifique si los dispositivos están visibles en la aplicación Amazon Alexa. Si están visibles, la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Verifique que los dispositivos estén visibles y configure la ubicación [casa y habitación] de los dispositivos en la aplicación de Google Home. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado.)

Horno (horno inferior)

Uso de las rejillas del horno

Posiciones de las rejillas (modo simple)

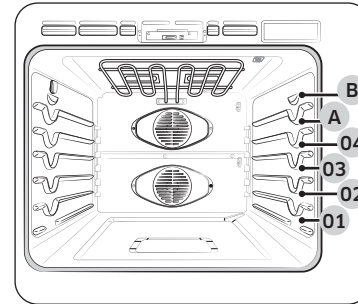


Posiciones recomendadas de las rejillas para cocinar

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA
Hamburguesas asadas	6
Carnes rojas asadas o cortes pequeños de carne de ave y pescado	3-5
Pasteles Bundt, pasteles en molde savarín, tartas congeladas y estofados	4 o 3
Pasteles de ángel y carnes asadas de tamaño pequeño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones y pizza fresca	1

- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

Posiciones de las rejillas con el divisor (modo doble)

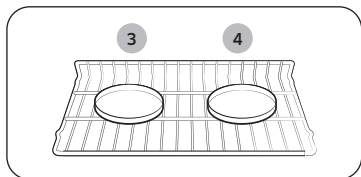


El compartimento superior tiene dos posiciones para las rejillas (A y B). El compartimento inferior tiene tres posiciones para las rejillas (1, 2 y 3).

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarín	-	1
Muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas	A	1
Estofados	A	1
Carnes asadas de pequeño tamaño, jamones	A	1
Pavos pequeños, carnes asadas de tamaño mediano	-	1

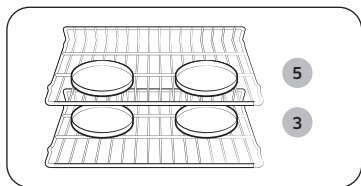
- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

Colocación de rejillas y bandejas



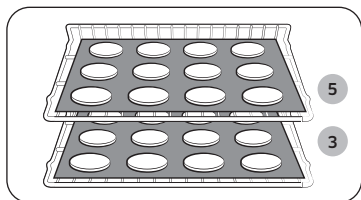
Rejilla del horno simple

Centre las bandejas para horno lo mejor que pueda a fin de obtener mejores resultados. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de modo tal que haya al menos 1 pulgada o 1 pulgada y media de espacio para la circulación de aire alrededor de cada una.



Múltiples rejillas del horno

Cuando hornee con una sola rejilla, coloque la rejilla del horno en la **posición 3 o 4**.
Vea la imagen a la izquierda.
Cuando hornee pasteles y galletas en varias rejillas, coloque las rejillas en las **posiciones 3 y 5**.



Múltiples rejillas del horno

Uso de varias rejillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de la rejilla
Pasteles y galletas	3 y 5

Antes de usar las rejillas

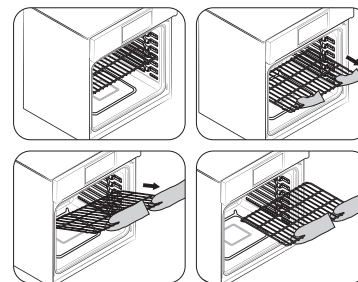
Cada rejilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la rejilla se salga completamente.

Retiro de las rejillas

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

Colocación de las rejillas

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



⚠ PRECAUCIÓN

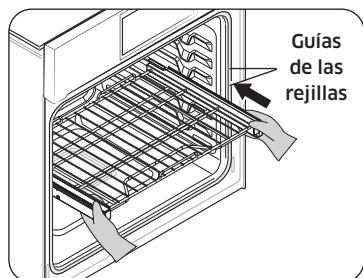
- No cubra las rejillas con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio sobre la base del horno. Esto afectará la circulación del calor y provocará una mala cocción, y podría dañar la base del horno.
- Cambie de lugar las rejillas del horno solo cuando este esté frío.

Horno (horno inferior)

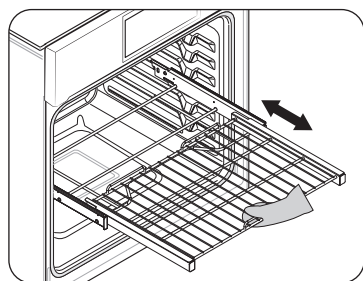
Uso de la rejilla deslizable

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

Instalación de la rejilla deslizable

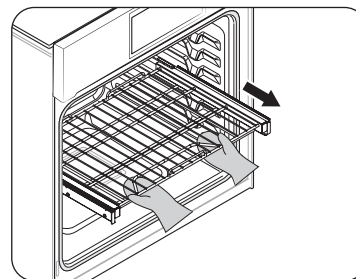


Con la rejilla deslizable en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la rejilla deslizable entre las guías hasta que la rejilla toque el fondo.

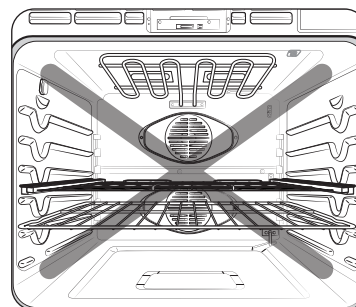


Cuando utilice la rejilla deslizable en el horno, asegúrese de tirar del mango de la rejilla únicamente para retirarla o colocarla. Si sujeta el marco mientras usa la rejilla, se saldrá toda la rejilla deslizable. Asegúrese de utilizar guantes de cocina al manipular la rejilla deslizable durante la cocción.

Retiro de la rejilla deslizable



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



⚠ PRECAUCIÓN

No instale la rejilla deslizable directamente sobre la rejilla metálica. No podrá instalarla correctamente y la rejilla podría caerse.

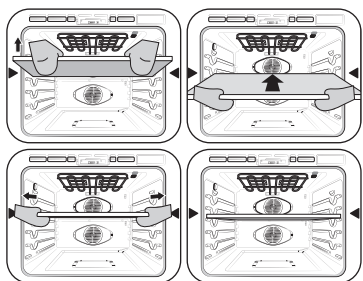
📖 NOTA

Puede instalar la rejilla deslizable en cualquiera de las posiciones para rejilla, excepto la más baja (nivel 1).

Uso del divisor

- Para utilizar el Modo doble de funcionamiento, inserte el divisor.
- Manipule el divisor con ambas manos.
- Use guantes para horno cuando inserte o retire el divisor.

Instalación del divisor en el interior del horno



1. Inserte el divisor en la 4.^a posición de la rejilla en el interior del horno.
2. Empuje el divisor hasta que su extremo posterior quede apoyado sobre el fondo de la cavidad.

⚠ PRECAUCIÓN

Si en la pantalla aparece **-dC-**

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

Uso de la función de limpieza

La función Limpiar tiene cuatro opciones: Autolimpieza, Limpieza a vapor, Eliminación de sarro y Drenando.

Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno se calienta mucho al tacto. **No** permita que los niños pequeños se acerquen al artefacto sin supervisión.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos que libera el ciclo de autolimpieza de los hornos. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** cubra las paredes, las rejillas, la base ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará una mala distribución de calor y malos resultados de cocción, y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interna del horno.
- La puerta del horno se bloquea al usar este modo. **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 autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor. Es posible que el horno siga estando **MUY CALIENTE**.

Horno (horno inferior)

Antes de un ciclo de autolimpieza

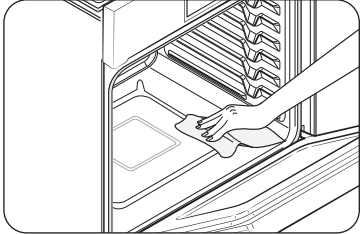


Imagen 1

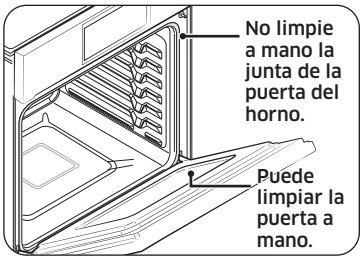


Imagen 2

- Recomendamos que mantenga la cocina ventilada con las ventanas abiertas o utilice un ventilador o una campana durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire la rejilla metálica, la bandeja de asar, el inserto de la bandeja de asar, todos los utensilios de cocina y el papel de aluminio del horno.
- Limpie los residuos de la base del horno. (Fig. 1)
- Las rejillas plateadas del horno se pueden limpiar con la autolimpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y se volverá difícil deslizarlas.
- Los residuos en el marco frontal del horno y afuera de la junta de la puerta se deben limpiar a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, almohadillas de lana de acero llenas de jabón o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si observa que la junta se gasta o deteriora, debe reemplazarla. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y que la luz esté apagada.

NOTA

Retire las rejillas del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

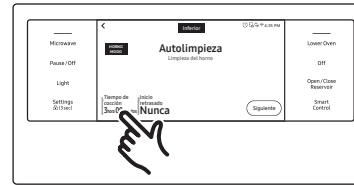
Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



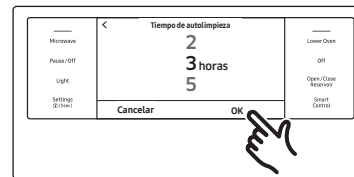
1. Deslice la pantalla a **Limpiar**. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza.



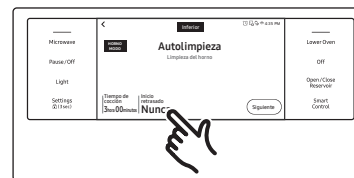
2. Toque **Autolimpieza**.



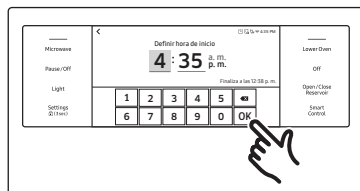
3. Toque **Tiempo de limpieza**.



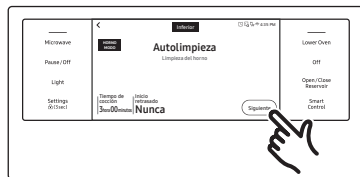
4. Deslice la pantalla para ajustar el tiempo de limpieza. Puede elegir 2 horas, 3 horas o 5 horas. (La opción predeterminada es 3 h).
5. Toque **OK**.



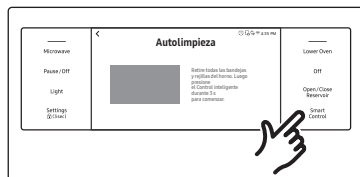
6. Si no desea utilizar la función Inicio retrasado, vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Delay Start/Inicio retrasado** y vaya al paso 7.



7. Programe la hora en la que quiere que comience la autolimpieza y toque **OK**.



8. Toque **Siguiente**.



9. Presione **Control inteligente** durante 3 segundos para comenzar la autolimpieza. El bloqueo de la puerta controlado por el motor se activará automáticamente.



10. Si necesita detener o interrumpir el ciclo de autolimpieza, toque **Apagado**.

NOTA

- No podrá iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba de controles está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.
- La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda a un valor seguro o frío.
- La función de autolimpieza se puede usar en un solo horno a la vez. Mientras un horno esté en modo de autolimpieza, no podrá utilizar el otro para cocinar.
- Limpie la cubierta transparente de la cámara y el vidrio del LED superior con regularidad para poder monitorear a través de la cámara. Si hay manchas grandes allí, realice una limpieza pirolítica y luego quite las manchas con un paño.
- No las limpie con paños de acero inoxidable. Puede rayar las lentes o dañarlas.

Después de un ciclo de autolimpieza

- Es posible que observe cenizas blanquecinas en el horno. Límpielas con un paño húmedo cuando el horno esté frío. (Si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo, repítalo.
- No puede cocinar con el horno hasta que se haya enfriado lo suficiente como para que se desbloquee la puerta.

Horno (horno inferior)

Limpeza a vapor

Cómo configurar el horno para una limpieza a vapor

Para realizar una limpieza ligera, la función de limpieza a vapor ahorra tiempo y energía. Para una limpieza más profunda, utilice la función de autolimpieza.



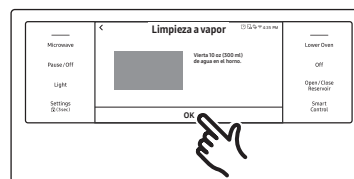
1. Deslice la pantalla a **Limpiar**. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza.



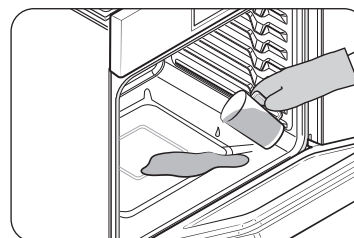
2. Toque **Limpieza a vapor**.



3. Retire todos los accesorios del horno. Toque **Iniciar**.



4. Vierta aproximadamente 10 oz (300 ml) de agua sobre la base del horno vacío y cierre la puerta. Utilice solo agua corriente, no utilice agua destilada.

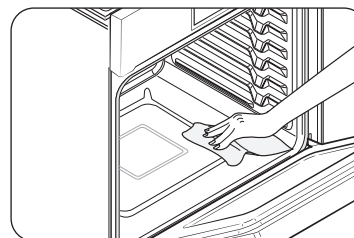


Toque **OK** para comenzar la limpieza a vapor. El bloqueo de la puerta controlado por el motor se activará automáticamente.

- **Importante:** Se bloquean ambas puertas cuando se realiza un ciclo de limpieza a vapor en cualquiera de los hornos.



5. Si necesita detener o interrumpir el ciclo de limpieza a vapor, toque **Apagado**.



6. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza a vapor, quedará una cantidad significativa de agua en la base del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

⚠ PRECAUCIÓN

Use guantes durante la limpieza.

Después de un ciclo de limpieza a vapor

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

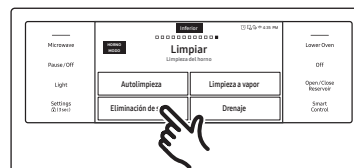
Eliminación de sarro

Si utiliza las funciones Hornear al vapor o Asar al vapor con frecuencia, recomendamos que descalcifique el horno regularmente para eliminar los minerales que pueden afectar al sabor o a la calidad de los alimentos cocinados. Cuando ejecute un ciclo de descalcificación, use solo agentes específicos para hornos de vapor o cafeteras.

📖 NOTA

Si utiliza las funciones Hornear al vapor o Asar al vapor durante más de 12 horas, se encenderá el indicador Eliminación de sarro. Puede seguir usando las funciones Hornear al vapor o Asar al vapor durante dos horas más sin descalcificar el horno. Sin embargo, una vez transcurridas esas dos horas, se desactivarán las funciones Hornear al vapor o Asar al vapor hasta que ejecute un ciclo de descalcificación.

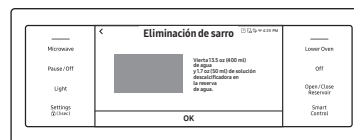
Cómo ejecutar un ciclo de Eliminación de sarro



1. Deslice la pantalla a **Limpiar**. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Eliminación de sarro**.



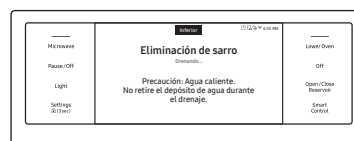
3. Toque **Iniciar**.



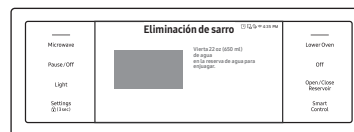
4. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

El ciclo tarda 3 horas en completarse.

- Vacíe y limpie el depósito de agua y llénelo con 1.7 oz (50 ml) de agente descalcificador y 13.5 oz (400 ml) de agua potable.

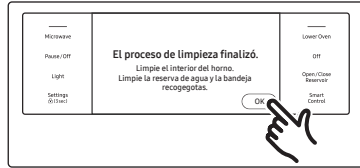


5. Una vez terminada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
6. Use guantes de cocina para retirar y vaciar el depósito de agua y, a continuación, llénelo con 22 oz (650 ml) de agua potable para enjuagarlo.



7. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y después toque **OK** para comenzar con el enjuague.

Horno (horno inferior)



8. Una vez terminado, use guantes de cocina para vaciar y limpiar el depósito de agua.

⚠ ADVERTENCIA

Use solo agentes específicos para hornos de vapor o cafeteras.

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando se ejecuta la función de descalcificación, se inhabilitan las funciones Hornear al vapor y Asar al vapor. No cancele la descalcificación en curso. Si la detiene, debe reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo dentro de las siguientes tres horas para poder volver a habilitar las funciones Hornear al vapor y Asar al vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para conocer la proporción correcta de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente. Si la proporción de agua y agente difiere de las instrucciones aquí presentes (8 en 1), utilice la proporción que indican las instrucciones del agente.

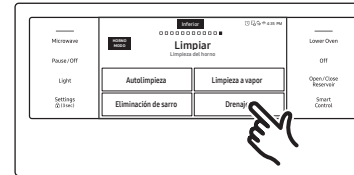
📄 NOTA

Si bien el horno inicia automáticamente la descalcificación tras 5 segundos sin su confirmación, le recomendamos que confirme su selección. Esto tiene como fin evitar que la descalcificación comience por error.

Drenando

Cuando finaliza una función de vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte los demás modos de cocción. Para drenar el agua, siga estos pasos:

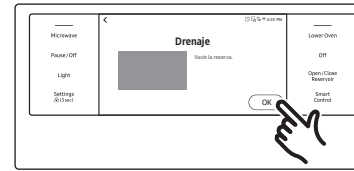
Cómo ejecutar el drenaje



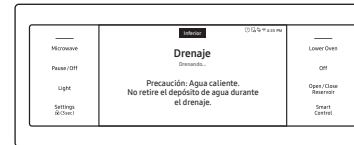
1. Deslice la pantalla a **Limpiar**. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenando**.



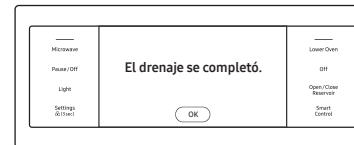
3. Toque **Iniciar**.



4. Antes del drenaje, vacíe el depósito de agua para evitar el desbordamiento. Toque **OK**. El horno drena el agua desde el generador de vapor hacia el depósito.



5. Cuando finalice el drenaje, use guantes de cocina para retirar y vaciar el depósito.

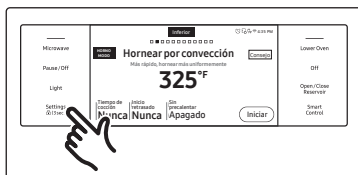


📄 NOTA

Una vez que el horno comienza el drenaje, espere hasta que se complete el ciclo.

Ajustes

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



Toque **Ajustes**. La pantalla mostrará el icono de configuración.

Wi-Fi

Para activar la conexión Wi-Fi

1. Toque **Ajustes** > **Conexiones** > **Wi-Fi** y luego toque **Encendido** en la pantalla derecha.
2. Toque **Wi-Fi** y luego una red de la lista que aparece.
3. Se le pedirá que ingrese la contraseña de una red segura. Ingrese la contraseña.

Para ingresar manualmente una dirección IP

1. Toque **Ajustes** > **Conexiones** > **Wi-Fi** y luego toque **Encendido** en la pantalla derecha.
2. Toque **Wi-Fi** y luego toque **Añadir red**.
3. Ingrese una dirección IP manualmente y después toque **Conectar** para aplicar su configuración.

NOTA

- Para desactivar una conexión Wi-Fi, toque **Ajustes** > **Conexiones** > **Wi-Fi** y luego toque **Apagado** en la pantalla derecha.
- Para obtener información sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación SmartThings, consulte el manual del usuario de SmartThings.

Pantalla

1. Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

- Toque **Ajustes** > **Pantalla** > **Brillo**, y luego utilice la barra junto a Brillo para ajustar el brillo de la pantalla.

2. Protector de pantalla

Si el protector de pantalla está desactivado, el Tema del reloj y el menú Tiempo de espera están desactivados.

- Toque **Ajustes** > **Pantalla** > **Protector de pantalla** y luego toque **Apagado** en la pantalla derecha.

3. Tema del reloj

- Toque **Ajustes** > **Pantalla** > **Tema del reloj** y luego toque en la pantalla derecha. Puede seleccionar un tema.

4. Tiempo de espera

- Toque **Ajustes** > **Pantalla** > **Tiempo de espera** y luego toque en la pantalla derecha. Puede seleccionar desde 5 minutos hasta 60 minutos, o la opción Siempre encendido.

Fecha y hora

Para activar la fecha y la hora automáticas:

1. Active la conexión Wi-Fi.
2. Toque **Ajustes** > **Fecha y hora** > **Fecha y hora automáticas** y luego toque **Encendido** en la pantalla derecha. La fecha y la hora se ajustan automáticamente.

Para activar la fecha y la hora manualmente:

1. Toque **Ajustes** > **Fecha y hora** > **Fecha y hora automáticas** () y luego toque **Apagado** en la pantalla derecha. La zona horaria, la fecha y la hora establecidas se activan.
2. Puede establecer la zona horaria, la fecha y la hora.

Para cambiar el formato de hora:

1. Toque **Ajustes** > **Fecha y hora** > **Seleccionar formato de hora** y luego toque en la pantalla derecha.
2. Puede seleccionar el formato en 12 o 24 horas.

Horno (horno inferior)

Idioma

Elija el idioma de la pantalla.

1. Toque **Ajustes > Idioma**, y toque en la pantalla derecha.
2. Puede seleccionar Inglés, Español o Francés.

Volumen

Ajuste el nivel de volumen de los pitidos y las melodías.

- Toque **Ajustes > Volumen**, y luego utilice la barra junto a Volumen para ajustar el volumen.

Temperatura

1. Unidad de temperatura

Puede programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit o Celsius. El horno se ha preestablecido de fábrica para mostrarse en grados Fahrenheit.

- Toque **Ajustes > Temperatura > Unidad de temperatura** y luego toque en la pantalla derecha. Puede seleccionar °C o °F.
2. Ajuste de temperatura

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

Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura. Antes de corregirla, pruebe la receta usando una configuración de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada.

Los resultados de horneado deberían ayudar en la decisión de qué ajuste es necesario. La temperatura del horno se puede ajustar en ± 35 °F (± 19 °C).

- Toque **Ajustes > Temperatura > Ajuste de temperatura** y luego toque en la pantalla derecha. Puede aumentar o reducir la temperatura en 35 °F (19 °C).

NOTA

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

Ahorro de energía de 12 horas

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

1. Toque **Ajustes > Ahorro de energía de 12 horas** y luego toque **Encendido** en la pantalla derecha.
2. Aparecerá el icono de ahorro de energía de 12 horas en el área del indicador.

Conexión fácil

La conexión fácil le permite configurar fácilmente los ajustes de red, que incluyen el procedimiento de autenticación.

- Toque **Ajustes > Conexiones > Conexión fácil** y luego toque **Conectar**.

Ayuda

En la sección Ayuda, se ofrecen consejos y explicaciones útiles para el elemento puntual que seleccione.

1. Solución de problemas
 - Toque un punto de control directamente en la pantalla y pruebe las sugerencias.
2. Guía para el primer uso
 - Proporciona instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Acerca del dispositivo

Puede ver información sobre el horno y hacer una actualización del software.

Para actualizar el software:

1. Toque **Ajustes > Acerca del dispositivo > Actualización del software** y luego toque **Actualizar** en la pantalla derecha.
2. Toque **Instalar**. El software se actualiza y el sistema se reinicia automáticamente.

Sabbath

Puede establecer el modo Sabbath. Consulte la sección **Uso de la función Sabbath** en la siguiente página.

Modo de demostración

Esta opción es para usarse en establecimientos minoristas para fines de imagen únicamente. (El elemento de calor no funciona).

