

# Built-In Electric Wall Oven

---

## User manual

NV51K6650D\*

---



**SAMSUNG**

## Regulatory Notice

---

### 1. FCC Notice

#### CAUTION

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

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

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

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

### FCC STATEMENT:

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

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

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

---

### **FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

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

### **2. IC Notice**

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

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

---

### **IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

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

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>5</b>		
<b>Introducing your new oven</b>	<b>17</b>		
Overview	17		
What's included with your oven	17		
<b>Before you begin</b>	<b>17</b>		
Energy saving tips	17		
Water reservoir	17		
<b>Operating the oven</b>	<b>19</b>		
The oven control panel	19		
Control panel display modes	20		
Setting the clock	20		
Setting the kitchen timer	20		
Control Lockout	21		
Timed Cooking	21		
Delay Start	22		
Turning the light on and off	22		
Minimum and maximum settings	22		
Using the oven racks	23		
Using the Gliding Rack	24		
Baking	25		
Convection baking	26		
Convection roasting	27		
No Preheat	27		
Broiling	28		
Steam baking and roasting (upper oven only)	29		
		Using Bread Proof (lower oven only)	30
		Using Keep Warm (lower oven only)	30
		Using the Temp Probe (upper oven only)	30
		Using Smart Control	32
		Using Options	32
		Using the Sabbath feature	34
		<b>Maintaining your appliance</b>	<b>35</b>
		Self-cleaning	35
		Hybrid Cleaning	37
		Descale	39
		Draining	40
		Care and cleaning of the oven	40
		Removing the oven doors	42
		Replacing the oven doors	43
		Changing the oven light	44
		<b>Troubleshooting</b>	<b>44</b>
		Troubleshooting	44
		Information codes	47
		<b>Warranty (U.S.A)</b>	<b>48</b>
		<b>Warranty (CANADA)</b>	<b>50</b>
		Open Source Announcement	51

## Important safety instructions

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

### WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

#### **WARNING**

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









#### **CAUTION**

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### **CAUTION**

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

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

### STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)


WARNING : This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.


### FOR YOUR SAFETY

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

#### CAUTION

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

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

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



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



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ☒ • 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ★ • **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

### ELECTRICAL SAFETY

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

### ⚠ WARNING

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

### CHILD SAFETY

#### ⚠ WARNING

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

#### ⚠ WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## OVEN

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- ★ • **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


### 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



### VENTILATING HOOD

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





## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

### WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

-  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



### CRITICAL USAGE WARNING

#### CAUTION

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the 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 fires or an explosion.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ☒ • 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

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

## USAGE CAUTIONS

### ⚠ CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

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

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

### ⚠ CAUTION

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

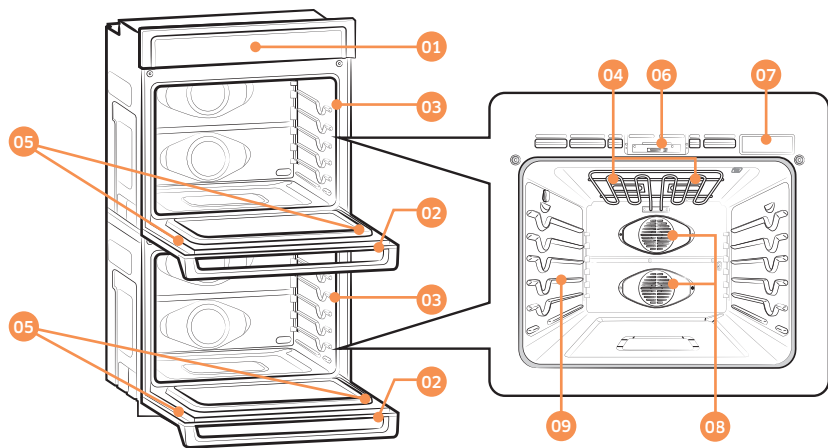
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



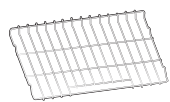
# Introducing your new oven

## Overview

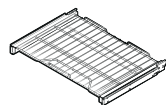


- |                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| 01 Oven control panel | 02 Oven door      | 03 Oven gasket    |
| 04 Halogen lamp *     | 05 Door LED light | 06 Door latch     |
| 07 Water Reservoir    | 08 Convection fan | 09 Shelf position |

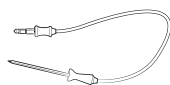
## What's included with your oven



Wire racks (4)\*



Gliding rack (1)\*



Temp Probe (1)\*

### NOTE

If you need an accessory marked with a \*, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

# Before you begin

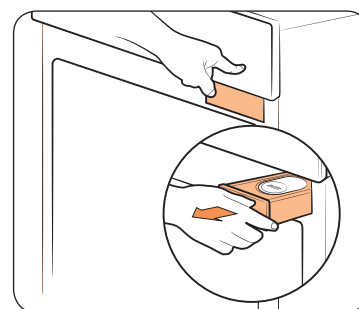
Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to Bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

## Energy saving tips