1. Configure la hora en 12:34.
2. Toque **Ajustes** y **Control inteligente** al mismo tiempo durante 5 segundos.
3. El indicador de modo de demostración aparecerá en la pantalla.

Restablecimiento de fábrica

Puede restablecer la configuración del horno.

1. Toque **Ajustes** > **Restablecimiento de fábrica** y luego toque **Restablecer** en la pantalla.
2. Aparecerá el logotipo de SAMSUNG en la pantalla y se restablecerá el horno.

PRECAUCIÓN

Antes de restablecer la configuración del horno, apague todas las funciones.

Gestión remota

El centro de ayuda telefónica accederá a su producto de forma remota para realizar comprobaciones internas cuando tenga algún problema.

- Toque **Ajustes** > **Conexiones** > **Gestión remota** y luego toque **Activar**.

Uso de la función Sabbath

(Para usar en festividades judías y Sabbath)



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

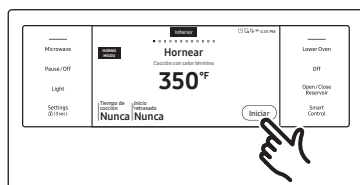
Puede usar la función Sabbath únicamente para hornear. La temperatura del horno puede configurarse más alta o más baja después de establecer la función Sabbath. (La función de ajuste de la temperatura del horno se debe usar solo durante las festividades judías). Sin embargo, la pantalla no cambiará y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

Horno (horno inferior)

Cómo utilizar la función Sabbath



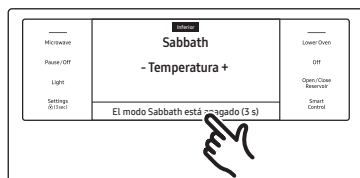
1. Deslice la pantalla para ir al modo **Hornear**.



2. Programe la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Toque **Iniciar**.



4. Toque **Ajustes > Sabbath** y luego toque **Sabbath** para usar esa función. El horno no emitirá sonidos ni mostrará cambios. Puede modificar la temperatura del horno una vez iniciado el horneado. Recuerde que el horno no emitirá sonidos ni mostrará cambios una vez que se active la función Sabbath.



5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **Apagado**. Tenga en cuenta que esta acción no desactiva el modo Sabbath.
6. Para apagar el modo Sabbath, mantenga presionado **El modo Sabbath está apagado** durante 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Puede modificar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y no sonará ningún pitido cuando eso ocurra. (La función de ajuste de la temperatura del horno se debe usar solo durante las festividades judías). Después de cambiar la temperatura mientras la unidad se encuentra en modo Sabbath, hay un retraso de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede establecer la función Tiempo de cocción antes de activar la función Sabbath.
- Si se produce una falla o una interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando vuelva la energía, el horno no se volverá a encender automáticamente. Se mostrará **Sabbath** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden sacarse del horno durante el modo Sabbath; sin embargo, el horno no puede encenderse hasta después de las fiestas judías. Después de cumplido el período de Sabbath, apague el modo Sabbath. Mantenga presionado **El modo Sabbath está apagado** durante 3 segundos.

📖 NOTA

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

Mantenimiento del artefacto

Cuidado y limpieza del horno

Limpieza de piezas pintadas y bordes decorativos

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

Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

NOTA

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

Bandeja de la freidora con vapor

Para mantener limpia la bandeja de la freidora con vapor, retírela de la cavidad y sumérgala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja de la freidora con vapor usando un estropajo de plástico.

NOTA

La bandeja de la freidora con vapor se puede meter en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

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

Rejillas del horno

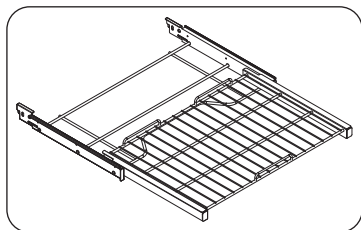
- Si se dejan dentro del horno las rejillas durante un ciclo de autolimpieza, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y que se haya enfriado el horno, deberá frotar los costados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de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

NOTA

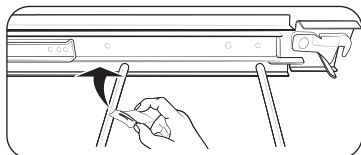
- No lave las rejillas en el lavavajillas.
- Si se vuelve difícil retirar o reemplazar la rejilla, limpie suavemente las guías de la rejilla con aceite de cocina. No frote aceite de cocina en los pasadores.
- Si se vuelve difícil deslizar la rejilla, es posible que sea necesario lubricarla con un lubricante de grafito.
- Para pedir un lubricante de grafito, llame al Centro de Atención al Cliente de Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque el número de pieza DG81-01629A.
- Si desea hacer una compra directa, vaya a <http://www.samsungparts.com>.

Mantenimiento del artefacto

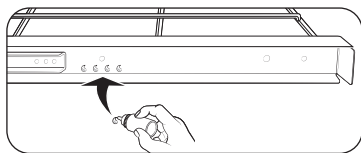
Lubricación de los pasadores de la rejilla deslizante



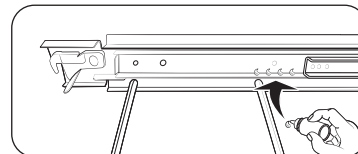
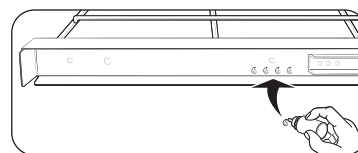
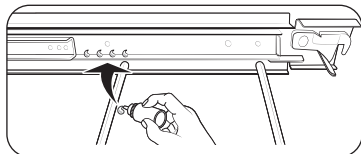
1. Retire la rejilla del horno. Vea cómo retirar la rejilla deslizante en la sección **Uso de la rejilla deslizante** en la página 64.
2. Extienda completamente la rejilla sobre una mesa o mesada. Puede colocar periódicos abajo de la rejilla para una limpieza sencilla.



3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Se debe reemplazar el lubricante de grafito que se limpie; consulte los pasos 4 a 7).



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando por el mecanismo deslizante de la izquierda (parte frontal y posterior) de la rejilla, coloque cuatro (4) gotitas de lubricante en los dos (2) carriles inferiores de deslizamiento cercanos a los portadores del rodamiento.

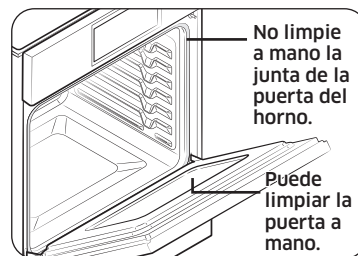


5. Repita este paso para el mecanismo deslizante de la derecha (parte frontal y posterior) de la rejilla.
6. Abra y cierre la rejilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Coloque la tapa al lubricante y vuelva a agitarlo. Gire la rejilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la rejilla, gire el lado derecho de la rejilla hacia arriba y vuelva a colocarla en el horno. Consulte la sección **Instalación de la rejilla deslizante** en la página 64.

NOTA

No rocíe la rejilla deslizante con aerosol de cocina ni otros aerosoles lubricantes.

Puerta del horno

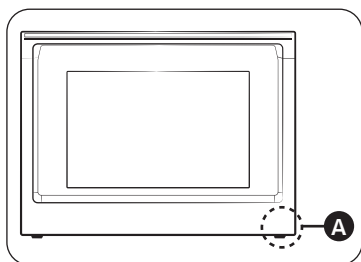


- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien todo. Puede utilizar limpiadores para vidrio y el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua ni permita que entre agua ni limpiador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

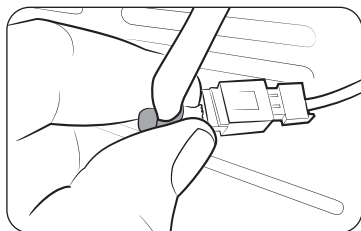
Retiro de la puerta del horno (horno inferior únicamente)

⚠ PRECAUCIÓN

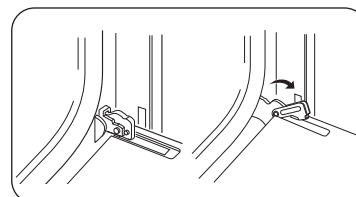
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- Use ambas manos para retirar la puerta del horno. En el caso de los hornos dobles, repita el proceso para cada puerta.



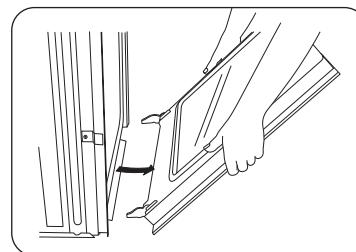
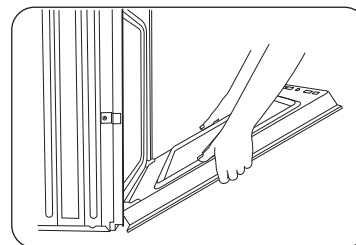
A. Mazo de cables



1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare una superficie sobre la que la colocará. Esta superficie debe ser plana y estar cubierta con una manta suave. También puede utilizar los esquineros del material de empaquetado.
2. Retire la tapa de goma y desconecte el mazo de cables de la luz LED de la parte inferior derecha de la puerta.



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



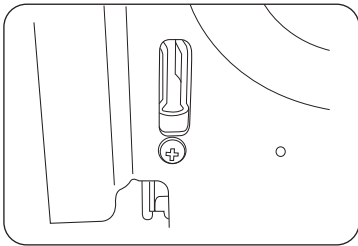
3. Abra la puerta del horno.
4. Encuentre los bloqueos de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta y rote los bloqueos hacia la puerta, a su posición desbloqueada. Si el bloqueo de la puerta no está totalmente rotado (vea la imagen B a la izquierda para conocer un ejemplo de rotación completa), no podrá retirar la puerta correctamente.
5. Cierre parcialmente la puerta para accionar los bloqueos de los pestillos de la puerta. La puerta se trabará en este punto.
6. Con ambas manos, sujete los costados de la puerta. Levante y tire de la puerta del horno hacia usted y retírela. Es posible que deba mover suavemente la puerta de un lado a otro mientras tira de ella.
7. Coloque la puerta del horno a un lado sobre la superficie de trabajo cubierta que preparó con la puerta del horno apoyada sobre el mango.

Mantenimiento del artefacto

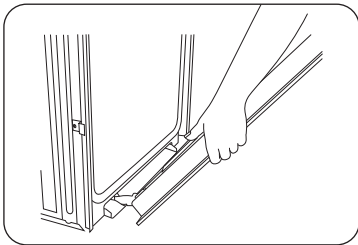
Reemplazo de la puerta del horno (horno inferior únicamente)

PRECAUCIÓN

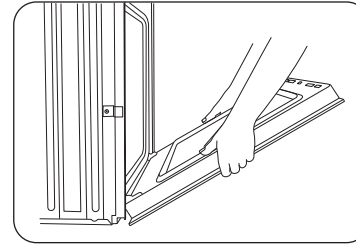
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantar la puerta a una altura suficiente como para deslizarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por el mango.



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



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



4. Baje la puerta hasta la posición de apertura total. Si la puerta del horno no se abre por completo a 90°, repita los pasos 1 a 3.
5. Encuentre los bloqueos de la puerta del horno en las esquinas de la puerta y rote los bloqueos hacia la cavidad del horno, a su posición bloqueada. Vea el paso 3 (ilustración A) en la sección **Retiro de la puerta del horno** para ver la correcta posición de bloqueo.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Cuando las bisagras se instalan correctamente y la puerta está cerrada, el espacio entre la puerta y el panel de control debe ser parejo. Si un lado de la puerta del horno está más bajo que el otro, la bisagra de ese lado no está correctamente instalada.
8. Vuelva a conectar el mazo de cables de la luz LED y vuelva a colocar la tapa.

PRECAUCIÓN

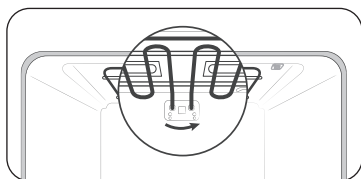
Después de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables. Empújelos hacia adentro para acomodarlos como estaban antes de que retirara la puerta. Los cables que no estén conectados o acomodados correctamente pueden quedar atrapados en la puerta y recibir daños por calor.

Cambio de la luz del horno (horno inferior únicamente)

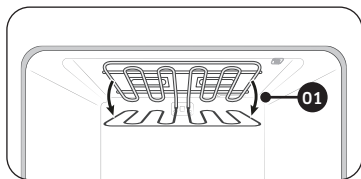
La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando la puerta del horno está abierta. Cuando la puerta esté cerrada, toque **Luz** para encender o apagar la luz. No funcionará durante un ciclo de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

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

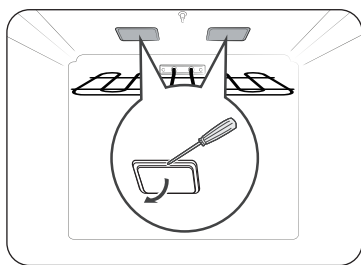


1. Para cambiar la bombilla halógena, debe inclinar el calentador para asar a la rejilla hacia abajo. Para hacerlo, gire la tuerca circular en el soporte en el sentido contrario a las agujas del reloj, sosteniendo el calentador para asar a la rejilla. El calentador para asar a la rejilla debería soltarse e inclinarse hacia abajo.

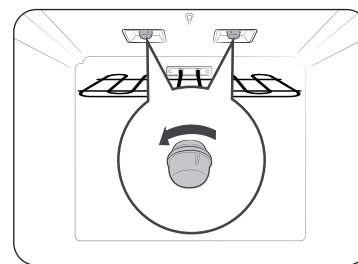


⚠ PRECAUCIÓN

El calentador para asar a la rejilla no se puede retirar. No fuerce el calentador para asar a la rejilla hacia abajo. No lo deje caer.



2. Sosteniendo la cubierta de vidrio con una mano, inserte una herramienta de punta plana, como un cuchillo para untar, entre el vidrio y el marco para retirar la cubierta de vidrio.



3. Gire la tapa de 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 tapa de la bombilla.

4. Reemplace la bombilla.
5. Coloque la tapa de la bombilla y la cubierta de vidrio en su lugar.
6. Vuelva a colocar el calentador para asar a la rejilla siguiendo el paso 1 en sentido inverso.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de cambiar la luz del horno, desconecte el suministro eléctrico del horno en el fusible principal o en el panel del disyuntor. Asegúrese de que el horno y la bombilla halógena estén fríos.

Solución de problemas

En Samsung queremos asegurarnos de que no tenga problemas con el nuevo horno microondas. Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las siguientes tablas. Si después de haber intentado con la solución sugerida el problema persiste, llame a Samsung al 1-800-SAMSUNG (-800-726-7864).

Pantalla de control

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o ha saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los botones no se pueden presionar adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Hay sustancias extrañas entre los botones. Modelo táctil: Hay humedad en el exterior. La función de bloqueo está activada. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire las sustancias extrañas y vuelva a intentarlo. Retire la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si la función de bloqueo está activada.

Para el horno microondas

Síntoma	Causa	Acción
Generalidades		
Los botones no se pueden presionar adecuadamente.	Es posible que haya sustancias extrañas entre los botones.	Retire las sustancias extrañas y vuelva a intentarlo.
	Para los modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Limpie la humedad del exterior.
	Está activado el seguro para niños.	Desactive el seguro para niños.
El horno no funciona.	El suministro eléctrico no está conectado.	Asegúrese de que esté conectado. Asegúrese de que el horno esté enchufado. Verifique que no haya fusibles quemados o que no haya saltado un disyuntor.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de la puerta abierta tienen sustancias extrañas.	Retire las sustancias extrañas y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene durante el funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para girar los alimentos.	Después de girar el alimento, toque el botón Iniciar de nuevo para iniciar la operación.

Síntoma	Causa	Acción
La energía se apaga durante el funcionamiento.	El horno está cocinando hace mucho tiempo.	Después de cocinar por mucho tiempo, permita que el horno se enfríe.
	El ventilador de refrigeración no funciona.	Preste atención para ver si puede escuchar el ventilador de refrigeración.
	Se intentó operar el horno sin alimentos adentro.	Coloque alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay salidas de humo y entradas en el frente y en la parte posterior del horno para su ventilación. Respete los espacios que se especifican en la guía de instalación del producto.
	Hay varios enchufes en el mismo tomacorriente.	Utilice un solo tomacorriente para el horno.
Se oyen chasquidos durante el funcionamiento, pero el horno no está funcionando.	La cocción de alimentos sellados o con un recipiente con tapa puede causar chasquidos.	No utilice recipientes cerrados, pues pueden explotar durante la cocción debido a la dilatación del contenido.
El exterior del horno está demasiado caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay salidas de humo y entradas en el frente y en la parte posterior del horno para su ventilación. Respete los espacios que se especifican en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos sobre el horno.	Retire todos los objetos que están sobre el horno.

Síntoma	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir adecuadamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y luego abra la puerta.
El calentamiento de la función para mantener caliente no funciona correctamente.	Es posible que el horno no funcione, haya demasiados alimentos o se estén usando utensilios de cocina inadecuados.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 a 2 minutos para verificar si se calentó el agua. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con base plana.
El modo para descongelar no funciona.	Hay demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta se dejó abierta por mucho tiempo.	La luz interior se puede apagar automáticamente cuando está activa la función Eco. Cierre y vuelva a abrir la puerta o toque el botón Cancelar.
	La luz interior está cubierta por materiales extraños.	Limpie el interior del horno y vuelva a revisarlo.
Se escucha un pitido durante la cocción.	Si se está usando el modo Cocción automática, el pitido significa que es momento de girar el alimento durante la descongelación.	Después de girar el alimento, toque el botón Iniciar de nuevo para reiniciar la operación.

Solución de problemas

Síntoma	Causa	Acción
El horno no está a nivel.	El horno está instalado en una superficie despareja.	Asegúrese de que el horno se instale sobre una superficie plana y estable.
Se ven chispas durante la cocción.	Se están usando recipientes de metal con las funciones del horno o descongelación.	No utilice recipientes de metal.
Cuando el suministro eléctrico se conecta, el horno comienza a funcionar automáticamente.	La puerta no está correctamente cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a revisar.
El horno libera electricidad.	El suministro eléctrico o el tomacorriente no tiene una correcta conexión a tierra.	Asegúrese de que el suministro eléctrico y el tomacorriente tengan una correcta conexión a tierra.
<ol style="list-style-type: none"> Gotea agua. Sale vapor por una abertura de la puerta. Queda agua dentro del horno. 	Puede que haya agua o vapor en algunos casos, según el alimento. Esta no es una falla del horno.	Deje que el horno se enfríe y limpie con un paño seco.
La intensidad de la luz dentro del horno varía.	La intensidad de la luz varía según los cambios en la salida de la corriente eléctrica dependiendo de la función.	Los cambios en la salida de la corriente durante la cocción no son fallas.
La cocción termina, pero el ventilador de refrigeración sigue funcionando.	Para ventilar el horno, el ventilador de refrigeración sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizada la cocción.	Esta no es una falla del horno.

Síntoma	Causa	Acción
Soporte		
Durante el giro, el soporte se sale de lugar o deja de girar.	Falta el aro giratorio, o este no está correctamente colocado.	Coloque el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El soporte se arrastra durante el giro.	El aro giratorio no está correctamente colocado, hay demasiada comida o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Modifique la cantidad de comida. No utilice recipientes demasiado grandes.
El soporte vibra durante el giro y hace ruido.	Hay restos de comida pegados en la base del horno.	Retire los restos de comida pegados en la base del horno.
Asar		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante el funcionamiento inicial, es posible que salga humo del elemento caliente cuando utilice el horno por primera vez.	Esta no es una falla. Después de ejecutar el horno entre 2 y 3 veces, debería dejar de ocurrir.
	Hay comida en los elementos calientes.	Deje que el horno se enfríe y retire la comida de los elementos calientes.
	Hay comida demasiado cerca de la rejilla.	Coloque la comida a una distancia adecuada durante la cocción.
	La comida no está correctamente preparada o distribuida.	Asegúrese de que la comida esté correctamente preparada o distribuida.

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 el funcionamiento inicial, es posible que salga humo del elemento caliente cuando utilice el horno por primera vez.	Esta no es una falla. Después de ejecutar el horno entre 2 y 3 veces, debería dejar de ocurrir.
	Hay comida en los elementos calientes.	Deje que el horno se enfríe y retire la comida de los elementos calientes.
Hay olor a quemado o a plástico durante el funcionamiento del horno.	Se están usando utensilios de cocina de plástico o no resistentes al calor.	Utilice utensilios de cocina de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno libera malos olores.	Hay restos de comida o plástico derretido y pegado al interior.	Ejecute la función Horneal al vapor durante una hora y limpie con un paño seco. Puede colocar una rodaja de limón dentro y ejecutar Horneal al vapor para eliminar el olor más rápidamente.
El horno no cocina correctamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interna bajará y esto puede afectar los resultados de cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Ajuste correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	El calentador para asar a la rejilla u otros accesorios no están colocados correctamente.	Coloque los accesorios correctamente.
	Se está utilizando el tamaño o tipo incorrecto de utensilio de cocina.	Utilice utensilios de cocina con base plana.

Para el horno inferior

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está completamente conectado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento básico que comienza en la página 23.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Compruebe que las luces de la casa se encienden. De ser necesario, comuníquese con su compañía local proveedora de electricidad para recibir ayuda.
La luz del horno no se enciende.	La lámpara está suelta o rota.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o reemplace la lámpara. Llame al servicio técnico si la luz del horno no se enciende.
	El interruptor que controla la luz está roto.	Llame al servicio técnico.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno humea excesivamente al asar a la rejilla.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento básico que comienza en la página 23.
	Se colocó carne demasiado cerca del elemento.	Vuelva a colocar la rejilla para brindar espacio entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento para asar a la rejilla.
	La carne no se preparó correctamente.	Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasosos que puedan curvarse y no permitir que la carne se cocine.
	Hay grasa acumulada en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la rejilla con frecuencia.
La comida no se hornea o asa correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Funcionamiento básico que comienza en la página 23.
	La rejilla del horno está mal posicionada o no está nivelada.	Consulte la sección Uso de las rejillas del horno en la página 62.
	Se debe ajustar el termistor del horno.	Consulte la subsección Ajuste de temperatura en la sección Ajustes en la página 72.

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se asa correctamente.	Es probable que el tamaño de la porción sea incorrecto.	Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la rejilla para conocer los tamaños de las porciones en la página 49, y vuelva a intentarlo.
	La rejilla no se colocó correctamente.	Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la rejilla en la página 49.
	Los utensilios de cocina no son aptos para asar a la rejilla.	Utilice utensilios aptos.
	En algunas áreas, la potencia (voltaje) es baja.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento para asar a la rejilla durante 10 minutos. • Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la rejilla en la página 49.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Se debe ajustar el termistor del horno.	Consulte la subsección Ajuste de temperatura en la sección Ajustes en la página 72.
Gotea agua.	Puede que vea agua o vapor en algunos casos, según el alimento. Esta no es una falla del producto.	Deje que el horno se enfríe y limpie con un paño seco.
Sale vapor de la abertura entre el horno y la puerta.		
Queda agua dentro del horno.		
Se escucha agua en hervor durante la cocción al vapor.	El calentador de vapor calienta el agua.	Esta no es una falla del producto.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no realiza la autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para comenzar la autolimpieza.	Espere a que se enfríe y restablezca los controles.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 65.
	El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si la función de bloqueo del horno está activada.	Desactive el bloqueo del horno (consulte la página 24).
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Hay demasiada suciedad en el horno.	Presione Apagado . Abra las ventanas para eliminar el humo de la habitación. Espere a que se cancele el ciclo de autolimpieza. Limpie la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de autolimpieza nuevamente.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 65.
	El horno está demasiado sucio.	Limpie los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los hornos demasiado sucios pueden llegar a necesitar un segundo ciclo de autolimpieza o uno más prolongado.

Problema	Causa posible	Solución
Sale vapor del conducto de ventilación.	Al usar la función de convección, es normal que salga vapor del conducto de ventilación.	Este funcionamiento es normal, no es una falla del sistema. Utilice el horno con normalidad.
	A medida que aumente la cantidad de rejillas o de comida, aumentará la cantidad de vapor visible.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y dejará de ocurrir con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza en la página 65.
Hay un olor muy fuerte.	Es normal que el aislamiento alrededor del interior del horno libere olor las primeras veces que se utiliza el horno.	Opere el horno vacío con la función de horneado a 400 °F (205 °C) durante 1 hora.
El ventilador hace ruido.	El ventilador de convección se enciende y apaga automáticamente.	No es una falla del sistema, es el funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las rejillas del horno.	Las rejillas brillantes plateadas se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las rejillas del horno con ella.
La puerta del horno está bloqueada.	Saltó el disyuntor o hubo una falla eléctrica mientras la puerta del horno estaba bloqueada.	Active el modo Traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección Traba de controles del horno en la página 24.

Solución de problemas

Códigos de información

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-d0	Este código se muestra si la tecla de control está en corto durante 1 minuto.	Limpie los botones y asegúrese de que no haya agua sobre ellos ni a su alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema continúa, comuníquese con un centro de servicio de Samsung.
C-d5	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Presione Apagado y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-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 PBA principal y el táctil.	
C-10	El sensor de cocción está abierto mientras el microondas está funcionando.	
	El sensor de cocción está en corto mientras el microondas está funcionando.	
C-20	El sensor del horno está abierto mientras el horno está funcionando.	
	El sensor del horno está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna sube de manera anormal.	

Código que se muestra	Causa posible	Solución
C-23	El sensor de temperatura está en corto mientras el horno está funcionando.	Presione Apagado y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-30	El sensor PCB está abierto mientras el horno está funcionando.	
		El sensor PCB está en corto mientras el horno está funcionando.
C-31	Este código se muestra si la temperatura del PCB sube de manera anormal.	Llame al servicio técnico.
-dC-	Este código aparece cuando el divisor se coloca o retira mientras el horno está funcionando.	Asegúrese de que el divisor se coloque correctamente y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-70	El sensor de vapor está abierto mientras el horno está funcionando.	Presione Apagado y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	El sensor de vapor está en corto mientras el horno está funcionando.	
C-72	Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.	
C-A2	El motor de refrigeración está funcionando de manera anormal.	Llame al servicio técnico.

Garantía (EE. UU.)

HORNO MICROONDAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de entrega al comprador original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra
Diez (10) años para pieza Magnetron (sólo pieza)

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que hayan sido instalados, puestos en funcionamiento y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o suministradas con el producto. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el número de teléfono que se indican a continuación para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Para recibir el servicio de garantía, se debe presentar el original de la factura de venta o el comprobante de entrega con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG proporcionará servicio a domicilio dentro de la zona contigua a Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados de SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede optar, a su criterio, por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área en la que no esté disponible el servicio de un técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se le cobre un cargo por el viaje o que se le pida que lleve el producto a un centro de servicio autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio.

Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía que corresponda, el producto se reparará o reemplazará, o se reembolsará el precio de compra, a elección exclusiva de SAMSUNG. SAMSUNG puede utilizar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto con uno nuevo o reacondicionado. Las piezas y los productos de reemplazo están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, el período que sea más largo. Todas las piezas y productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en los materiales y la mano de obra que se produzcan por el uso doméstico normal y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: los daños que se produzcan durante el envío, la entrega, la instalación y los usos para los que este producto no haya sido previsto; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; los productos cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, borrados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse con facilidad; los daños estéticos, incluidos los arañazos, abolladuras, astilladuras y otros daños en el acabado del producto; los daños causados por el abuso, el mal uso, sobrecalentamiento por exceso de cocción, bandeja de vidrio o plato giratorio, las plagas, los accidentes, los incendios, las inundaciones u otros desastres naturales o casos fortuitos; los daños causados por el uso de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; los daños causados por una corriente de línea eléctrica incorrecta, voltaje, fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; los daños causados por errores en el funcionamiento y mantenimiento del producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar el producto, el servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o la corrección de la electricidad o la plomería del hogar (es decir, el cableado de la casa, los fusibles o las mangueras de entrada de agua) y reducción de la potencia del magnetron relacionada con el envejecimiento normal.

Garantía (EE. UU.)

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

Las visitas de un servicio técnico autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que se indica a continuación para obtener asistencia en cualquiera de estos temas.

Samsung cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o la reparación de daños estéticos si el daño a la unidad y/o el daño o la pérdida del accesorio han sido causados por el cliente. Entre los artículos que cubre se incluyen:

- Puerta, asa, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, rodillo guía, acoplador, filtro o parrilla metálica rotos o perdidos.

Las piezas que SAMSUNG haya determinado que pueden ser reemplazadas por el usuario pueden ser enviadas al cliente para su instalación. A discreción de SAMSUNG, se puede enviar a un servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO QUE PERMITA LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL MISMO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE SAMSUNG, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG mediante la siguiente información de contacto:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864) y www.samsung.com/us/support

Garantía (CANADÁ)

NO LA TIRE. ESTA PÁGINA SUSTITUYE A LA PÁGINA DE GARANTÍA DE LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNO MICROONDAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada de:

GARANTÍA DE UN (1) AÑO PARA PIEZAS Y MANO DE OBRA, CINCO (5) AÑOS PARA MAGNETRON

Esta garantía limitada comienza en la fecha original de compra, y es válida solo en productos comprados y utilizados en CANADÁ. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Se debe presentar el original de la factura de venta con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG. Samsung proporcionará servicio a domicilio durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a disponibilidad dentro de la zona contigua a CANADÁ. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta un centro de servicio autorizado y desde él.

SAMSUNG reparará o reemplazará este producto, a nuestro criterio y sin cargo alguno, según lo estipulado en este documento, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se encuentra defectuoso durante el período de garantía limitada especificado con anterioridad. Todas las piezas y productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos de reemplazo reciben el resto de la garantía original, o noventa (90) días, lo que sea mayor. Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales y de la mano de obra que se produzcan durante el uso normal y no comercial de este producto, y no se aplicará a lo siguiente: daños que se produzcan en el envío; la entrega e instalación; aplicaciones y usos para los que este producto no haya sido previsto; números de serie o de producto alterados; daños estéticos o en el acabado exterior; accidentes, abuso, negligencia, incendio, agua, rayos u desastres naturales; el uso de productos, equipos, sistemas, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o den lugar a problemas de servicio; el voltaje incorrecto de la línea eléctrica, y fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; ajustes realizados por el cliente e incumplimiento de las instrucciones de uso, mantenimiento y ambiente que se cubren y prescriben en el libro de instrucciones; extracción y reinstalación del producto; problemas causados por plagas y sobrecalentamiento y sobrecocción producidos por el usuario. Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente eléctrica, tensión o suministro incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, costo de una llamada al servicio técnico para recibir instrucciones, ni la reparación de errores de instalación. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

Garantía (CANADÁ)

A EXCEPCIÓN DE LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS SOBRE ESTE PRODUCTO Y SAMSUNG RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS, INCLUIDAS, DE FORMA ENUNCIATIVA Y NO LIMITATIVA, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. NINGUNA GARANTÍA DADA POR CUALQUIER PERSONA, FIRMA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, NI DE NINGÚN OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. LA COMPENSACIÓN DE CUALQUIER TIPO CONTRA SAMSUNG TAMPOCO PODRÁ SER MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL SUPUESTO DAÑO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR LA PÉRDIDA, EL DAÑO O LA LESIÓN DEL COMPRADOR Y DE SUS BIENES, ASÍ COMO DE OTROS Y DE SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG mediante la siguiente información de contacto:

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

Anexo

Anuncio de código abierto

El software que incluye este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el correspondiente código de origen completo durante un período de tres años a partir del último envío de este producto si se comunica con nuestro equipo de asistencia a través de <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú “Consulta”).

También es posible obtener el código de fuente completo correspondiente en un medio físico como un CD-ROM y se le cobrará un cargo mínimo.

La URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 lleva a la información sobre la licencia de código abierto que se relaciona con este producto. Esta oferta es válida para quien reciba esta información.



Notas



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

Scan this with your smartphone * Debe instalar el lector en su smartphone.

Debe saber que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para recibir explicaciones sobre el funcionamiento del producto, la corrección de instalaciones inadecuadas o la realización de limpieza y mantenimiento normales.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISITENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (Inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)



NQ70CG700DMT_AA-01

Four combiné avec micro-ondes intégré

Manuel d'utilisation

NQ70**700D**



SAMSUNG

Avis réglementaire

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

- A. N'utilisez jamais le four à micro-ondes alors que la porte est ouverte; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur la surface d'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four à micro-ondes 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 porte et surface d'étanchéité.
- D. Le four à micro-ondes ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.

1. Avis de la FCC

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 conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

2 Français

Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

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

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

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 pouces) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-localisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Avis réglementaire

2. Avis de l'IC

Le terme « IC » précédant le numéro de certification radio signifie uniquement que les spécifications techniques d'Industrie Canada ont été respectées. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Pour les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1~11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

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 équipement doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 pouces) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son (ses) antenne(s) ne doivent pas être co-localisés ou utilisés en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Contenu

Consignes de sécurité importantes	5
Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité	5
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	6
Consignes de mise à la terre	7
Utilisation des rallonges	7
Pour votre sécurité	8
Sécurité électrique	10
Sécurité des enfants	10
Four	11
Fours autonettoyants	12
Hotte de ventilation	12
Avertissements importants relatifs à l'installation	13
Avertissements importants relatifs à l'utilisation	14
Précautions d'utilisation	16
Avertissements importants relatifs au nettoyage	18
Présentation de votre nouveau four	19
Aperçu	19
Que contient votre four	19
Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)	20
Avant de commencer	21
Conseils pour économiser l'énergie	21
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes)	21
Réservoir d'eau	22
Fonctionnements de base	23
Tableau de commande	23
Affichage	23
Réglage de la température	24
Control lockout (Verrouillage des commandes)	24
Minuterie de cuisine	24
Réglages minimum et maximum	26
Four à micro-ondes (Four supérieur)	27
Réglage du niveau de puissance	27
Cuisson minutée	27
Micro-ondes	28
Convection électrique	29
Gril	29
Convection électrique rapide	30
Gril rapide	30
Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)	31
Cuisson saine	33
Cuisson par capteur	35
Cuisson automatique	38
Décongeler	40

Four (Four inférieur)	41
Pousser pour ouvrir la porte	41
Cuisson minutée	42
Départ différé	43
Utilisation de la sonde de température	43
Plages de réglage de la température pour les modes de cuisson doubles	45
Guide de recommandation en matière de grillade	49
Air Fry (Friture par application d'air)	50
Réglage du mode	52
Réglage de la température	52
Instructions de base en matière de cuisson et de grillage	52
Cuisson traditionnelle vapeur	55
Air sous vide	56
Légumes par convection	58
Utilisation de la fonction spéciale	59
Utilisation de la fonction commande intelligente (four inférieur uniquement)	60
Bixby	61
Amazon Alexa et Google Assistant	61
Guide d'installation	61
Utilisation des grilles du four	62
Utilisation de la grille coulissante	64
Utilisation de la plaque de séparation intelligente	65
Utilisation de la fonction de nettoyage	65
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)	68
Réglages	71
Utilisation de la fonction Sabbath	73
Entretien de votre appareil	75
Entretien et nettoyage du four	75
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)	77
Remplacez la porte du four (four inférieur uniquement)	78
Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)	79
Dépannage	80
Affichage des commandes	80
Pour le four à micro-ondes	80
Pour le four inférieur	83
Codes d'information	86
Annexe	90
Annonce de la source ouverte	90

Consignes de sécurité importantes

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages au four pendant que vous l'utilisez. Le présent guide ne couvre pas toutes les éventualités susceptibles de se produire. Faites toujours appel à votre agent d'entretien ou au fabricant pour les problèmes non répertoriés.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et consignes de sécurité importantes du présent manuel ne couvrent pas toutes les éventualités et situations susceptibles de survenir. Il vous revient de faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention au moment de l'installation, de l'entretien et de la mise en marche de votre four.

Symboles et mesures de sécurité importants

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

AVERTISSEMENT









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

ATTENTION

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

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre four, respectez les mesures de sécurité fondamentales suivantes.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Respectez les consignes scrupuleusement.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que la machine est mise à la terre pour éviter l'électrocution.
-  Appelez un centre de service Samsung pour obtenir de l'aide.
-  Remarque

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » se trouvant à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez que sur des prises électriques convenablement mises à la terre. Consultez les « Consignes de mise à la terre » importantes à la page 7 du présent manuel.
4. Installez et positionnez cet appareil comme indiqué dans les consignes d'installation fournies.
5. Certains produits, tels que les œufs entiers et les récipients hermétiques (par exemple, les bocaux en verre fermés), peuvent exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les chauffez jamais dans un four à micro-ondes.
6. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson. Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. 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 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé ou entretenu que par le personnel de service qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrez ni ne bloquez aucune des ouvertures de l'appareil.
11. Ne manipulez pas la porte et n'effectuez pas de réglages ou de réparations sur celle-ci.
12. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées (y compris derrière le four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou des détergents appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Débranchez la fiche avant de nettoyer l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
19. Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

20. Les liquides, tels que l'eau, le lait, le café ou le thé, peuvent bouillir au-delà du point d'ébullition sans en donner l'impression. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST BOUGÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure :
- Évitez de trop bouillir le liquide.
 - Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-chemin.
 - N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - Après le chauffage, laissez les récipients contenant le liquide reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de les retirer.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant un liquide.
21. Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes, car ils peuvent créer un incendie ou une électrocution.
22. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
23. Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
24. Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four à micro-ondes avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en prévoyant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon qui comprend un fil de mise à la terre et 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 sur une prise à 3 broches mise à la terre. Évitez de retirer la troisième broche (mise à la terre). Évitez d'utiliser un adaptateur et de défaire la fiche de mise à la terre.
- Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les consignes de mise à la terre ou si vous doutez que l'appareil ne soit pas correctement mis à la terre.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, lisez et suivez la section « Utilisation des rallonges » ci-dessous.

UTILISATION DES RALLONGES

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que vous vous emmêliez dans un cordon plus long ou que vous trébuchiez dessus. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles, et vous pouvez les utiliser si vous faites preuve de prudence. Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :

1. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre et doit être branchée dans une prise à 3 fentes.
3. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le comptoir ou le dessus de la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher par inadvertance. Si vous utilisez une rallonge, l'éclairage intérieur peut vaciller et la vitesse du ventilateur peut varier lorsque le four à micro-ondes est en marche. Les temps de cuisson peuvent également être prolongés.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


Consignes de sécurité importantes (Four)


POUR VOTRE SÉCURITÉ


Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les mesures de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :


ATTENTION

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- L'ouverture de la bouche d'aération du four, les surfaces à proximité de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four sont les surfaces potentiellement chaudes.

 **Installation appropriée** - Faites appel à un technicien qualifié pour vérifier si votre appareil est bien installé et mis à la terre.

 **Dépannage par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Tout autre dépannage doit être confié à un technicien qualifié.

 Veillez toujours à couper l'alimentation de l'appareil avant de procéder au dépannage en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

-  • **N'entrez pas dans le four.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance.** Évitez de laisser les enfants sans surveillance près de cet appareil lorsque celui-ci est en marche. Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas de l'eau pour éteindre un feu de graisse.** Éteignez le four pour éviter que l'incendie ne se propage. Étouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre sèche, à mousse ou du bicarbonate de soude.
- Évitez d'érafler ou de frapper les portes en verre et le panneau de commande. La vitre pourrait se briser. Évitez de cuisiner lorsque la vitre est brisée. Une décharge, un incendie ou des coupures peuvent en résulter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ☐ • Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez-le et attendez que l'incendie se dissipe. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'infiltration de l'air frais lorsque le four est réglé à des températures d'auto-nettoyage peut y entraîner une explosion de flammes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il convient de l'auto-nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. Le fait de ne pas nettoyer l'huile crée un risque d'incendie.
- Essuyez les salissures importantes sur le fond du four à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon avant l'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four en cas de salissures importantes sur le fond du four nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage à l'intérieur ou au-dessus de l'appareil.** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des éléments de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des pièces de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- **Portez l'équipement approprié.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil.

- ★ • **N'utilisez que des maniques sèches.** Le fait de placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou un tissu volumineux à la place d'une manique.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas manipuler les commandes ou toute autre pièce du four.
- Pour votre sécurité, évitez d'utiliser les hydronettoyeuses ou les nettoyeurs à la vapeur lors du nettoyage d'une pièce quelconque du four.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel ou des personnes possédant les mêmes qualifications pour éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou physiques réduites, ou sans expérience ni connaissance sur l'appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- ★ N'utilisez que le cordon d'alimentation flexible installé en usine pour brancher l'appareil sur secteur. Évitez d'utiliser un kit de cordon d'alimentation tiers.
- L'appareil ne doit être réparé que par le personnel de service qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent occasionner des blessures ou un dysfonctionnement grave. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit l'installation des appareils conformément aux normes de sécurité adéquates.
- En cas de dysfonctionnement, de fracture, de fissure ou de fente de votre appareil, procédez comme suit :
 - Éteignez le four.
 - Débranchez le four de la prise murale CA.
 - Contactez votre centre de service Samsung local.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter toute éventualité d'électrocution.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes infirmes sans le contrôle d'un adulte responsable.
- Les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec l'appareil et doivent donc être surveillés.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les petits enfants loin du four lorsqu'il est réglé sur le mode d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FOUR

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

- ★ • **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.
- **Garnitures de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans le présent manuel. L'installation inappropriée de ces garnitures peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Installation des grilles du four.** Installez toujours les grilles du four dans le sens souhaité lorsque le four est refroidi. Si la grille doit être déplacée pendant que le four chauffe, utilisez des maniques. Évitez que les maniques ne touchent l'élément chauffant du four.
- ☐ • Ne laissez pas le papier aluminium ou une sonde à viande toucher les éléments chauffants.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil se met à chauffer.** Il convient de prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent égratigner la surface et occasionner le bris de verre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

⚠ ATTENTION

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

FOURS AUTONETTOYANTS

- ☐ **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Le joint de la porte assure une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- ★ • **Ne gardez jamais les oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont très sensibles à la fumée qui se dégage pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Les fumées peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- **Ne nettoyez que les parties indiquées dans le présent manuel pendant le cycle d'auto-nettoyage.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la cloison, la grille, les ustensiles et les aliments.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut causer un incendie et provoquer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four ou de revêtement protecteur pour four, quel qu'il soit, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
 - Retirez les étagères en nickel du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage, sinon elles risquent de se décolorer.
 - En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
 - Les déversements doivent être éliminés avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage.

HOTTE DE VENTILATION

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de services.
 - Si le four n'est pas installé par un technicien qualifié, vous risquez de subir une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et inspectez-le à la recherche de dommages tels que les éclats à l'intérieur ou à l'extérieur du four, les loquets de porte cassés, les fissures de la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et avisez immédiatement votre concessionnaire.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
 - Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner une électrocution, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit

- ⚡ • Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
 - Branchez le four sur un circuit fournissant l'ampérage adéquat.
- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez d'utiliser un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
 - Cela peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Évitez de tirer ou de trop plier le cordon d'alimentation.
- Évitez de tordre ou d'emmêler le cordon d'alimentation.
- Évitez d'accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique, de placer un objet lourd sur le cordon d'alimentation ou d'insérer le cordon d'alimentation entre des objets.
 - Cela peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✍ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le centre de service Samsung le plus proche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, contactez le centre de service Samsung le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie
- En cas de fuite de gaz (comme du gaz propane, du gaz de pétrole liquéfié, etc.), aérez la pièce immédiatement. Évitez de toucher le cordon d'alimentation. Évitez de toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut se produire et entraîner une explosion ou un incendie.
- Prenez soin d'éviter de toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude pendant ou quelque temps après la cuisson.
 - 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 le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ★ • Observez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four par vous-même, il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service Samsung agréé proche de vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage autour des aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, la vapeur peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela pourrait entraîner des brûlures.
- ☒ • Ne tentez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil par vous-même.
 - Comme un courant de haute tension pénètre dans le châssis du produit, il peut en résulter une électrocution ou un incendie.
 - Si une réparation s'impose, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
- ✎ • Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service Samsung le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☐ • Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez d'éteindre l'appareil pendant son utilisation.
 - Cela peut causer des étincelles et entraîner une électrocution ou un incendie.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlure ou d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil pourra être chaud.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Évitez d'utiliser ou de mettre des produits ou objets inflammables à proximité du four.
 - Les articles ou produits inflammables peuvent causer un incendie ou une explosion.

- ☐ • Évitez de mettre les doigts, les substances étrangères ou les objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont introduites dans l'un de ces orifices, contactez votre fournisseur de service ou le centre de service Samsung le plus proche.
- Ne manipulez pas la porte et n'effectuez pas de réglages ou de réparations sur celle-ci. Vous ne devez retirer en aucun cas la porte ou le revêtement extérieur du four.
- Ne rangez pas ni n'utilisez le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que pour la cuisson.
 - Utiliser l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteille de tisane, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments à coquille (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • Évitez de chauffer les aliments emballés avec du papier issu de magazines, journaux, etc.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments sont en train de se brûler dans le four.
 - Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène s'introduira et pourra enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Évitez de frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut faire tomber le produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service Samsung.
- Évitez de tenir les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez les gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous pourriez vous brûler.
 - La poignée et les surfaces du four pouvant être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains contre les brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution.
- La vaisselle et les récipients peuvent chauffer. 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. Le pot en verre ou la surface des aliments peuvent paraître plus froids que n'est l'intérieur qui peut lui, être chaud au point de brûler la bouche du bébé.
- Les boissons ou les aliments peuvent être très chauds une fois qu'ils sont réchauffés.
 - Particulièrement lorsque vous nourrissez un enfant, assurez-vous que les aliments ou les boissons ont suffisamment refroidi.

- ★ • Soyez prudent lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant et après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Patientez au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un déversement soudain du contenu et causer des brûlures.
- ☒ • Évitez de monter sur l'appareil ou d'y mettre des objets (tels que la lessive, le couvercle d'un four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, la vaisselle, les produits chimiques, les objets métalliques, etc.).
 - Les articles, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela peut entraîner une électrocution.
- Évitez de vaporiser des substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être dangereuses, ces substances peuvent entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou des problèmes avec le produit.

- ☒ • Ne vous approchez pas de l'appareil au moment de la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
 - Ne laissez pas les enfants s'approcher trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Ne posez pas les aliments ni les objets lourds à l'extrémité de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, l'aliment ou l'objet peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous vide, sauf aux fins d'auto-nettoyage.
- Évitez de dégivrer les boissons congelées contenues dans les bouteilles à col étroit, car celles-ci peuvent se casser.
- Évitez d'égratigner la vitre de la porte du four en utilisant un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager la vitre ou la casser.
- Ne rangez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs 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.
- Assurez-vous que les aliments que vous préparez dans le four ne touchent pas l'élément chauffant.
 - Cela pourrait entraîner un incendie.
- Évitez de trop chauffer les aliments.
 - Le fait de trop chauffer les aliments peut entraîner un incendie.
- Faites attention lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de coincer vos doigts et de vous blesser.
- La porte a des câbles au fond permettant de raccorder les ampoules à DEL. Veillez à ne pas tirer ou couper les câbles lorsque vous manipulez la porte.

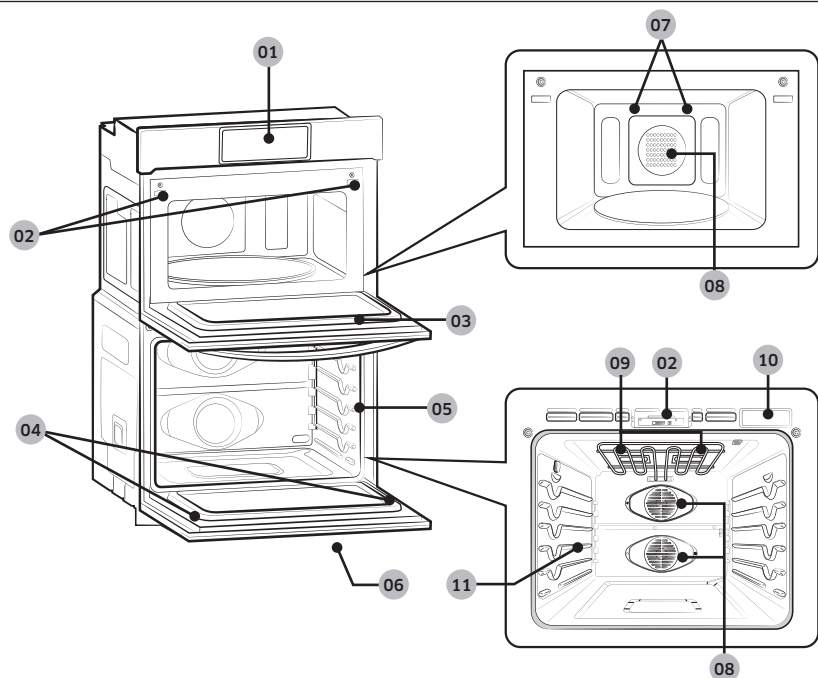
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

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

Présentation de votre nouveau four

Aperçu



- | | | | | | |
|----|------------------------|----|---------------------------|----|--------------------|
| 01 | Tableau de commande | 02 | Verrou de la porte | 03 | Porte MWO |
| 04 | Voyant DEL de la porte | 05 | Joint du four | 06 | Porte du four |
| 07 | Lampe à DEL | 08 | Ventilateur de convection | 09 | Ampoule halogène * |
| 10 | Réservoir d'eau | 11 | Position des étagères | | |

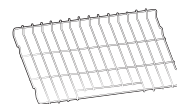
REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire marqué d'un astérisque *, vous pouvez le faire en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864) ou en consultant notre site Web (www.samsung.com/us/support).

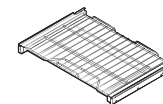
Que contient votre four

Ce four est expédié avec différents types d'accessoires qui vous permettent de cuisiner ce que vous voulez.

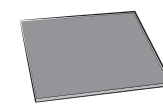
Accessoires de four



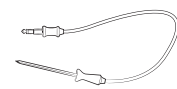
Grille métallique (1)*



Grille coulissante (1)*



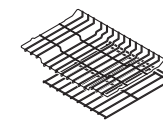
Plaque de séparation (1)*



Sonde de température (1)*



Plateau pour friture par application d'air (1)*



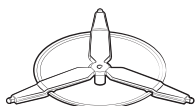
Grille métallique pour cuisson à la vapeur (1)*

Grilles métalliques	Utilisez ces grilles dans le four inférieur lors de la cuisson et du gril.
Grille coulissante	La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds.
Plaque de séparation	Utilisez la plaque de séparation pour séparer le four inférieur en deux cavités de manière à pouvoir cuire simultanément deux repas différents.
Sonde de température	La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non.
Plateau pour friture par application d'air	Utilisez cette grille dans le four lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Friture par application d'air).
Grille métallique pour cuisson à la vapeur	Utilisez cette grille dans le four lorsque vous utilisez le mode Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur).

Présentation de votre nouveau four

Présentation de votre nouveau four

Accessoires pour micro-ondes



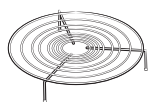
Anneau de guidage*



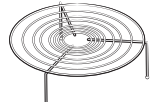
Plateau tournant*



Plaque chaude*



Grille inférieure*



Grille supérieure*

Anneau de guidage	Placez le centre de la base. Il soutient le plateau tournant.
Plateau tournant	Mettez en place l'anneau de guidage avec le raccord central du coupleur. Il sert de base de cuisson.
Grilles	Utilisez l'une de ces grilles comme il convient pour cuire deux plats simultanément. Un petit plat sur le plateau tournant, et l'autre sur la grille choisie. Vous pouvez utiliser ces grilles avec la fonction Broil (Gril) ou Convection. REMARQUE N'utilisez pas de grilles avec le mode micro-ondes, sauf indication contraire dans le présent manuel.
Plaque chaude	Placez le plateau tournant. Utilisez cette fonction pour faire dorer les aliments ou pour garder les pâtisseries ou les pizzas croustillantes.

REMARQUE

- Évitez d'utiliser le plateau tournant sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter un accessoire marqué d'un astérisque *, vous pouvez le faire en appelant le Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864) ou en consultant notre site Web (www.samsung.com/us/support).

Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont destinés uniquement à la fonction de cuisson vapeur. Utilisez le récipient à vapeur sur la grille métallique pour cuisson à la vapeur et veillez à insérer complètement le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière.

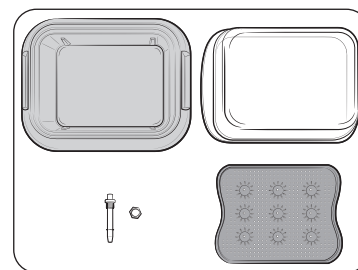
Le récipient à vapeur comporte 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau à vapeur et buse à vapeur.

AVERTISSEMENT

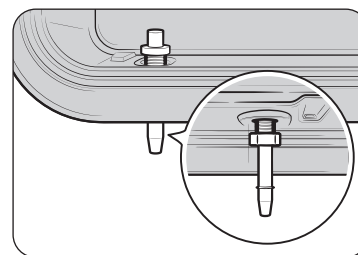
Évitez d'utiliser le couvercle en verre aux fins de gril et de cuisson. Utilisez uniquement le mode de cuisson vapeur.

ATTENTION

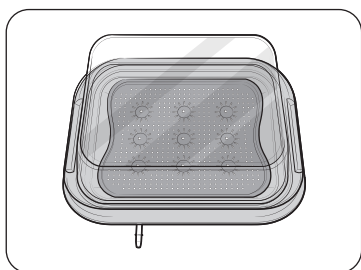
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et prenez soin de ne pas le laisser tomber.
- Des changements de température brusques pourraient entraîner la rupture ou l'éclatement des pièces en verre.



- Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces du récipient à vapeur.
 - Lesdites pièces sont le couvercle en verre, la casserole en métal, le plateau à vapeur et la buse à vapeur.



- Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole métallique, puis serrez l'écrou fourni.



3. Placez le plateau à vapeur dans la casserole métallique, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.

REMARQUE

Si vous avez besoin d'un récipient à vapeur, vous pouvez l'acheter auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864) ou sur notre site Web (www.samsung.com/us/support).

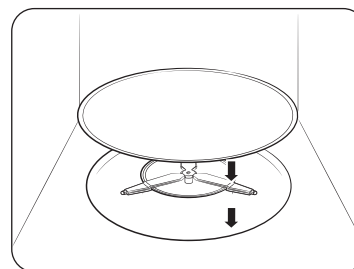
Avant de commencer

Avant d'utiliser les fours supérieur et inférieur pour la première fois, retirez tous les accessoires, puis nettoyez soigneusement les fours. Ensuite, réglez le four inférieur sur Bake (Cuisson traditionnelle) et faites-le fonctionner à 400 °F pendant 1 heure. Réglez le four à micro-ondes (supérieur) sur Power Convection (Convection électrique) et faites-le fonctionner à 400 °F pendant 1 heure. Une odeur distinctive se fera sentir. C'est normal. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Conseils pour économiser l'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. N'ouvrez pas la porte fréquemment pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Pour économiser de l'énergie et réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un article et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plus d'un plat à la fois.

Plateau tournant (pour le four à micro-ondes)

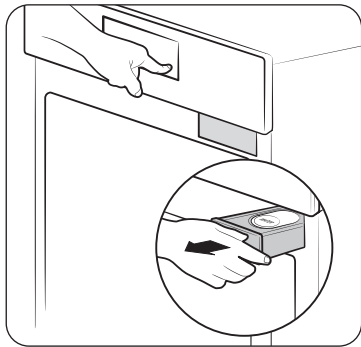


Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tournant tourne sans obstruction.

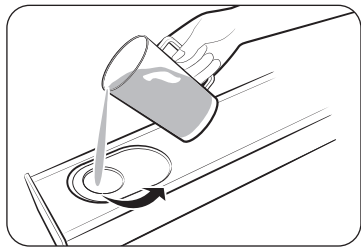
Avant de commencer

Réservoir d'eau

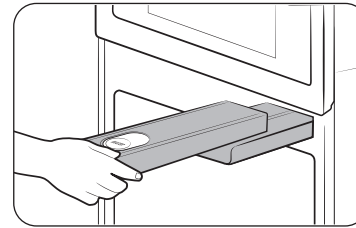
Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Steam Proof (Levage vapeur) et Steam Cook (Cuisson à la vapeur), ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson à la vapeur, le rôtissage à la vapeur et le levage à la vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à une cuisson à la vapeur ou à un détartrage.



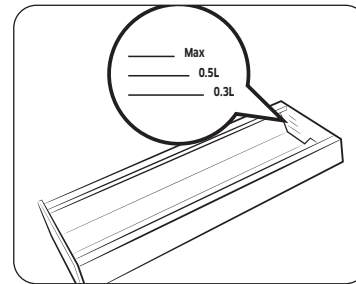
1. Localisez le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Open/Close Reservoir** (Ouvrir/Fermer le réservoir) sur le panneau de commande pour éjecter le réservoir d'eau.
Saisissez l'avant du réservoir, puis faites-le glisser pour le retirer.



2. Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec 22 oz (650 ml) d'eau du robinet.
- REMARQUE**
Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le bouchon en caoutchouc ou en retirant la partie supérieure en plastique.

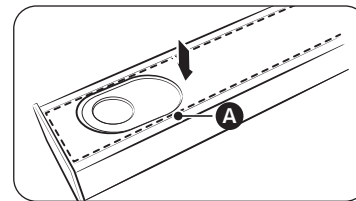


3. Remplacez le bouchon ou le couvercle en plastique transparent, puis faites glisser le réservoir d'eau dans son emplacement.
4. Poussez le réservoir à l'intérieur. Un léger dé clic se fait entendre lorsqu'il est correctement mis en place. Appuyez sur **Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir)**. Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale.



REMARQUE

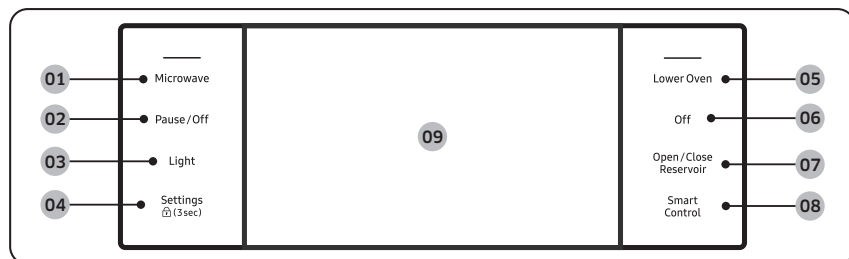
Assurez-vous que le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau (**étiquetés A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

ATTENTION

Le réservoir d'eau se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

Fonctionnements de base

Tableau de commande

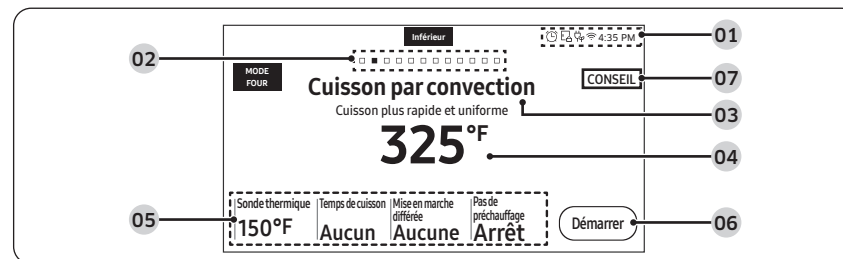


- 01 Microwave (Micro-ondes) :** Permet d'afficher l'écran du mode four à micro-ondes supérieur. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela affiche uniquement son état actuel.
- 02 Pause/Arrêt :** Permet de mettre en pause ou d'arrêter le fonctionnement du four à micro-ondes supérieur.
- 03 Light (Éclairage) :** Permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.
- 04 Settings (Réglages) (3sec) :** Permet d'afficher l'écran des réglages. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 05 Four inférieur :** Permet d'afficher l'écran du mode four inférieur. Le fait d'appuyer sur cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four. Cela affiche uniquement son état actuel.
- 06 Off (Éteint) :** Permet d'arrêter le fonctionnement du four inférieur.
- 07 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir) :** Appuyez sur cette touche pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 08 Smart Control (Commande intelligente) :** Permet d'activer ou de désactiver la fonction Commande intelligente.
- 09 Display (Écran) :** Balayez pour naviguer dans les menus et appuyez sur cette touche pour sélectionner le réglage souhaité.

REMARQUE

Si vous touchez l'écran pendant que vous portez des gants en plastique ou de cuisine, l'écran ne fonctionnera pas correctement. Retirez les gants au préalable, puis touchez l'écran à mains nues.

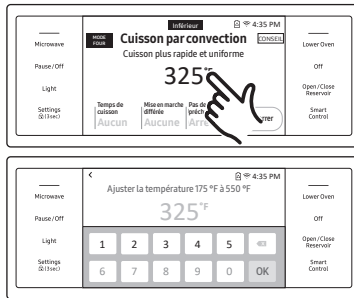
Affichage



- 01 Zone indicatrice**
 - **Timer (Minuterie)** : Lorsque la minuterie est réglée, le témoin de la Timer (Minuterie) s'affiche.
 - **Door lock (Verrou de la porte)** : S'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
 - **Wi-Fi** : Affiche l'intensité du signal Wi-Fi sur 5 niveaux. Lorsque le Wi-Fi est déconnecté, cela s'affiche.
 - **12-hour energy saving (Économie d'énergie de 12 heures)** : S'affiche si l'option 12-hour energy saving (économie d'énergie de 12 heures) est activée.
 - **Current time (Heure actuelle)** : L'option Current time (Heure actuelle) s'affiche.
- 02 Page indicator (Indicateur de page) :** Affiche l'emplacement du mode actuel.
- 03 Mode :** Le menu actuel/sélectionné s'affiche avec une description du mode.
- 04 Temperature (Température) :** La température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de réglage de Temperature (Température) s'affiche.
- 05 Zone d'information**
 - **Temp Probe (Sonde de température) :** La température réglée de la sonde de température s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Temperature Probe (Sonde de température) s'affiche.
 - **Cook Time (Temps de cuisson) :** Le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du temps de cuisson s'affiche.
 - **Delay Start (Départ Différé) :** Le temps de départ différé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran de Delay Start (Départ Différé) s'affiche.
 - **No Preheat (Pas de préchauffage) :** Indique si la fonction No Preheat (Pas de préchauffage) est activée ou désactivée. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)
 - **Steam (Vapeur) :** Le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez sur cette touche, l'écran du niveau de Steam (Vapeur) s'affiche. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur.)
- 06 Start (Démarrer) :** Appuyez pour start (commencer) à utiliser le four selon les réglages indiqués.
- 07 TIP (CONSEIL) :** Appuyez pour afficher le guide contextuel sur la température. (Ne s'affiche que lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.)

Fonctionnements de base

Réglage de la température



- Appuyez sur l'icône de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.

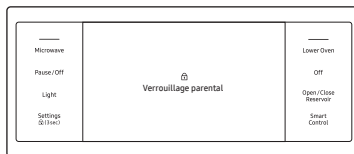
Control lockout (Verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes vous permet de verrouiller les touches du pavé tactile afin qu'elles ne puissent pas être activées par inadvertance. Le verrouillage des commandes permet de verrouiller uniquement la porte du four inférieur afin qu'elle ne s'ouvre pas. Vous ne pouvez activer la fonction Control lockout (Verrouillage des commandes) que lorsque le four est en mode veille.

Comment activer la fonction control lockout (verrouillage des commandes)



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Settings (Réglages)** (3sec) pendant 3 secondes.

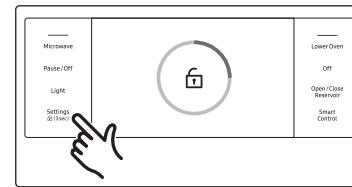


3. L'écran de verrouillage des commandes s'affiche et la confirmation du verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

REMARQUE

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

Comment déverrouiller les commandes



Appuyez sur **Settings (Réglages)** (3sec) pendant 3 secondes. La confirmation de verrouillage des commandes et l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran.

REMARQUE

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

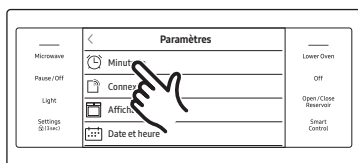
Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine sert de minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps défini est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine avec toutes les autres fonctions du four. Vous pouvez régler simultanément 10 minuteries max. Chaque minuterie active décomptera de façon autonome.

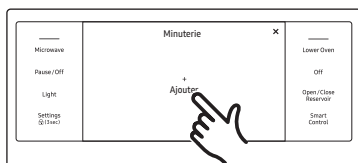
Comment régler la minuterie



1. Appuyez sur le bouton **Settings (Réglages)**.



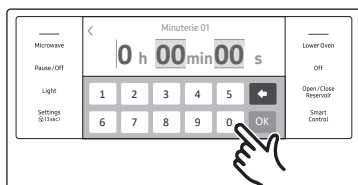
2. Touchez la fonction **Timer (Minuterie)**.
L'écran passe à l'écran de la minuterie.



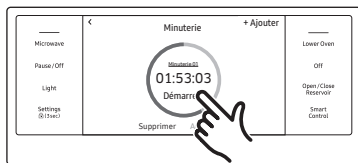
3. Appuyez sur **+Add (+Ajouter)**.

REMARQUE

Une fois les étapes 1 à 6 effectuées, Vous pouvez retourner à l'étape 3 et régler d'autres minuteries. Vous pouvez également attribuer des noms aux minuteries afin de pouvoir les distinguer.



4. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la minuterie. (Vous pouvez régler la minuterie pour n'importe quelle durée, de 1 seconde à 99 heures et 59 minutes et 59 secondes)
5. Appuyez sur **OK**.

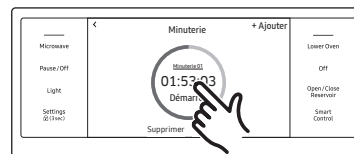


6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un signal sonore; l'écran indique que la minuterie est écoulée.



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

Comment modifier le nom de la minuterie



Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour refléter ce que vous chronométrez, par exemple, la décongélation d'un poulet.

- Touchez la zone du nom de la minuterie.
 - Le clavier s'affiche.
- Saisissez le nouveau nom de la minuterie, puis cliquez sur **OK**.
 - L'écran affiche le nom de la minuterie modifié.



Fonctionnements de base

Réglages minimum et maximum

Four à micro-ondes supérieur

Toutes les fonctions énumérées dans le tableau ci-dessous comportent des réglages de durée, de température et de niveau de puissance minimum et maximum.

Caractéristique		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance par défaut	Temps max.
Mode manuel	Micro-ondes	10 - 100 %	100 %	1 hr 30 min
		L'énergie des micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en modifier la forme ou la couleur.		
	Convection électrique	100 - 450 °F (40 - 230 °C)	350 °F	2 hr
		La convection électrique est semblable au mode de convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent des courants d'air plus importants à l'intérieur du four. Le but est de cuire plus rapidement les aliments, tout en conservant ou en améliorant le goût.		
	Gril	-	-	1 hr 30 min
		Utilisez cette fonction pour griller les aliments tels que la viande.		
Conv. électrique rapide	100 - 450 °F (40 - 230 °C) 10 - 70 %	350 °F 30 %	1 hr 30 min	
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.			
Gril rapide	10 - 70 %	30 %	1 hr 30 min	
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.			

Caractéristique		Plage de température/ puissance	Température/ Puissance par défaut	Temps max.
Auto Mode (Mode automatique)	Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)	Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse à huile et vous serez en meilleure santé en réduisant l'utilisation d'huile. Le four propose 20 recettes pré-réglées de friture par application d'air.		
	Cuisson saine	Le menu de cuisson saine propose des alternatives de cuisson plus saines.		
	Cuisson par capteur	Les 11 fonctions de cuisson par capteur proposent des temps de cuisson pré-réglés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.		
	Cuisson automatique	Pour les débutants en cuisine, le four propose différents types de programmes de cuisson, dont les options Ramollir et Faire fondre.		
	Décongeler	Le four propose 4 options de décongélation pour votre confort.		

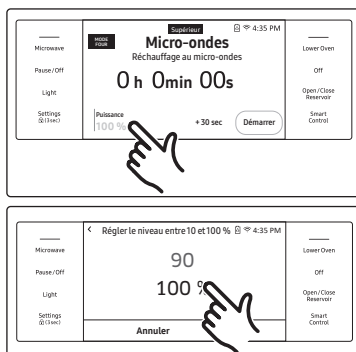
O = Disponible - = Not Non disponible

* Pour utiliser le mode double du four inférieur, vous devez introduire la plaque de séparation dans le four inférieur et le diviser en compartiments supérieur et inférieur. Voir la page 65.

** Un vide signifie qu'une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances. Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Réglage du niveau de puissance



- Touchez la zone **Power (Puissance)**.
- Faites défiler l'écran pour régler le niveau de puissance.

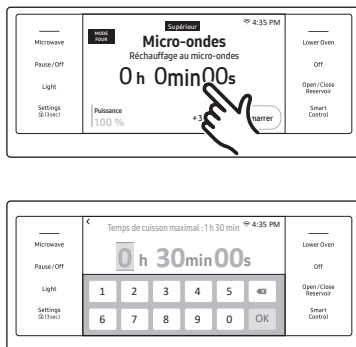
Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée.

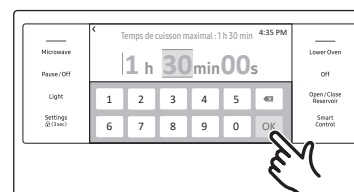
À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson. (Micro-ondes, convection électrique, gril, convection électrique rapide, gril rapide).

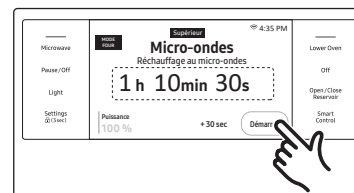
Comment régler le four pour une cuisson minutée



1. Sélectionnez le mode de four à micro-ondes, puis le mode de cuisson souhaité.
2. Touchez la fonction Cook Time (Temps de cuisson). L'écran affiche le 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 Cook Time (Temps de cuisson) à l'écran.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
7. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

REMARQUE

Consultez les pages 52 à 53 pour des consignes de base en matière de cuisson et de gril.

ATTENTION

Soyez prudent avec les fonctions de cuisson minutée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

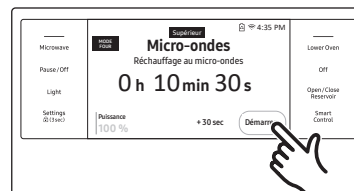
Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans en modifier la forme ou la couleur.

Four à micro-ondes (Four supérieur)



1. Mettez les aliments dans un récipient adapté aux micro-ondes, puis placez le récipient au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Microwave (Micro-ondes)**.
3. Appuyez sur **Power** (Puissance), puis faites défiler l'écran pour définir le niveau d'alimentation. Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance entre 10 % et 100 % (par défaut : 100 %).
4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
6. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Niveau de puissance

100 %	(Élevé)	50 %	(Moyen)
90 %	(Sauté)	40 %	(Moyennement bas)
80 %	(Réchauffage)	30 %	(Bas)
70 %	(Moyennement élevé)	20 %	(Décongeler)
60 %	(Mijotage)	10 %	(Chaud)

Convection électrique

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est distribuée uniformément à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser une grille pour micro-ondes ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les petits pains et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les pâtisseries à choux et les soufflés.



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Power Convection** (Convection électrique), puis appuyez sur la zone de température. Si vous touchez la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température souhaitée entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur **Start (Commencer)**.



3. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Gril

Pour une meilleure performance, assurez-vous que tous les éléments chauffants sont en position horizontale.



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Broil (Gril)**. Si vous préférez le préchauffage, appuyez simplement sur **Start** (Démarrer).

REMARQUE

Vous ne pouvez pas régler la température dans le mode **Broil (Gril)**.



3. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson



4. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

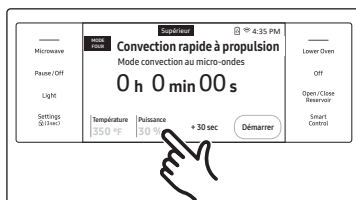
Convection électrique rapide



1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Speed Power Convection** (Convection électrique rapide), puis appuyez sur la zone de température. Si vous touchez la zone de température, le pavé numérique s'affiche. Vous pouvez saisir la température souhaitée entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

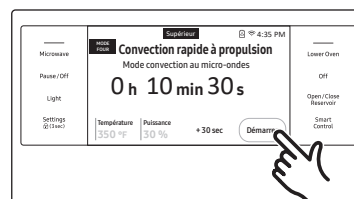
Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur **Start (Commencer)**.



3. Appuyez sur **Power (Puissance)**, puis faites défiler l'écran pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 % (par défaut : 30 %).



4. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.



5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
6. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Gril rapide

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.



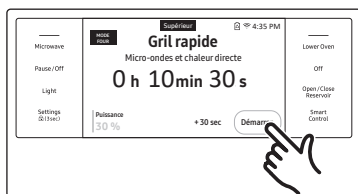
1. Placez une grille ou une combinaison d'une grille et d'une plaque chauffante sur le plateau tournant.
2. Sélectionnez le mode Four à micro-ondes sur **Speed Broil (Gril rapide)**.

REMARQUE

Vous ne pouvez pas régler la température dans le mode Speed broil (Gril rapide).



3. Appuyez sur **Power (Puissance)**, puis faites défiler l'écran pour spécifier un niveau de puissance compris entre 10 % et 70 % (par défaut : 30 %).



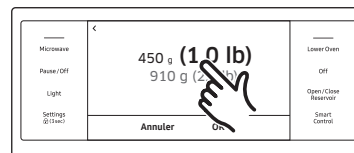
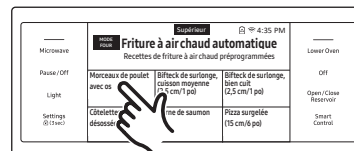
4. Appuyez sur **Cook Time** (Temps de cuisson), puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. Vous pouvez également utiliser la touche **+30sec** pour spécifier le temps de cuisson.

5. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
6. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off** (Arrêt) ou **Continue** (Continuer).

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Air Fry Auto Cook (Cuisson automatique par friture par application d'air)**.
3. Touchez pour sélectionner une des 20 différentes options.
4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner l'écran de poids des aliments.
5. Faites défiler l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
7. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off** (Arrêt) ou **Continue** (Continuer).

⚠ ATTENTION

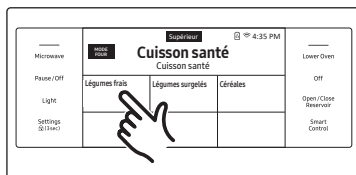
- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

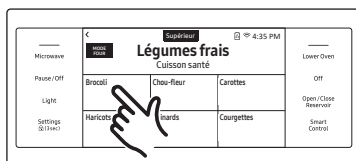
Aliment	Quantité	Instructions
Morceaux de poulet avec os	1,0 lb 2,0 lb	Placez les morceaux de poulet côté peau vers le bas sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les morceaux de poulet avec os, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Entrecôte, moyen (1 pouce)	1,0 lb	Placez l'entrecôte sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'entrecôte, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Entrecôte, bien cuite (1 pouce)	1,0 lb	Placez l'entrecôte sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'entrecôte, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Côtelettes de porc sans os	2 ch 4 ch	Placez les côtelettes de porc sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les côtelettes de porc, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Steaks de saumon	2 ch 4 ch	Placez les steaks de saumon sur la grille supérieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Pizza surgelée (6 pouces)	6 pouces	Placez la pizza surgelée sur la grille supérieure.
Pizza surgelée (12 pouces)	12 pouces	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
Gaufres surgelées	2 ch 4 ch	Placez les gaufres surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Bâtonnets de Mozzarella surgelés	6 ch 12 ch	Placez les bâtonnets de Mozzarella surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.

Aliment	Quantité	Instructions
Ailes de poulet Buffalo surgelées	12 oz 16 oz	Placez les ailes de poulet Buffalo surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Frites surgelées	12 oz 16 oz	Placez les frites surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Croquettes de poulet surgelées	8 oz 16 oz	Placez les pépites de poulet surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Rondelles d'oignon congelées	8 oz 12 oz	Placez les rondelles d'oignon congelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	8 oz 16 oz	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Crevettes surgelées, panées	8 oz 12 oz	Placez les crevettes surgelées et panées sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Bâtonnets de poisson surgelés	8 oz 12 oz	Placez les bâtonnets de poisson surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Frites maison	8 oz 12 oz	Placez les frites maison sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Pilons de poulet	3 ch 6 ch	Placez les pilons de poulet sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les pilons de poulet, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Ailes de poulet	10 ch 20 ch	Placez les ailes de poulet sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Légumes rôtis	8 oz 12 oz	Placez les légumes sur une plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.

Cuisson saine



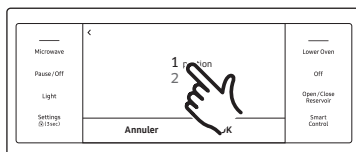
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Healthy Cook (Cuisson saine)**.



3. Touchez pour sélectionner **Healthy Cook (Cuisson saine)**. L'écran affichera 3 menus différents. Cela porte le nombre de Cuisson saine à 15. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)



4. Appuyez sur la zone de service pour afficher l'écran des portions de nourriture.



5. Appuyez sur le chiffre pour sélectionner le nombre de portions.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Légumes frais		
Brocoli	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les fleurons de brocoli dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Chou-fleur	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les fleurons de chou-fleur dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Carottes	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les carottes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
Haricots verts	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Placez les haricots verts dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.

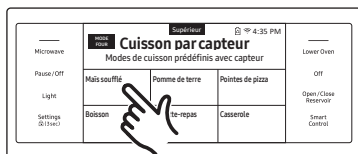
Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Épinard	1 portion	Placez les épinards dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Courgettes	1 portion	Placez les courgettes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Choux de Bruxelles	1 portion	Placez les choux de Bruxelles dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Légumes congelés		
Brocoli surgelé	1 portion	Placez les fleurons de brocoli dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Carottes congelés	1 portion	Placez les carottes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	

Aliment	Quantité	Instructions
Blé d'Inde congelé	1 portion	Placez le blé d'Inde dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Haricots verts congelés	1 portion	Placez les haricots verts dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Pois congelés	1 portion	Placez les pois dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Mélange de légumes surgelés	1 portion	Placez le mélange de légumes dans un plat adapté aux micro-ondes. Ajoutez 1 à 4 étapes cuillères à soupe d'eau. (1 cuillère à soupe par portion) Couvrir d'un film plastique aéré (1 pouce d'aération) pendant la cuisson.
	2 portions	
	3 portions	
	4 portions	
Céréales		
Flocons d'avoine	1 paquet 2 paquets	Placez les flocons d'avoine dans un plat adapté aux micro-ondes.
Quinoa	1 tasse 2 tasses	Placez les quinoa dans un plat adapté aux micro-ondes.

Cuisson par capteur

Le four propose 11 options différentes de cuisson par capteur pour votre confort, y compris des temps de cuisson pré-réglés. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Une fois que vous avez sélectionné une option et touché **Start (Commencer)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et commence à cuire les aliments. L'effet d'animation de la détection de gaz montre l'état du processus de détection.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**. L'écran affiche les 11 options de cuisson par capteur. (Vous pouvez faire défiler la liste jusqu'en bas.)
3. Sélectionnez l'option **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** souhaitée.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
5. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Popcorn (Maïs soufflé)	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	N'utilisez qu'un seul sachet de maïs soufflé spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet chauffé du four et lorsque vous l'ouvrez.
Potato (Pomme de terre)	1 à 5 ch	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Tranches de pizza	1 à 4 tranches	Disposez 1 à 4 tranches de pizza dans le plat adapté aux micro-ondes, les extrémités les plus larges des tranches vers le bord extérieur du plat. 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. Placez le liquide 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	Instructions
Plat à souper	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, 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 avec os) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (environ 3 à 4 oz)
Ragoût	1 à 4 portions	Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Ragoûts : conservés au frais
Pâtes	1 à 4 portions	Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Pâtes : spaghetti en conserve

Aliment	Quantité	Instructions
Soupe	1 à 4 portions	Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Si la soupe n'est pas suffisamment chaude comme vous le souhaiteriez après l'utilisation de la fonction « Capteur », continuez à chauffer, ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez la sauce avant de servir. Contenu : Soupe : conservée au frais
Riz	1 à 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. Utilisez un grand bol en verre pyrex. Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson terminé, remuez avant le temps de repos, puis salez ou ajoutez de fines herbes et du beurre.
Légumes frais	1 à 4 portions	Placez les légumes frais (fleurons de brocoli, fleurons de chou-fleur, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) pendant la cuisson et remuez avant le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes congelés	1 à 4 portions	Placez les légumes congelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le bol avec un film plastique perforé (1 pouce d'aération) pour cuire. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Consignes de cuisson par capteur automatique

La fonction Auto Sensor (Capteur automatique) fait automatiquement cuire vos aliments en détectant la quantité de gaz générée par les aliments pendant leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont générés. La fonction Auto Sensor (Capteur automatique) détermine le temps et le niveau de puissance appropriés en détectant ces gaz, et ce, sans que vous n'ayez à régler le temps de cuisson et le niveau de puissance.
- Lorsque vous recouvrez un récipient avec son couvercle ou un film en plastique pendant le mode Sensor Cooking (Cuisson par capteur), la fonction Auto Sensor (Capteur automatique) détectera les gaz générés une fois que la vapeur se dégagera abondamment du récipient.

REMARQUE

Si vous utilisez du film alimentaire ou du film plastique, laissez une petite ouverture (évent) près du bord du plat pour la ventilation ou percez le plastique à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

- Peu avant la fin de la cuisson, le temps de cuisson restant commence à décompter. C'est le moment de retourner ou de remuer les aliments pour assurer une cuisson uniforme, si nécessaire.
- Avant la cuisson avec la fonction Auto Sensor (Capteur automatique), les aliments peuvent être assaisonnés avec des herbes, des épices ou des sauces de brunissement. Une mise en garde s'impose toutefois : Les ingrédients, tels que le sel ou le sucre peuvent provoquer des brûlures sur les aliments, et doivent donc être ajoutés après la cuisson.

Ustensiles et couvercle

- Pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants avec la fonction Auto Sensor (Capteur automatique), suivez les instructions relatives au choix des récipients et des couvercles appropriés dans les tableaux du présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et recouvrez-les de leur couvercle ou à l'aide de film en plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, rabattez un coin pour laisser s'échapper la vapeur à la bonne vitesse.
- Recouvrez toujours votre plat ou récipient adapté aux micro-ondes de son couvercle correspondant. Si le plat ou le récipient n'a pas son propre couvercle, utilisez un film en plastique.
- Remplissez au moins de moitié les récipients.
- Les aliments à remuer ou à retourner doivent l'être vers la fin du cycle Sensor Cook (Cuisson par capteur), une fois le décompte du temps restant lancé à l'écran.

ATTENTION

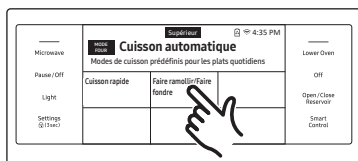
- Une fois le four installé et branché à une prise électrique, évitez de débrancher le cordon d'alimentation pendant 24 heures. Le capteur de gaz a besoin de temps pour se stabiliser afin de cuire de façon satisfaisante.
- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson Auto Sensor (Cuisson par capteur) en continu, c'est-à-dire une opération de cuisson immédiatement après l'autre.
- Installez le four dans un endroit bien aéré pour un refroidissement et une circulation d'air adéquats et pour s'assurer que le capteur fonctionnera avec précision.
- Pour éviter d'obtenir de mauvais résultats, n'utilisez pas la fonction de cuisson Auto Sensor (Cuisson automatique) lorsque la température ambiante de la pièce est supérieure à 90 °F ou inférieure à 45 °F.
- Évitez d'utiliser de détergent volatil pour nettoyer votre four. Le gaz dégagé par ce détergent peut affecter le capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils à forte humidité ou émettant des gaz, car cela perturberait le bon fonctionnement du capteur automatique.
- Gardez toujours propre l'intérieur du four. Essayez tous les déversements avec un chiffon humide. Ce four est conçu pour un usage domestique uniquement.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Cuisson automatique

Le four propose 29 options différentes de cuisson automatique pour votre confort. Vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster la taille des portions.

Four à micro-ondes (Four supérieur)



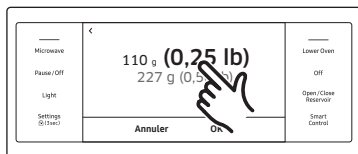
1. Placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**. L'écran affichera les menus Speed Cook (Cuisson rapide) et Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre). Choisissez le menu que vous souhaitez et consultez les options de cuisson automatique dudit menu en parcourant la liste. Les deux menus cumulés donnent 29 options de cuisson automatique.



3. Sélectionnez l'option **Auto Cook (Cuisson automatique)** souhaitée.



4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner l'écran de poids des aliments.



5. Faites défiler l'écran pour sélectionner le poids des aliments.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la cuisson en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Speed Cook (Cuisson rapide)		
Bacon	2 ch 4 ch 6 ch	Disposez 2 papiers absorbant dans un plat adapté aux micro-ondes et posez le bacon sur les papiers. Ne superposez pas le bacon. Couvrez avec un papier absorbant supplémentaire.
Hot Dog	2 ch 4 ch	Piquez les hot dogs 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur la plaque chauffante. Placez le hot dog sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four.
Nachos	1 portion	Disposez uniformément les chips de tortilla sur un plat adapté aux micro-ondes, puis saupoudrer uniformément de fromage.
Pommes de terre cuites	2 ch 4 ch	Piquez les pommes de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille inférieure.
Mélange pour brownies	1 paquet	Versez la pâte dans un moule à gâteau de 8 x 8 pouces, puis placez le moule sur la grille inférieure.

Aliment	Quantité	Instructions
Pâte à biscuits congelée	8 ch	Placez 8 biscuits sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Mélange à gâteau en boîte	1 paquet	Versez la pâte dans un moule à gâteau de 8 x 8 pouces, puis placez le moule sur la grille inférieure.
Pain à l'ail congelé	6 ch	Placez le pain à l'ail congelé sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Lasagne maison	40 oz	Dans un plat allant au four, placez une couche de feuilles de lasagnes, puis de sauce tomate et viande, et enfin de mélange de fromage. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Saupoudrez uniformément le reste de mélange de fromage sur la couche supérieure de la lasagne. Placez le plat allant au four sur la grille inférieure.
Hamburger	2 ch 4 ch	Placez les 2 hamburgers sur la plaque chauffante. Placez la plaque sur la grille supérieure. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les hamburgers, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Gratin fait maison	20 oz 40 oz	Disposez les tranches de pommes de terre dans le plat de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement, puis versez le mélange de lait, d'œufs et de crème sur le dessus. Saupoudrez la mozzarella râpée sur le dessus et placez le plat allant au four sur la grille inférieure.
Macaronis au fromage maison	12 oz	Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour la quantité d'eau recommandée. Placez le plat allant au four sur la grille inférieure et lancez la cuisson.

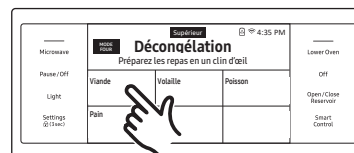
Aliment	Quantité	Instructions
Bretzels surgelés	2 ch 4 ch	Placez les bretzels surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Churros surgelés	2 ch 4 ch	Placez les churros surgelés sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille supérieure.
Quesadilla	1 ch 2 ch	Placez la quesadilla sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Poitrine de poulet	0,75 lb. 1,5 lb.	Placez les poitrines de poulet sur la grille supérieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Poitrine de dinde	0,75 lb. 1,5 lb.	Placez les poitrines de dinde sur la grille supérieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes.
Filets de poisson blanc	1 ch 2 ch	Placez les filets de poisson sur la plaque chauffante, puis placez la plaque sur la grille inférieure.
Morceau de viande	2,5 lb.	Dans un grand bol, mélanger le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et la chapelure. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût, puis placez le tout dans un moule à pain de 5 x 9 pouces légèrement graissé. Placez le moule sur la grille inférieure.
Rôti de bœuf	2,0 lb. 3,0 lb.	Placez l'entrecôte sur la grille inférieure, et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour récupérer les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le bœuf, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.
Poulet entier	4,0 lb. 5,0 lb.	Placez le côté poitrine au milieu de la grille inférieure et la plaque chauffante sur le plateau tournant pour recueillir les gouttes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le poulet, puis appuyez sur Start (Commencer) pour continuer.

Four à micro-ondes (Four supérieur)

Aliment	Quantité	Instructions
Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre)		
Faire fondre du beurre	0,25 ib. 0,5 ib.	Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire ramollir du beurre	0,25 ib. 0,5 ib.	Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire fondre du chocolat	1 tasse	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un bol adapté aux micro-ondes.
Faire ramollir de la crème	1 bac 1,5 quart	Retirez le couvercle de la crème. Placez la crème au centre du plateau tournant.
Faire ramollir du fromage à la crème	4 oz 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un bol adapté aux micro-ondes. Coupez dans le sens vertical.
Faire fondre le fromage	4 oz 8 oz	Placez le fromage dans un bol adapté aux micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé.
Faire fondre la guimauve	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un grand plat adapté aux micro-ondes.
Faire fondre le caramel	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat adapté aux micro-ondes.

Décongeler

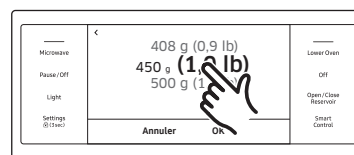
Le four propose 4 options différentes de décongélation pour votre confort. Le temps et les niveaux de puissance sont réglés automatiquement selon votre choix.



1. Placez les aliments dans l'ustensile approprié, puis mettez-le sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Réglez le mode Four à micro-ondes sur **Defrost (Décongeler)**. L'écran affiche les 4 options de décongélation.
3. Sélectionnez l'option de **Defrost (Décongeler)** souhaitée.



4. Appuyez sur la zone de poids pour sélectionner le poids des aliments.



5. Faites défiler l'écran ou saisissez le chiffre pour sélectionner le poids des aliments. Si vous touchez le chiffre, le pavé numérique s'affiche.
6. Appuyez sur **OK**.



7. Appuyez sur **Start (Commencer)** pour lancer la décongélation.
8. Si vous souhaitez interrompre la décongélation, appuyez sur **Pause**. En mode **Pause**, vous pouvez annuler ou poursuivre la décongélation en appuyant sur **Off (Arrêt)** ou **Continue (Continuer)**.

⚠ ATTENTION

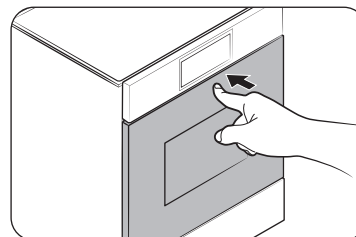
- N'utilisez que l'ustensile adapté aux micro-ondes.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous sortez les aliments.

Aliment	Quantité	Instructions
Viande	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez les extrémités avec des bandelettes d'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à l'agneau, au porc, aux biftecks, aux côtelettes et à la viande hachée. Pour la viande hachée, placez la viande directement sur le plateau du plateau tournant, sur du papier ciré. N'utilisez pas un plateau supplémentaire. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Volaille	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez les extrémités des pattes et des ailes avec une feuille d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un signal sonore. Cette option convient au poulet entier et en morceaux.
Poisson	0,1 à 3,5 lb.	Recouvrez la queue d'un poisson entier avec une feuille d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un signal sonore. Cette option convient au poisson entier et aux filets de poisson.
Pain	0,1 à 2,0 lb.	Placez le pain sur une plaque en céramique et au besoin, retournez-le dès que le four émet un signal sonore. Cette option convient à tous les types de pain, en tranches ou entier, ainsi que les petits pains et les baguettes. Disposez en cercle les petits pains.

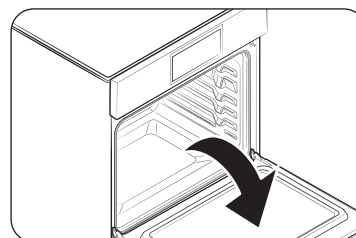
Four (Four inférieur)

Pousser pour ouvrir la porte

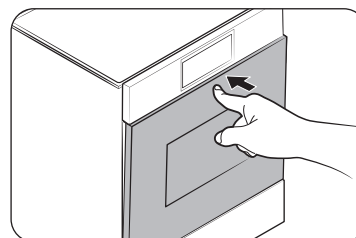
Push to open door (Pousser pour ouvrir la porte) peut s'ouvrir ou se fermer en appuyant simplement dessus.



1. Appuyez sur le côté supérieur de la porte.



2. La porte s'ouvre lentement.



3. Pour fermer la porte, appuyez de nouveau sur le côté supérieur de la porte.

⚠ ATTENTION

Vous pouvez vous blesser à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Veillez à vous tenir à l'écart de celle-ci.

Four (Four inférieur)

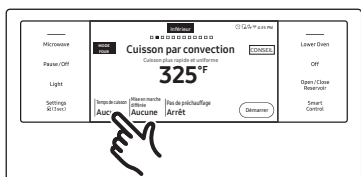
Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée.

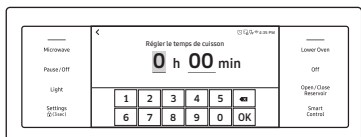
À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'avec un autre mode de cuisson. (Cuisson au four, cuisson par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, Cuisson traditionnelle vapeur, friture par application d'air, air sous vide, levage vapeur, levage, déshydratation).

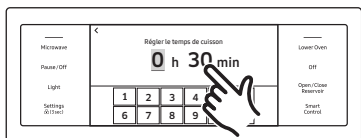
Comment régler le four pour une cuisson minutée



- Appuyez sur l'écran et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
- Touchez la fonction **Cook Time (Temps de cuisson)**. L'écran affiche le temps de cuisson.



- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour n'importe quelle durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).



- Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Cook Time (Temps de cuisson) à l'écran.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute.

⚠ ATTENTION

Faites attention lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée ou de départ différé. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour cuire des viandes saumurées ou congelées et la plupart des fruits et légumes.

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le (lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille frais ou décongelés) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester au four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

La consommation d'aliments avariés peut entraîner des maladies dues à une intoxication alimentaire.

Départ différé

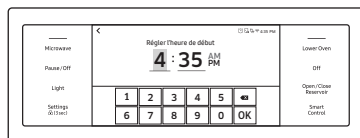
Au mode de cuisson différé, la minuterie du four allume le four à l'heure que vous avez sélectionnée à l'avance. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement lorsqu'un temps réglé s'est écoulé en configurant également la fonction Cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Départ différé uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Légumes par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson vapeur, Friture par application d'air, Air sous vide, Levage vapeur, Levage, Déshydratation, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres modes de cuisson. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

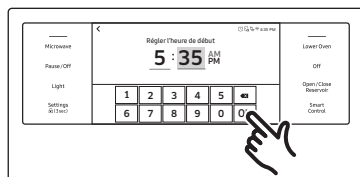
Comment régler le four pour une cuisson différée



1. Placez la ou les grilles du four et placez l'aliment dans le four.
2. Appuyez sur l'écran et basculez vers le mode de cuisson souhaité.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement une fois ce temps de cuisson écoulé. (Consultez la rubrique **Cuisson minutée** à la page 42.)
4. Touchez **Delay Start** (Départ différé). L'heure actuelle apparaît comme la première entrée.



5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps auquel vous souhaitez que le four s'allume.



- L'écran Départ différé se ferme. Le temps de départ et, si vous l'avez réglé, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

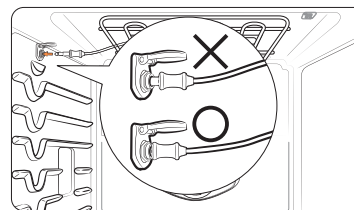
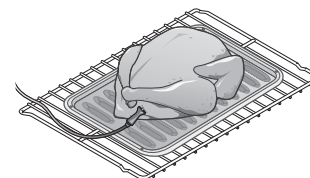
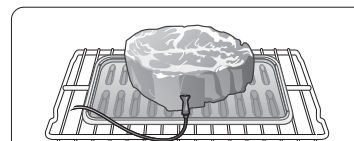


Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille (le bœuf, le poulet, la dinde, le porc, l'agneau, etc.), la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer si l'aliment est correctement cuit. La sonde de température vous permet de cuire la viande à la température interne exacte que vous voulez, vous évitant ainsi d'avoir à deviner si un morceau de viande est cuit ou non. Cette fonction peut s'utiliser avec le mode Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), ou Convection Vegetable (Légumes par convection). Une fois que la température interne de l'aliment atteint 100 °F, la température interne croissante s'affiche à l'écran.

Comment utiliser la sonde de température

1. Enfoncez complètement la pointe de la sonde de température dans la viande, de façon à ce que la pointe soit au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué sur les illustrations. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ni le cartilage.
- Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, la fonction de sonde de température ne fonctionnera pas correctement car la sonde détectera la température du four et non celle de la viande.
- Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
- Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
- Si vous activez la fonction de maintien au chaud pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite à l'aide de la fonction de Temp Probe (Sonde de température), la température interne de la viande dépassera la température voulue.

Four (Four inférieur)

- Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise située sur la paroi latérale supérieure du four aussi loin que possible.
- Appuyez sur l'écran du four pour sélectionner le mode cuisson souhaité (Bake [Cuisson traditionnelle], Convection Bake [Cuisson par convection], Convection Roast [Rôtissage par convection], ou Convection Vegetable [Légumes par convection]). Réglez la température de cuisson. (Voir page 24.)
- Appuyez sur **Temp Probe (Sonde de température)** pour régler la température interne souhaitée.
- Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

Températures disponibles

100 °F à 200 °F

- Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou Delay start (Départ différé), sélectionnez la fonction souhaitée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
- Une fois que la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme retentit.

⚠ ATTENTION

- Pour protéger la pointe de la sonde de température, prenez soin de ne pas enfoncer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la viande ou à proximité.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de grill. Cela peut endommager irrémédiablement la sonde et elle cessera de fonctionner.
- Pour éviter de casser la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la fonction Temp probe (Sonde de température) uniquement pour la cuisson. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température pendant que la fonction temp probe (sonde de température) est activée ou si vous insérez la sonde de température pendant une cuisson normale, la cuisson s'arrête après 1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments congelés, elle ne peut pas être détectée à certains moments. (L'icône de la sonde n'apparaîtra pas à l'écran.)

Tableau de la sonde de température

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	Moyen	160 °F
	Bien cuit	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180 - 185 °F

📖 REMARQUE

Si vous recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium et la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

Retrait de la sonde de température

Débranchez la fiche de la sonde de température de la prise.

⚠ ATTENTION

Après la cuisson, la sonde de température est assez chaude pour provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir suffisamment avant d'essayer de la retirer.

Plages de réglage de la température pour les modes de cuisson doubles

À l'aide de la plaque de séparation, vous pouvez séparer le four en deux compartiments, à savoir supérieur et inférieur. Cela s'appelle également le mode double. Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments supérieur et inférieur du four, chaque four a un seuil minimal et maximal de puissance disponible et par conséquent des réglages de température minimum et maximum.

Les températures du four dans le compartiment inférieur limitent également les réglages du gril dans le compartiment supérieur. Les limites de réglages de température et du gril sont indiquées dans le tableau ci-dessous à la page suivante.

COMPARTIMENT SUPÉRIEUR		COMPARTIMENT INFÉRIEUR (Réglages de fonctions et températures disponibles)	
Mode	Réglage de température	Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection)	
		Min	Max
Gril	Élevé	400 °F	480 °F
	Faible	325 °F	480 °F
Convection Bake (Cuisson par convection) / Convection Roast (Rôtissage par convection)	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F

REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, consultez la page 65.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR		COMPARTIMENT SUPÉRIEUR (Réglages de fonctions et températures disponibles)			
Mode	Réglage de température	Gril		Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection)	
		Faible	Élevé	Min	Max
Bake (Cuisson traditionnelle) / Convection Bake (Cuisson par convection)	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

O = Disponible X = Non disponible

REMARQUE

Le mode de cuisson double vous permet d'utiliser des réglages différents pour les compartiments supérieur et inférieur, tels que des temps d'arrêt, des temps de cuisson et des températures différents.

Pour appliquer ou modifier les réglages dans l'un ou l'autre compartiment, appuyez sur le pavé tactile correspondant.

Four (Four inférieur)

Four (Four inférieur)

Four		Caractéristiques du four	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Four inférieur simple</div> <p>Sans une plaque de séparation</p>	Four simple	Supérieur	Micro-ondes, convection électrique, gril, convection électrique rapide, gril rapide, cuisson automatique par friture par application d'air, cuisson saine, cuisson par capteur, cuisson automatique, décongélation
		Inférieur	Cuisson traditionnelle, gril, cuisson par convection, rôtissage par convection, légumes par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture par application d'air, air sous vide, cuisson traditionnelle vapeur, maintien au chaud, levage vapeur, levage, déshydratation, commande intelligente, nettoyage
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Four à micro-ondes supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Câble supérieur</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Câble inférieur</div> <p>Avec une plaque de séparation</p>	* Four double	Câble supérieur	Gril, cuisson par convection, rôtissage par convection, commande intelligente
		Câble inférieur	Cuisson, cuisson par convection, commande intelligente

* Pour utiliser la fonctionnalité du four double flexible, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page 65.

Mode de cuisson


Touchez l'écran pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du pavé numérique ou de la sélection en mode roulettes. Voir **Setting the Temperature (Réglage de la température)** à la page 24 et **Basic Baking and Broiling Instructions (Instructions de base en matière de cuisson et de grillage)** en commençant à la page 52.

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	\
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Bake (cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Gril	LO / HI (Bas / Élevé)	LO / HI (Bas / Élevé)	0	0	-	-	-
Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Légumes par convection	350 °F (175 °C) - 450 °F (230 °C)	-	0	-	-	0	-
Steam Bake (Cuisson vapeur)	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Cuisson traditionnelle vapeur	0	-	0	-	-	-	-
Air Fry (Friture par application d'air)	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-	-	-

Mode	Plage de température		Four simple	*Four double		Sonde de température	\
	Four simple	*Four double		Supérieur	Inférieur		
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-	-	-
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-	-	-
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) ou 105 °F (40 °C)	-	0	-	-	-	-
Keep Warm (Maintien au chaud)	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Disponible - = Non disponible

* Pour utiliser la fonctionnalité du four double, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four supérieur et le diviser en deux compartiments, l'un supérieur et l'autre inférieur. Voir la page 65.

Mode	Instruction
Bake (cuisson traditionnelle)	<ul style="list-style-type: none"> L'option Bake (Cuisson traditionnelle) au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement. <p> REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>

Mode	Instruction
Gril	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendre par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. La chaleur élevée cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et brun. Le mode gril est le plus adapté aux viandes, poissons et volailles d'une épaisseur maximale de 1 pouce. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller. Consulter la section Guide de recommandation en matière de grillade commençant à la page 49.
Convection Bake (Cuisson par convection)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez simultanément plusieurs grilles. Les pains/pâtisseries dorent plus uniformément.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire. L'air chaud scelle rapidement les jus pour des résultats moelleux et tendres, tout en créant en même temps un extérieur riche et doré.
Steam Bake (Cuisson vapeur)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Bake (Cuisson vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, pâtisseries et desserts en améliorant la teneur en eau, la texture et la saveur. Consultez la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 55.

Four (Four inférieur)

Four (Four inférieur)

Mode	Instruction
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Steam Roast (Rôtissage vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou les volailles rôties en conservant une surface croustillante, tout en scellant les jus pour un résultat moelleux et tendre. Consultez la section Steam cook (Cuisson traditionnelle vapeur) en commençant à la page 55.
Cuisson traditionnelle vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson traditionnelle vapeur vous permet d'utiliser une méthode de cuisson indirecte qui se sert de la vapeur chaude générée de l'eau de cuisson des aliments. La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée via la buse à vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est un méthode de cuisson saine des légumes, de la viande et du poisson pour qu'ils conservent leurs nutriments. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le récipient à vapeur en position 1. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
Air Fry (Friture par application d'air)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Fry (friture par application d'air) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que le mode convection normal. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture par application d'air en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Consultez la section Air Fry (Friture par application d'air) en commençant à la page 50.

Mode	Instruction
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Air Sous Vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four. La température peut être réglée entre 100 °F et 205 °F. Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur. Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients. Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide. Pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour les aliments. Consultez la section Guide de recommandations en matière d'air sous vide en commençant à la page 56.
Légumes par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Légumes par convection offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Il crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant la teneur en eau par rapport à la convection générale. La circulation uniforme de l'air assurée par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau de cuisson en position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Consultez la section guide de recommandation en matière de légumes par convection en commençant à la page 58. <p>REMARQUE Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant la cuisson.</p>

Mode	Instruction
Dehydrate (Déshydratation)	<ul style="list-style-type: none"> La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Placez les aliments sur la grille 3 ou 4. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, le fait d'ajouter du jus de citron ou d'ananas ou de saupoudrer du sucre sur les fruits permet à ces derniers de conserver leur goût sucré. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation.
Proof (Levage)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. Placez la pâte sur la grille 2. Le levage doit être recouvert avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.
Steam Proof (Levage vapeur)	<ul style="list-style-type: none"> 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. Placez la pâte sur la grille 2 ou 3. Il n'est pas nécessaire de la recouvrir avec un tissu ou un film plastique. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid. N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour pain pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
Keep Warm (Maintien au chaud)	<ul style="list-style-type: none"> Le mode keep warm (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits au chaud pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode keep warm (maintien au chaud) sans aucune autre opération de cuisson ou vous pouvez le programmer pour qu'il s'active après une opération de cuisson minutée ou différée. Vous ne devez pas utiliser ce mode pour réchauffer des aliments froids.

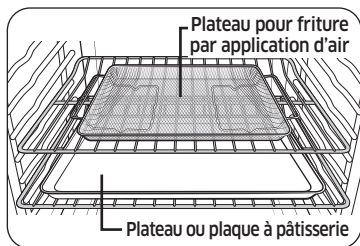
Guide de recommandation en matière de grillade

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

Aliment	Cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	3/4 po	Élevé	6	03:00	02:00
	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	03:20	02:20
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	05:00	04:00
	Moyen	-	1 - 1 1/2 po	Élevé	5	06:00 - 06:30	04:30 - 04:00
	Bien cuit	-	1 - 1 1/2 po	Faible	4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3	16:00 - 18:00	13:00 - 15:00
	Bien cuit	2 lbs	1/2 po à 3/4 po	Faible	3 ou 4	15:00 - 16:00	10:00 - 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1 po	Faible	3	08:00 - 10:00	06:00 - 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4 po à 1/2 po	Faible	3 ou 4	07:00 - 08:00	04:00 - 05:00

Four (Four inférieur)

Air Fry (Friture par application d'air)



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir des gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- La fonction Air Fry (Friture par application d'air) est conçue pour la cuisson sur une seule grille du four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats. (Le numéro de la position de la grille se compte à partir du bas.)

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale autorisée de la plaque.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essayez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque de friture par application d'air pour recueillir les gouttes. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Guide de recommandation en matière de friture par application d'air

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	450 °F	20 à 25 min	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min	-
Frites maison	25 à 30 oz	425 °F	25 à 30 min	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 1/2 pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

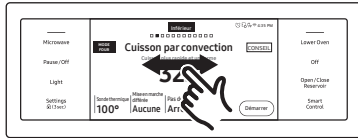
Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	15 à 25 min	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	15 à 20 min	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	-
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	30 à 35 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits par application d'air riches en matières grasses peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min	
Poitrines de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	25 à 30 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min	
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min	
Choux-fleurs, panés	18 à 22 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	
Mélange de légumes, panés	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min	

Four (Four inférieur)

Réglage du mode

Balayer l'écran

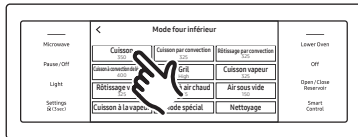


Balayez l'écran pour sélectionner le mode que vous voulez. (Vous pouvez balayer vers la gauche ou la droite).

mode résumé



1. Touchez la zone de mode ou le mode four pour afficher le mode résumé.

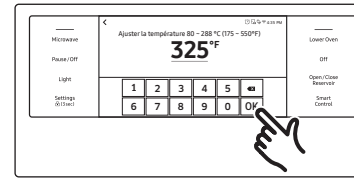


2. Appuyez sur le mode que vous voulez.

Réglage de la température



1. Appuyez sur l'icône de température pour afficher le pavé numérique.
2. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
3. Appuyez sur **OK**.



Instructions de base en matière de cuisson et de grillage



1. Appuyez sur l'écran et basculez pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.



2. Réglez la température souhaitée. (Consultez la section **Setting the temperature [Réglage de la température]** à cette page.)
 - Le mode gril ne peut être réglé que sur Élevé ou Faible.
 - La température de maintien au chaud est fixe et ne peut pas être modifiée.



3. Suivez les étapes suivantes pour utiliser les fonctions Pas de préchauffage, Cuisson vapeur, ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez-les et passez à l'étape 4 à la page suivante.

No Preheat (Pas de préchauffage)

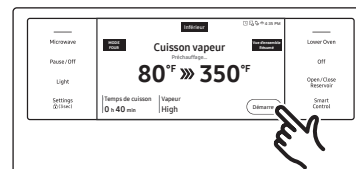
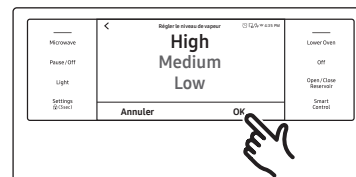
- a. Si vous sélectionnez Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection), l'écran affiche les informations sur la fonction Pas de préchauffage. (Le réglage par défaut est **Off** [Éteint]).
- b. Appuyez sur la fonction **No Preheat** (Pas de préchauffage). La fonction Pas de préchauffage est activée et l'écran affichera **On** (Allumé).

REMARQUE

- Pour une meilleure performance, nous recommandons la cuisson sur une seule grille.

Type	Positions de la grille
Cuisson traditionnelle	3 ou 4
Rôtissage	1 ou 2

- Placez les aliments dans le four avant de démarrer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction Pas de préchauffage.
- 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.



Cuisson à la vapeur, Rôtissage à la vapeur

- a. Si vous sélectionnez Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), l'écran affiche les informations sur le niveau de vapeur. (Le réglage par défaut est Moyen).
 - b. Touchez l'icône vapeur pour régler le niveau de vapeur. L'écran de réglage du niveau de vapeur s'affiche. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Faible, Moyen ou Élevé.
 - c. Appuyez sur **OK**. L'écran de réglage du niveau de vapeur se ferme et les informations relatives au niveau de vapeur s'affichent à l'écran.
- Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de démarrer la cuisson vapeur. Voir la section **Water reservoir (Réservoir d'eau)** à la page 22.

4. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Départ différé, réglez chaque fonction dès maintenant. Consulter les pages 42 et 43 pour obtenir les consignes.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
6. Appuyez sur **Off (Arrêt)** une fois la cuisson terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

Four (Four inférieur)

REMARQUE

Une fois la cuisson vapeur activée et que le réservoir d'eau se vide, l'écran affichera « **Please add more water (Veuillez ajouter plus d'eau)** ».

Le four continue de fonctionner, mais le générateur de vapeur cesse de fonctionner jusqu'à ce que vous remplissiez d'eau le réservoir d'eau.

Consultez la section **Draining (Vidange)** en commençant à la page **70**.

Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur / rôtissage vapeur)

Mode vapeur	Niveau de vapeur	Aliments recommandés
Steam Bake (Cuisson vapeur)	Élevée	Pains de seigle, desserts (flan au caramel)
	Moyenne	Croissants, tartes, plats réchauffés (pizzas, plat en cocotte)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevée	-
	Moyenne	Viandes, volaille
	Faible	Dinde, gros morceaux de viande

Comment régler la température pendant la cuisson



Touchez la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique, puis appuyez sur **OK**.



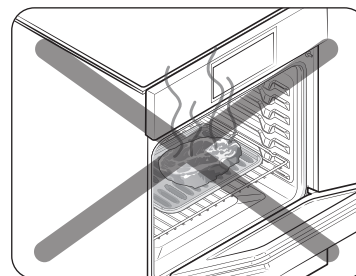
ATTENTION

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige. Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- NE laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risquez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 2 minutes alors que le four est allumé, tous les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vider le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la chambre de four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre pendant le fonctionnement du four.
- Ce four est conçu pour la cuisson au grill à porte fermée. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au grill.

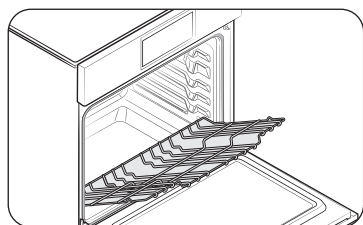
ATTENTION



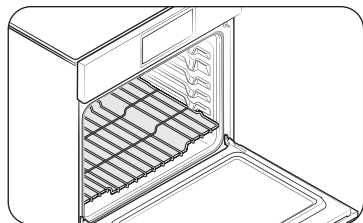
Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.

Cuisson traditionnelle vapeur

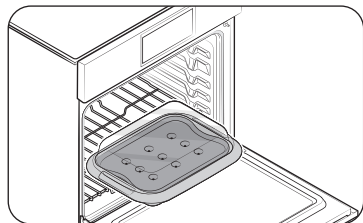
Remplacement de la grille métallique pour cuisson à la vapeur et le récipient à vapeur



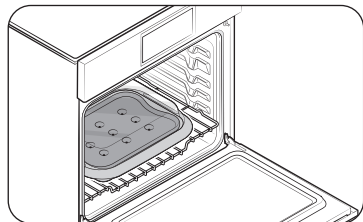
1. Placez l'extrémité de la grille métallique pour cuisson à la vapeur sur le support.



2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



3. Placez le récipient à vapeur sur la grille.



4. Poussez le récipient vers l'intérieur jusqu'à ce que la buse à vapeur s'emboîte dans la fente du couvercle du ventilateur de convection.

Guide de recommandation pour la cuisson traditionnelle vapeur

- Le préchauffage n'est pas obligatoire, la cuisson peut être lancée immédiatement.
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximale avant utilisation.
- Utilisez le récipient à vapeur, placez-le à la position 1.
- Utilisez la grille métallique pour cuisson à la vapeur pour le récipient à vapeur. (Consultez la section **Introducing your new oven [Présentation de votre nouveau four]** en commençant à la page 20.)

Articles	Accessoires	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Fleurons de brocolis	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Asperges, vertes	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Asperges, blanches	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Haricots verts	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 15
Choux de Bruxelles	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Demi-pommes de terre épluchées	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	25 à 35
Épinard	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	10 à 13
Filets de poisson blanc	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 25
Filets de saumon	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 25
Crevettes	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Moules, en demi-coquille	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	15 à 20
Poitrines de poulet	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	25 à 35
Œufs bouillis	Récipient à vapeur, grille métallique pour cuisson à la vapeur	1	20 à 30

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Four (Four inférieur)

⚠ ATTENTION

- Le récipient à vapeur se met à chauffer pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des gants de cuisine pour le retirer.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle en verre du récipient à vapeur une fois la cuisson terminée.
- Veillez à l'insérer complètement dans le compartiment afin que le récipient touche la paroi arrière.

📖 REMARQUE

- Consulter la section **Steam container (Récipient à vapeur)** en commençant à la page **55**.
- Consultez la section **Water reservoir (Réservoir d'eau)** en commençant à la page **22**.

Air sous vide

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air sous vide.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions propres et conservez-les au réfrigérateur.
- Pour ce mode, utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez pas les sacs résistants à la chaleur.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four.
- La température peut être réglée entre 100 °F à 205 °F.
- N'utilisez que la température inférieure à 140 °F(60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Saignant	130 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Moyen	140 °F	2,5 à 4
Steak, 1,5 po d'épaisseur	Bien cuit	155 °F	2,5 à 4
Rôti	Moyen	150 °F	6 à 12
Rôti	Bien cuit	155 °F	6 à 12

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150 °F	3 à 5
Côtelette, désossée	Ferme	160 °F	3 à 5
Rôti	Moyen	150 °F	4 à 6
Rôti	Bien cuit	160 °F	4 à 6
Porc effiloché	Bien cuit	160 °F	15 à 48

Aliment	Cuisson	Température(°F)	Durée (heures)
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145 °F	2,5 à 4
Poitrine de poulet	Ferme	160 °F	3 à 4
Magret de canard	Tendre	145 °F	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130 °F	2 à 3
Steak de saumon	Bien cuit	145 °F	1,5 à 3
Filet de morue	Tendre	130 °F	1,5 à 3
Légumes			
Asperges	-	180 °F	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	200 °F	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190 °F	2 à 4
Courge, en cubes	-	180 °F	2 à 4
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180 °F	1 à 2
Tranches d'ananas	-	180 °F	1 à 2
Poire, en tranches	-	180 °F	1 à 2

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

REMARQUE

- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation pour la cuisson à l'air sous vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que les températures inférieures à 140 °F(60 °C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.
- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- Les viandes et les poissons offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont mieux servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 40 °F(5 °C) pour conserver le parfum et la texture des aliments.

Four (Four inférieur)

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la cuisson des légumes par convection

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille du four et placez le repas sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F - 450 °F. La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 - 425 °F	3	45 à 65
Tranches de tomates	425 - 450 °F	3	15 à 20
Tranches d'oignons	400 - 425 °F	3	15 à 25
Tranches de carotte	375 - 425 °F	3	30 à 45
Tranches de poivrons	375 - 425 °F	3	15 à 25
Fleurons de brocolis	400 - 425 °F	3	15 à 20
Fleurons de choux-fleurs	400 - 425 °F	3	15 à 20
Asperges	425 - 450 °F	3	15 à 20
Champignons	425 - 450 °F	3	15 à 25
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches de courge	375 - 400 °F	3	30 à 50
Tranches d'aubergines	400 - 425 °F	3	15 à 20
Haricots verts	400 - 425 °F	3	15 à 20

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Il est recommandé de l'accompagner d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût, après la cuisson.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement automatique.
- Pour en savoir plus, le site Samsung propose des menus spéciaux et des recettes pour déguster des légumes cuits sur la table d'orientation, vous pouvez télécharger des recettes détaillées pour chaque fonctionnalité à partir de notre site Web (www.samsung.com/us/support).

Utilisation de la fonction spéciale

La fonction spéciale offre 4 options de cuisson spécialisées différentes.

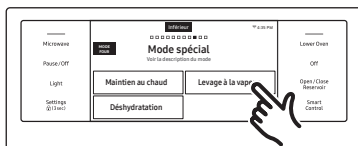
Mode	Plage de température
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Aucun
Proof (Levage)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Steam Proof (Levage vapeur)	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)

** Aucun signifie qu'une température définie en usine est appliquée pour obtenir les meilleures performances. Vous ne pouvez pas ajuster cette température.

Proof (Levage)



1. Balayez l'écran vers la **Special fonction (Fonction spéciale)**. L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



3. Réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

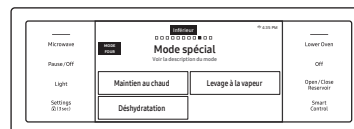
REMARQUE

Vous pouvez régler la température sur le mode de maintien au chaud.

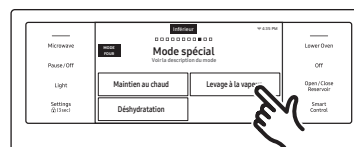
⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

Steam Proof (Levage vapeur)



1. Balayez l'écran vers la **Special fonction (Fonction spéciale)**. L'écran affichera les options de cuisson spécialisées.



2. Sélectionnez l'option de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur Ajouter de la vapeur et réglez la température souhaitée.



4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Four (Four inférieur)

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage vapeur lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Patientez jusqu'à ce que le four se refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage vapeur pour chauffer les aliments. La température de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la position 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. Vous devrez peut-être ancrer le film plastique sous le récipient pour que le four ne souffle pas le film plastique sur la pâte.
- Pour éviter de faire baisser la température et de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un bip d'erreur retentit si le réglage de la température est en dehors de la plage de réglage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	2
Steam Proof (Levage vapeur)	2 ou 3
Stone Bake Mode (Mode cuisson à la pierre)	1 ou 2
Dehydrate (déshydratation)	3 ou 4

Utilisation de la fonction commande intelligente (four inférieur uniquement)

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

Lorsque le Smart Control est activé, le four est éteint	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four.
3. Une fois le processus terminé, l'icône  connecté s'affiche à l'écran de votre four et l'application confirme que vous êtes connecté.e.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.

Pour démarrer le four à distance



Appuyez sur la commande intelligente à l'écran.

Le four peut désormais être démarré et contrôlé à distance par un appareil mobile connecté.

Lorsque Smart Control est activé, 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 Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être démarré à distance.
- Il est possible de configurer l'appareil pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.
Ne pas entreposer de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.
- Lorsque la fonction Smart Control (Commande intelligente) est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson du four terminée ou annulée, la fonction Smart Control (Commande intelligente) se désactive.

Bixby

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung et permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre smartphone.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont pris en charge par SmartThings dans Alexa et par actions dans l'Assistant Google.

Guide d'installation

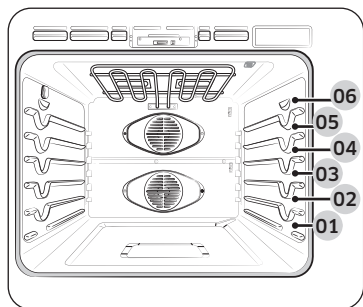
Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge par SmartThings.
2. Une fois les appareils configurés, appuyez sur « **Assistant vocal** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. Si tel est le cas, la connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement (maison et pièce) des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

Four (Four inférieur)

Utilisation des grilles du four

Positions de la grille du four (mode simple)

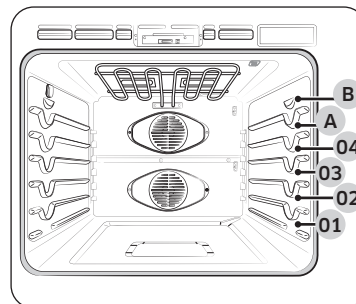


Positions recommandées des grilles pour la cuisson

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	3 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats en cocotte	4 ou 3
Gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dindes, grands rôtis, jambons, pizza fraîche	1

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Positions de la grille du four avec plaque de séparation (mode double)



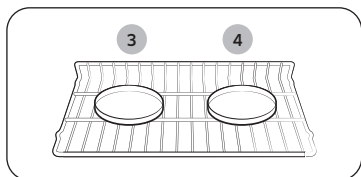
Le compartiment supérieur a 2 positions de grille (A, B).

Le compartiment inférieur a 3 positions de grilles (1 - 3).

TYPE D'ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	1
Gâteau des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscotins	A	1
Plats mijotés	A	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits poulets, rôtis moyens	-	1

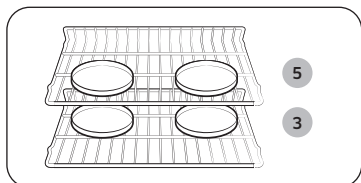
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

Placement des grilles et des moules



Four à grille unique

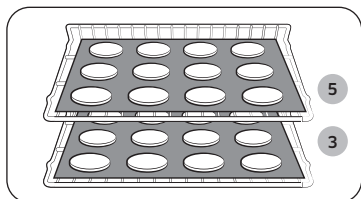
Centrer les moules dans le four autant que possible permet d'obtenir de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus d'un moule, placez les moules de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.



Four à plusieurs grilles

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Confère l'image à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3 et 5**.



Four à plusieurs grilles

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux et biscuits	3 et 5

Avant d'utiliser les grilles

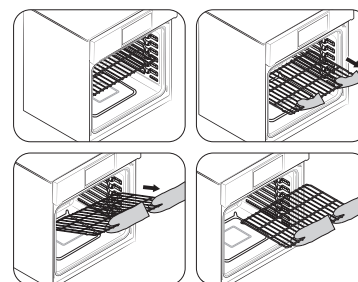
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

Remplacement des grilles

1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



⚠ ATTENTION

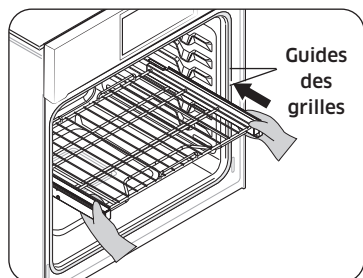
- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

Four (Four inférieur)

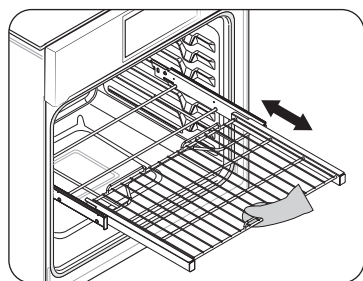
Utilisation de la grille coulissante

La grille coulissante entièrement extensible facilite la préparation des aliments, notamment lorsque vous préparez des plats plus lourds. La grille coulissante est dotée de 2 glissières qui vous permettent de l'étendre largement hors du four sans toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante

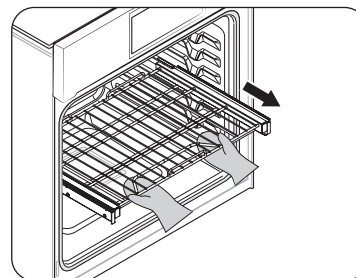


Avec la grille coulissante en position fermée et le four éteint, insérez soigneusement la grille coulissante entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

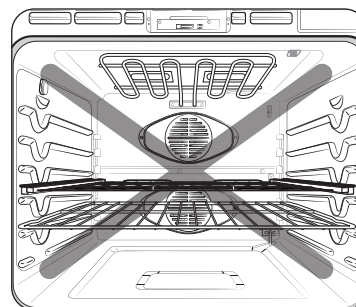


Lorsque vous utilisez la grille coulissante du four, assurez-vous de tirer sur la poignée de la grille uniquement pour la faire rentrer ou sortir. Si vous saisissez le cadre pendant que vous utilisez la grille, toute la grille coulissante sera retirée. Veillez à utiliser les gants de cuisine pour manipuler la grille coulissante pendant la cuisson.

Retrait de la grille coulissante



Lorsque la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et froid, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



⚠ ATTENTION

Évitez d'installer la grille coulissante directement au-dessus de la grille métallique. Vous ne serez pas en mesure de l'installer correctement et la grille pourrait tomber.

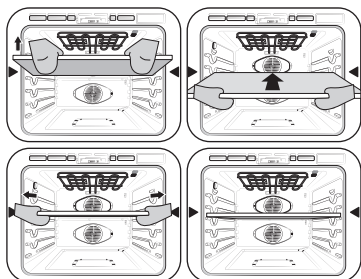
📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante dans toutes les positions, sauf à la position la plus basse du four (niveau 1).

Utilisation de la plaque de séparation intelligente

- Pour utiliser le fonctionnement en mode double, insérez la plaque de séparation intelligente.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec les deux mains.
- Utilisez des gants de cuisine pour insérer ou retirer la plaque de séparation.

Pour installer la plaque de séparation dans la cavité du four



1. Insérez la plaque de séparation dans la 4e position de grille de la cavité.
2. Poussez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière repose à l'arrière de la cavité.

⚠ ATTENTION

Si le four affiche **-dC-**

- Vérifiez la plaque de séparation pour vous assurer si elle est correctement installée.

Utilisation de la fonction de nettoyage

La fonction Clean (Nettoyage) a quatre sélections : Self-Clean (Auto-Nettoyage), Steam-Clean (Nettoyage Vapeur), Descal (Détartrage), et Draining (Vidange).

Self Clean (Auto-nettoyage)

Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou pour les réduire en une cendre finement pulvérisée que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

- Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- **Ne recouvrez pas** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier aluminium fondra et se collera à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez pas** l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être **VERY HOT (TRÈS CHAUD)**.

Four (Four inférieur)

Avant un cycle d'autonettoyage

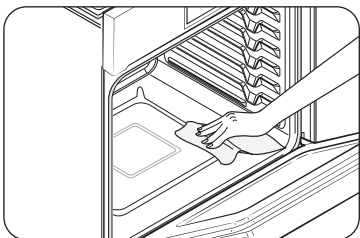


Fig. 1

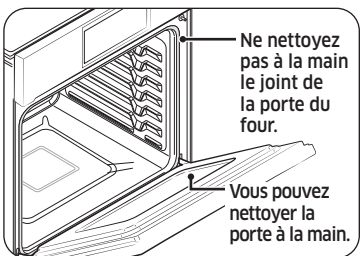


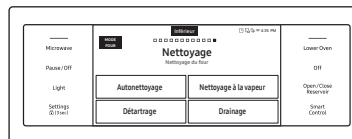
Fig. 2

- Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine par une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirez du four la grille, la lèchefrite, l'insert de lèchefrite, tous les ustensiles de cuisine et le papier aluminium.
- Essuyez les débris sur le fond du four. (Fig. 1)
- Les grilles de four de couleur argentée peuvent être autonettoyées, mais elles noirciront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à faire glisser.
- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.
- Ne le nettoyez pas. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est impératif que le joint reste intact. Si le joint est usé ou effiloché, faites-le remplacer. (Fig. 2)
- Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

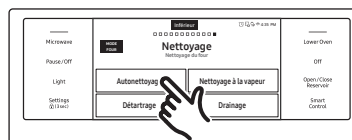
REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

Procédure d'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage



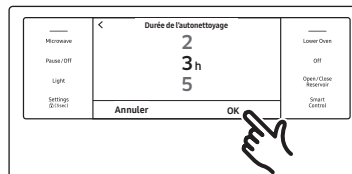
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.



2. Touchez **Self Clean (Auto-nettoyage)**.



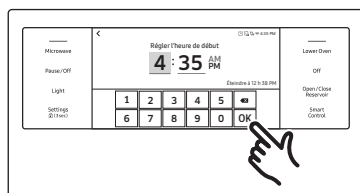
3. Touchez **Clean Time (Temps de nettoyage)**.



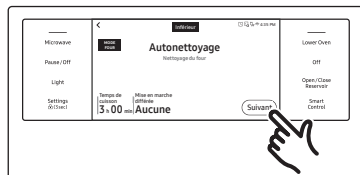
4. Faites défiler l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous pouvez choisir 2 heures, 3 heures, ou 5 heures. (Le réglage par défaut est 3 heures).
5. Appuyez sur **OK**.



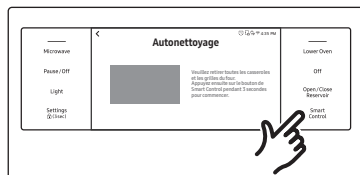
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Delay Start (Départ différé), passez à l'étape 8. Autrement dit, appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** et passez à l'étape 7.



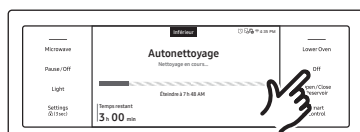
7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **Next (Suivant)**.



9. Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 3 secondes pour lancer l'auto-nettoyage. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



10. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off (Arrêt)**.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas redescendue à une température de sécurité/de refroidissement.
- La fonction d'auto-nettoyage ne peut s'utiliser que dans un seul four à la fois. Si le mode d'auto-nettoyage est activé dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour cuisiner.
- Nettoyez régulièrement le couvercle transparent de la caméra et la vitre supérieure de l'éclairage à DEL afin de pouvoir contrôler l'appareil photo. Si ces pièces présentent des taches importantes, procédez à un nettoyage pyrolytique, puis essuyez-les à l'aide d'un tampon à récuser.
- Évitez de nettoyer avec un tampon à spirale en acier inoxydable. Il pourrait égratigner ou endommager la lentille.

Après un cycle d'autonettoyage

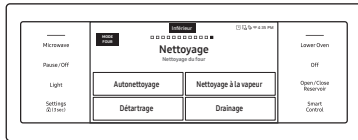
- Vous remarquerez peut-être la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide une fois que le four est refroidi. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant qu'il n'est pas suffisamment refroidi pour que la porte se déverrouille.

Four (Four inférieur)

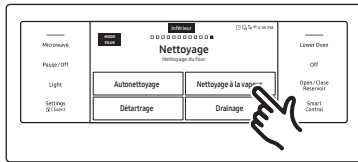
Steam-Cleaning (Nettoyage Vapeur)

Comment régler le four pour un nettoyage vapeur

Pour un nettoyage léger, la fonction de nettoyage vapeur permet de sauvegarder du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus intensif, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.



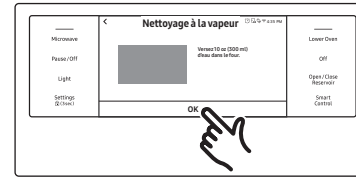
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.



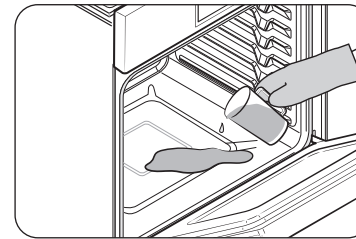
2. Touchez **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.



3. Retirez tous les accessoires du four. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



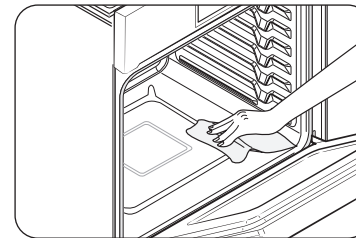
4. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau sur le fond du four vide, puis fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Appuyez sur **OK** pour lancer le nettoyage vapeur. Le verrouillage motorisé de la porte s'enclenche automatiquement.



- **Important** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle de nettoyage vapeur dans l'un ou l'autre des fours.



5. Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle de nettoyage vapeur, appuyez sur **Off (Arrêt)**.



6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau restera au fond du four après un cycle de nettoyage vapeur. Retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et sec.

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage vapeur. L'eau du fond est chaude.
- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau résiduelle avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une période prolongée. Essuyez le four et séchez-le avec un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer le dessous du joint de la porte du four.
- Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (p. ex. : la graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée à 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Détartrage

Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur), nous vous recommandons de détartre régulièrement pour éliminer les minéraux du four qui pourraient affecter le goût ou la qualité de vos aliments cuits. Pendant l'exécution d'un cycle de détartage, utilisez uniquement des détartants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

📖 REMARQUE

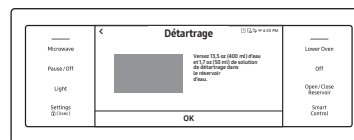
Si vous utilisez les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant plus de 12 heures, le témoin Descale (Détartrage) s'allume. Vous pouvez toujours activer les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) pendant les deux prochaines heures sans détartage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Steam Bake (Cuisson vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage vapeur) seront désactivées jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartage.

Comment exécuter un cycle de détartage

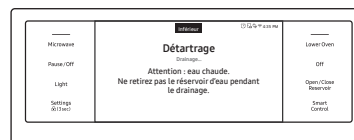
1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Descale (Détartrage)**.



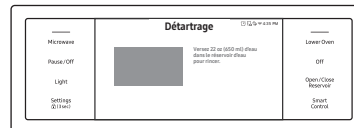
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



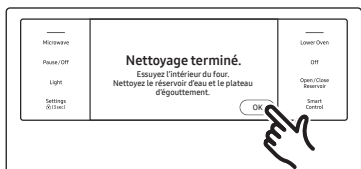
4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle prend 3 heures.
 - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de détartant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.



5. Une fois le détartage terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
6. Utilisez des gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet pour le rinçage.
7. Suivez les instructions affichées à l'écran, puis appuyez sur **OK** pour lancer le rinçage.



Four (Four inférieur)



8. Une fois le rinçage effectué, utilisez les gants de four pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

⚠ ATTENTION

- La fonction de détartrage désactive la Cuisson vapeur et le Rôtissage vapeur une fois qu'elle est activée. Évitez d'annuler le détartrage pendant que l'opération en cours. Si vous l'interrompez, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'achever dans les trois prochaines heures pour pouvoir activer à nouveau les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter les accidents, tenez les enfants à l'écart du four.
- Pour obtenir le dosage approprié de détartrant et d'eau, respectez les consignes du fabricant de la solution détartrante. Si le dosage diffère des consignes indiquées ici (8 à 1), appliquez le dosage indiqué dans les consignes relatives au détartrant.

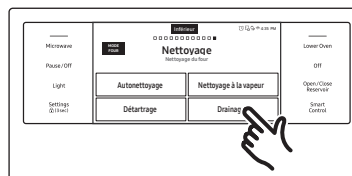
📖 REMARQUE

Bien que le four exécute automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, nous vous conseillons de confirmer votre choix. Cela évite que le détartrage ne soit exécuté par inadvertance.

Vidange

Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez évacuer l'eau restante pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :

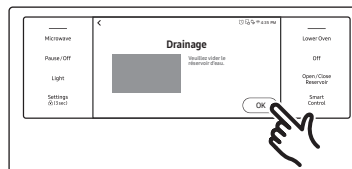
Comment exécuter une vidange



1. Balayez l'écran vers **Clean (Nettoyage)**. L'écran affichera 4 options de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drain (Vidange)**.



3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Avant la vidange, videz le réservoir d'eau pour éviter tout déversement. Appuyez sur **OK**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.



5. Une fois la vidange effectuée, utilisez les gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir d'eau.



📖 REMARQUE

Une fois que le four commence à évacuer l'eau, patientez jusqu'à la fin du cycle de vidange.

Réglages

Dans Réglages, vous pouvez modifier les réglages par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer les problèmes de connexion réseau.



Appuyez sur **Settings (Réglages)**. L'écran affiche l'icône Réglages.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexion) > Wi-Fi**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui s'affiche.
3. Vous serez invité.e à saisir un mot de passe pour sécuriser le réseau. Saisissez le mot de passe.

Pour saisir manuellement une adresse IP

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexion) > Wi-Fi**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Wi-Fi**, puis sur **Add Network (Ajouter un réseau)**.
3. Saisissez une IP manuelle, puis appuyez sur **Connect (Se connecter)** pour appliquer vos réglages.

REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **Settings (Réglages) > Connections (Connexion) > Wi-Fi**, puis sur **Off (Désactivé)** sur l'écran de droite.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'appli SmartThings, consultez le manuel d'utilisation de l'application SmartThings.

Affichage

1. Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Écran) > Brightness (Luminosité)**, puis utilisez la barre proche de la luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

2. Économiseur d'écran

Si l'économiseur d'écran est éteint, le thème de l'horloge et le menu du délai d'attente sont désactivés.

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Écran) > Screen saver (Économiseur d'écran)**, puis appuyez sur **Off (Désactivé)** sur l'écran de droite.

3. Thème de l'horloge

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Écran) > Clock theme (Thème de l'horloge)**, puis appuyez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.

4. Délai d'attente

- Appuyez sur **Settings (Réglages) > Display (Écran) > Timeout (Délai d'attente)**, puis sur l'écran de droite. Vous pouvez régler un temps allant de 5 minutes à 60 minutes, ou régler sur Toujours activé.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

1. Activez la connexion Wi-Fi.
2. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et heure) > Automatic date and time (Date et heure automatiques)**, puis appuyez sur **On (Activé)** sur l'écran de droite. La date et l'heure se règlent automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et heure) > Automatically date and time (Date et heure automatiques)**, puis appuyez sur **Off (Désactivé)** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, la date et l'heure sont activés.
2. Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour modifier le format de l'heure

1. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Date & Time (Date et heure) > Select time format (Sélectionner le format de l'heure)**, puis saisissez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 ou 24 heures pour l'horloge.

Four (Four inférieur)

Langue

Choisissez la langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Language (Langue)**, puis saisissez dans l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English (anglais), Spanish (espagnol), ou French (français).

Volume

Réglez le niveau de volume des signaux sonores et des sonneries.

- Appuyez sur **Settings** > **Volume** (Réglages > Volume), puis utilisez la barre à côté de Volume pour régler le volume.

Température

1. Unité de température

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en Fahrenheit ou en Celsius. Le four a été pré-réglé en usine pour afficher en Fahrenheit.

- Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Temp (Température)** > **Temperature unit (Unité de température)**, puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner °C ou °F.

2. Réglage de la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, veillez à respecter les durées et les températures des recettes.

Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez corriger la température du four. Avant de corriger, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée.

Les résultats de cuisson devraient vous aider à déterminer la marge de réglage nécessaire. La température du four peut être réglée à ± 19 °C (± 35 °F).

- Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Temperature (Température)** > **Temperature Adjust (Réglage de la température)**, puis saisissez dans l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température jusqu'à 35 °F (19 °C).

REMARQUE

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

Économie d'énergie de 12 heures

Si vous laissez le four allumé par inadvertance, cette fonction éteint automatiquement le four après 12 heures pendant les fonctions de cuisson ou après 3 heures pendant une fonction de grill.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **12 hour energy Saving (Économie d'énergie de 12 heures)**, puis sur **On (Activé)** sur l'écran de droite.
2. L'icône d'économie d'énergie de 12 heures s'affiche dans la zone indicatrice.

Connexion aisée

La fonction Connexion aisée vous permet de configurer facilement les réglages réseau y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Connections (Connexion)** > **Easy connection (Connexion aisée)**, puis sur **Connect (Se connecter)**.

Aide

La rubrique Aide donne des conseils utiles et des explications sur un élément spécifique sélectionné.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement sur l'écran, et essayez les suggestions.
2. Guide de la première utilisation
 - Fournit des instructions simples sur l'utilisation de base du four.

À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations sur le four et effectuer une mise à jour du logiciel.

Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **About device (À propos de l'appareil)** > **SW Update (Mise à jour de SW)**, puis appuyez sur **Update (Mettre à jour)** dans l'écran de droite.
2. Appuyez sur **Install (Installer)**. Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Consulter la section **Using the sabbath feature (Utilisation de la fonction Sabbat)** à la page suivante.

Mode Démo

Cette option est destinée aux établissements de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Réglez l'heure sur 12 h 34.
2. Appuyez simultanément sur **Settings (Réglages)** et **Smart Control (Commande intelligente)** pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Réinitialisation d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de votre four.

1. Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Factory reset (Réinitialisation d'usine)**, puis sur **Reset (Réinitialiser)** à l'écran.
2. Le logo SAMSUNG s'affiche à l'écran et le four est réinitialisé.

ATTENTION

Avant de réinitialiser les réglages du four, désactivez toutes les fonctions du four.

Gestion à distance

Le centre d'appel accèdera à votre appareil à distance pour inspecter l'intérieur lorsque vous aurez quelques soucis.

- Appuyez sur **Settings (Réglages)** > **Connections (Connexion)** > **Remote management (Gestion à distance)**, puis appuyez sur **Activate (Activer)**.

Utilisation de la fonction Sabbat

(Pour une utilisation pendant le sabbat et les fêtes juives)



Pour obtenir une assistance supplémentaire, des directives sur l'utilisation correcte et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbat, visitez le site <http://www.star-k.org>.

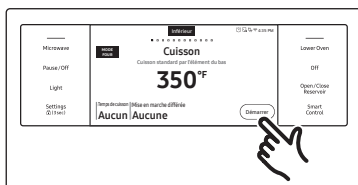
Vous pouvez utiliser la fonction Sabbat pour la cuisson uniquement. La température du four peut être augmentée ou diminuée après le réglage de la fonction Sabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Sabbat activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures pré-réglée en usine. Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbat, appuyez sur la touche d'éclairage du four avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit désactivée. Si l'éclairage du four doit être éteint, veillez à l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

Four (Four inférieur)

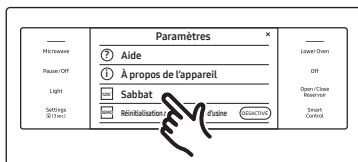
Comment utiliser la fonction Sabbath (sabbat)



1. Balayez l'écran vers le mode **Bake (Cuisson)**.

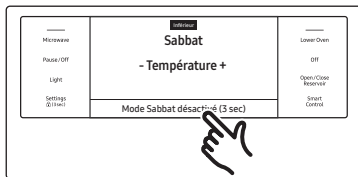


2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.



4. Appuyez sur **Settings (Réglages) > Sabbath (Sabbat)**, puis sur **Sabbath (Sabbat)** pour activer la fonction mode Sabbath.

Le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson lancée. N'oubliez pas que le four n'émettra pas de signal sonore ni n'affichera de nouvelles modifications une fois la fonction Sabbath activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off (Éteint)**. Notez que cette action ne désactive pas le mode Sabbath.
6. Pour désactiver le mode Sabbath, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Sabbath Mode off (Désactivation du mode Sabbath)** pendant 3 secondes.

⚠ ATTENTION

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'écran ne changera pas et aucune tonalité ne retentira en cas de changement. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir modifié la température lorsque l'appareil est en mode Sabbath, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Sabbath.
- En cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteint. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche automatiquement. **Sabbath (Sabbat)** s'affichera sur l'écran de contrôle du four, mais le four ne se remettra pas en marche. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité pendant qu'il est réglé sur le mode Sabbath (Sabbat), cependant le four ne peut être mis en marche qu'après les fêtes juives. Après les fêtes Juives, désactivez le mode Sabbath (Sabbat). Appuyez et maintenez la touche **Sabbath Mode Off** (Désactivation du mode Sabbath) pendant 3 secondes.

📄 REMARQUE

- N'essayez pas d'activer une autre fonction du programme, à l'exception de Bake (cuisson traditionnelle), lorsque la fonction Sabbath est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath pour permettre au four d'atteindre la température réglée. Sachez que pour une performance optimale, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur la surface du four. Elles risquent d'être rayées.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

1. Secouez bien une bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
2. Déposez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
3. Nettoyez une petite surface, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Elle rayerait la surface.**
- Si un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé auparavant pour nettoyer l'appareil, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant ou le poli pour appareils en acier inoxydable.

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

ATTENTION

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'air fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et sa finition sera terne.

Grilles du four

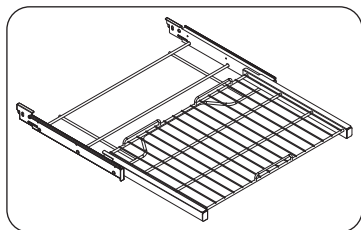
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et la finition sera terne. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile. Cela aidera les grilles à glisser plus facilement sur leurs rails.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un produit abrasif ou de la laine d'acier. Au cours du nettoyage, faites attention à ce que l'eau ou le nettoyant ne pénètre pas dans les glissières situées sur les côtés de la grille.

REMARQUE

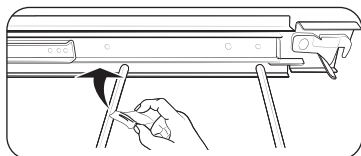
- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle.
- Si la grille devient difficile à enlever ou à replacer, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas d'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire glisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant à base de graphite.
- Pour commander un lubrifiant à base de graphite, appelez le service clientèle Samsung aux coordonnées 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou visitez notre page d'accueil (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez le numéro de pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, visitez le site Web <http://www.samsungparts.com>.

Entretien de votre appareil

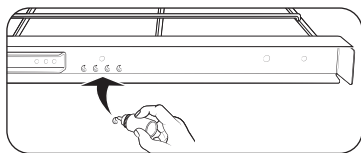
Pour lubrifier les glissières de la grille coulissante



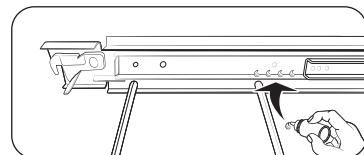
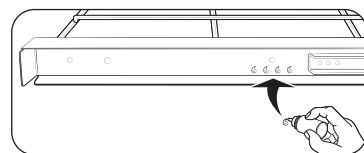
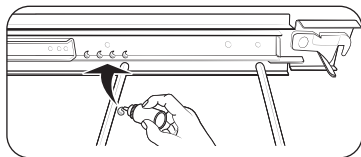
1. Retirez la grille du four. Voir le retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** à la page 64.
2. Déployez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Vous pouvez placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



3. Si des débris se trouvent dans les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Tout lubrifiant à base de graphite essuyé doit être remplacé - voir les étapes 4 à 7).



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. À partir du mécanisme de glissement gauche (avant et arrière) de la grille, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement.

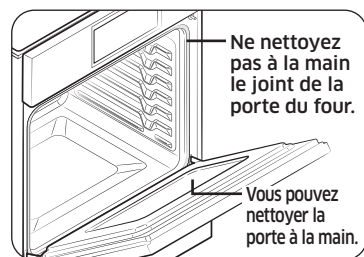


5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Remettez le bouchon sur le lubrifiant et agitez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, retournez la grille à l'endroit, puis placez-la dans le four. Voir **Installation de la grille coulissante** à la page 64.

REMARQUE

Ne vaporisez pas la grille coulissante avec un vaporisateur de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

Porte du four

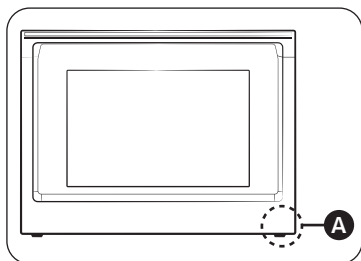


- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez soigneusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. NE PAS immerger la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.** N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.** Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

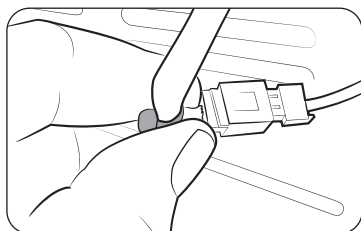
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

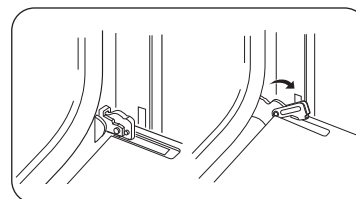
- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.
- Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, répétez l'opération pour chaque porte.



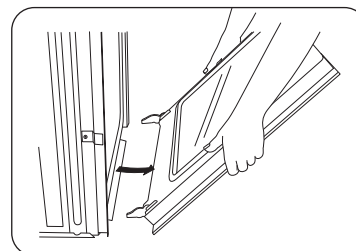
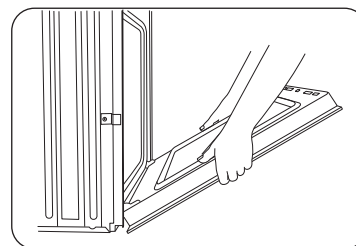
A. Faisceau de câbles



1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous la placerez. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture souple. Vous pouvez également utiliser les poteaux d'angle de votre matériel d'emballage.
2. Retirez le capuchon en caoutchouc et débranchez le faisceau de câbles de l'éclairage à DEL en bas à droite de la porte.



- A. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrouillage de la charnière de la porte du four en position déverrouillée



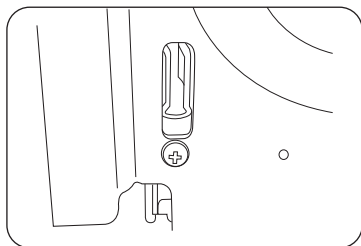
3. Ouvrez la porte du four.
4. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les deux coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la porte du four en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tourné complètement (voir l'illustration B à gauche pour un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous du loquet de la porte. La porte s'arrête à ce stade.
6. À deux mains, saisissez les bords de la porte du four. Levez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez. Il peut être nécessaire que vous basculiez délicatement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous tirez.
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée, la porte du four reposant sur sa poignée.

Entretien de votre appareil

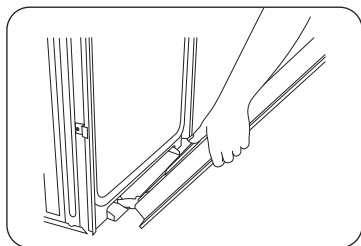
Remplacez la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

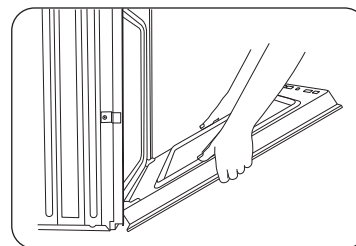
La porte est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour la soulever suffisamment pour la faire glisser dans les fentes des charnières. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



A. Fente dans la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.



1. À deux mains, saisissez les bords latéraux de la porte au milieu. Faites face à la cavité du four.
2. Repérez les fentes de chaque côté de la cavité du four pour le verrouillage des charnières de la porte.
3. Tenez la porte à un angle de 45 °, puis alignez les charnières de la porte avec les fentes situées dans la partie inférieure avant de la cavité du four. Insérez lentement la porte en veillant à maintenir l'angle de 45 °. Vous saurez que la porte est engagée dans la fente lorsque vous sentirez une légère chute.



4. Abaissez la porte du four en position d'ouverture complètement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90 °, répétez les étapes 1 à 3.
5. Localisez les verrous des charnières de la porte du four dans les coins de la porte du four, puis tournez les verrous des charnières vers la cavité du four en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (illustration A) de la section **Retrait des portes du four** pour connaître la position de verrouillage correcte.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il doit y avoir un espace régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four pend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté n'est pas correctement installée.
8. Rebranchez le faisceau de câbles de l'éclairage à DEL et remettez le caoutchouc.

⚠ ATTENTION

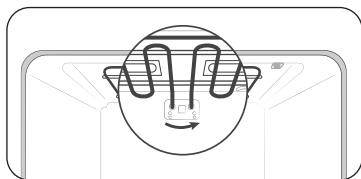
Une fois les portes replacées, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour qu'ils occupent leur position initiale avant le retrait de la porte. Les câbles non connectés ou mal installés peuvent être coincés dans la porte ou endommagés par la chaleur.

Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)

L'éclairage du four est une ampoule halogène standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, touchez **Light (Éclairage)** pour allumer ou éteindre la lumière. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage.

⚠ ATTENTION

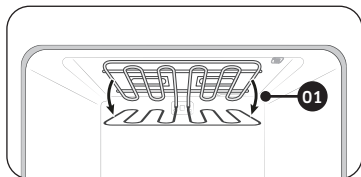
Avant de changer l'éclairage du four, veillez à porter des gants de protection.



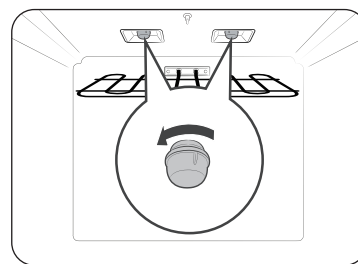
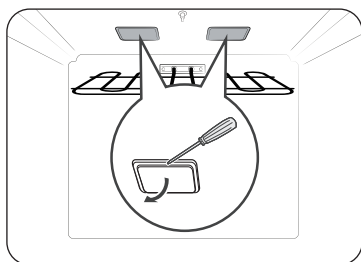
1. Pour changer l'ampoule halogène, vous devez incliner le gril vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire du support dans le sens antihoraire, tout en tenant le gril. Le gril doit se desserrer et s'incliner vers le bas.

⚠ ATTENTION

Le gril n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison du gril. Ne le laissez pas tomber.



2. Pendant que vous tenez le couvercle de la vitre d'une main, introduisez un outil plat et pointu tel qu'un couteau de table entre la vitre et le cadre pour retirer le couvercle de la vitre.



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

📖 REMARQUE

Retirez les anneaux métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule, si nécessaire.

4. Remettez l'ampoule.
5. Remettez le culot de l'ampoule et le couvercle de la vitre.
6. Remettez le gril en suivant l'étape 1 suivante dans l'ordre inverse.

⚠ ATTENTION

Avant de changer l'éclairage de votre four, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du panneau principal des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule halogène sont froids.

Dépannage

Chez Samsung, nous voulons nous assurer que vous ne rencontrez aucun problème avec votre tout nouveau four électrique. Si vous rencontrez un problème inattendu, cherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Affichage des commandes

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être appuyés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Des corps étrangers sont coincés entre les boutons Modèle de touche : Il y a de l'humidité à l'extérieur La fonction de verrouillage est activée 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez les corps étrangers et réessayez. Retirez l'humidité et réessayez. Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.

Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être appuyés 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 sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
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 un disjoncteur a été 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 sur le bouton Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

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 du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Respectez les distances indiquées dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Réservez uniquement une prise à utiliser pour le four.
Un bruit sec se fait entendre pendant le fonctionnement, et le four ne marche pas.	La cuisson d'aliments scellés ou l'utilisation d'un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits secs.	N'utilisez pas de récipients scellés, car ils risquent d'éclater pendant la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four devient trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation du four est insuffisant.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Respectez les distances indiquées dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.

Symptôme	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four, puis ouvrez la porte.
Le chauffage et la fonction de maintien au chaud ne fonctionnent pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire, ou si un ustensile inapproprié est utilisé.	Mettez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et faites fonctionner le micro-ondes pendant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau est chauffée. Réduisez 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.	Il y a beaucoup trop d'aliments à décongeler.	Réduisez 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 et rouvrez 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 Auto Cook (cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore indique qu'il est temps de retourner les aliments pendant la décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Démarrer) pour redémarrer la cuisson.
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.

Dépannage

Symptôme	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Les récipients métalliques sont utilisés pendant les fonctions d'étuvage/de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise de courant n'est pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que la source d'alimentation et la prise de courant électrique sont correctement mises à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau dégouline. 2. La vapeur s'échappe par une fissure sur la porte. 3. L'eau reste dans le four. 	Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction de l'aliment. 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 change en fonction des changements de puissance.	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
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage puis réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments. 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		
La fumée s'échappe pendant le fonctionnement.	Lors de la première utilisation du four, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir fait fonctionner le four 2 ou 3 fois, la fumée devrait s'arrêter.
	Les aliments sont sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir, puis retirez les aliments des éléments chauffants.
	Les aliments sont trop proches du gril.	Tenez les aliments à une distance convenable pendant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas bien préparés et/ou mal mis.	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.
La fumée s'échappe pendant le préchauffage.	Lors de la première utilisation du four, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après avoir fait fonctionner le four 2 ou 3 fois, la fumée devrait s'arrêter.
	Les aliments sont sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir, puis retirez les aliments des éléments chauffants.
Une odeur de brûlé ou de plastique se dégage lors de l'utilisation du four.	Des ustensiles de cuisine en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine en verre adaptés aux températures élevées.
Une mauvaise odeur se dégage de l'intérieur du four.	Des résidus alimentaires ou du plastique ont fondu et se sont collés à l'intérieur.	Faites fonctionner la fonction de cuisson à la vapeur pendant une heure, puis essuyez avec un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur, puis lancer la fonction Steam Bake (Cuisson vapeur) pour éliminer l'odeur plus rapidement.
Le four ne cuisine pas convenablement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	Si vous ouvrez souvent la porte, la température intérieure sera abaissée, affectant probablement les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Réglez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou les autres accessoires sont mal installés.	Installez correctement les accessoires.
	La taille ou le type erroné d'ustensile de cuisine est utilisé.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée à fond plat.

Pour le four inférieur

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou qu'un disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 23.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les éclairages de la maison vont s'allumer. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour qu'elle intervienne.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'éclairage est mal fixé ou défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Serrez ou remplacez l'ampoule. Appelez le service après-vente si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	L'interrupteur de l'éclairage est cassé.	Appelez le service après-vente.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four fume excessivement pendant la cuisson au grill.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 23.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour laisser suffisamment d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui risquent de s'enrouler, en laissant la partie maigre intacte.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Fonctionnements de base commençant à la page 23.
	La grille du four a été mal positionnée ou n'est pas à niveau.	Consulter la section Utilisation des grilles du four à la page 62.
	La thermistance du four doit être réglée.	Consultez Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 72.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous à Guide de recommandation en matière de grillade pour les tailles de portions à la page 49, puis réessayez.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez Guide de recommandation en matière de grillade à la page 49.
	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté au grill.	Utilisez l'ustensile de cuisine appropriée.
	Dans certains cas, la puissance (tension) peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément grill pendant 10 minutes. Consultez Guide de recommandation en matière de grillade à la page 49.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être réglée.	Consultez Temp adjust (Réglage de la température) dans la section Réglages à la page 72.
De l'eau goutte.	Vous pouvez apercevoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas, en fonction des aliments que vous préparez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la fissure entre le four et la porte.		
L'eau reste dans le four.		
Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur.	L'eau est en train d'être chauffée par le réchauffeur de 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 lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 65.
	Un cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage du four est actionnée.	Désactivez le verrouillage des commandes du four (conférez page 24).
Une fumée excessive pendant un cycle d'autonettoyage.	Le four est trop sale.	Appuyez sur Off (Éteint). Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Patientez jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer à nouveau le cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 65.
	Le four était très sale.	Essayez tout déversement important excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter d'être auto-nettoyés de nouveau ou pendant une plus longue période.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur s'échappe de la bouche d'aération.	Lorsque vous utilisez la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur s'échapper de la bouche d'aération du four.	Ceci est tout à fait normal et n'est en aucun cas une panne du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente également.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Ceci est normal pour un nouveau four et l'odeur se dissipera avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. Consulter la section Self Clean (Auto-nettoyage) à la page 65.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four sous vide au mode de cuisson à 400 °F pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre automatiquement.	Il ne s'agit en aucun cas d'une panne du système, mais plutôt du fonctionnement normal.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes, argentées ont été nettoyées pendant le cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur a été déclenché ou une panne de courant est survenue pendant que la porte du four était verrouillée.	Activez le verrouillage des commandes, puis déverrouillez les commandes. Consultez la rubrique Control Lockout (Verrouillage des commandes) à la page 24.

Dépannage

Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche de commande est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
C-d5	Ce code se produit si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-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 se produit si la communication entre le Main et le Touch est interrompue.	
C-10	Le capteur de cuisson est ouvert lorsque le micro-ondes fonctionne.	
	Le capteur de cuisson est court-circuité lorsque le micro-ondes fonctionne.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four fonctionne.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-21	Ce code se produit si la température interne augmente de façon anormale.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-23	Le capteur de la sonde de température est en court-circuit lorsque le four fonctionne.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four fonctionne.	Appeler le service après-vente
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four fonctionne.	
C-31	Ce code se produit si la température de la carte de circuit imprimé est anormalement élevée.	Assurez-vous que la plaque de séparation est bien insérée, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
-dC-	Ce code s'affiche si la plaque de séparation est insérée ou retirée pendant que le four est en marche.	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez le technicien.
C-70	Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four fonctionne	Appuyez sur Off (Arrêt) et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez le technicien.
	Le capteur de vapeur est en court-circuit lorsque le four fonctionne	
C-72	Il y a des problèmes liés au système de vidange.	Appellez le service après-vente.
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Appellez le service après-vente.

Garantie (USA)

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG

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

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Dix (10) ans pour la pièce magnétron (pièce seulement)

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé SAMSUNG. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé SAMSUNG pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou son prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre rencontrés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; tout produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé, dégradé, modifié de quelque manière que ce soit ou ne peut pas être facilement déterminé; les dommages cosmétiques, y compris les rayures, les bosses, les ébréchures et autres dommages aux finitions du produit; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, une surchauffe due à une cuisson excessive, un plateau en verre ou une table tournante, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres catastrophes naturelles; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions relatives à l'utilisation et à l'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la manière d'utiliser votre produit; les services visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie domestiques (c.-à-d. les câbles domestiques, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau); et la réduction de la puissance de sortie du magnétron liée au vieillissement normal.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Garantie (États-Unis)

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un dommage esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client.

Les éléments couverts sont les suivants :

- Porte, poignée, panneau extérieur ou tableau de commande bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- Plateau, guide de plateau roulant, coupleur, filtre ou grille métallique brisé(e) ou manquant(e)

Les pièces que SAMSUNG a déterminées comme pouvant être remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour installation. À la discrétion de SAMSUNG, un réparateur agréé peut être envoyé pour effectuer une telle installation.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

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

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

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

Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée de :

GARANTIE D'UN (1) AN SUR LES PIÈCES ET LA MAIN-D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES MAGNETRON

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera gratuitement un service à domicile pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité dans la zone contiguë du CANADA. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné; tout numéro de produit ou de série effacé; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes et prescrites dans le carnet d'instructions; le retrait et la réinstallation du produit; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. Cette garantie limitée ne couvre pas les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

Garantie (CANADA)

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACHETEUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACHETEUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI, AINSI QU'À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIENS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

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

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

Annexe

Annnonce de la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique, tel qu'un CD-ROM, moyennant des frais minimes.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu ces informations.



Notes



Scannez-le à l'aide de votre téléphone intelligent.

Scannez le code QR* ou visitez le site Web www.samsung.com/spsn pour consulter nos vidéos explicatives et programmes en direct utiles

* Exige d'installer le lecteur sur votre téléphone intelligent

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut PAS les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION? UN COMMENTAIRE?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)



NQ70CG700DMT_AA-01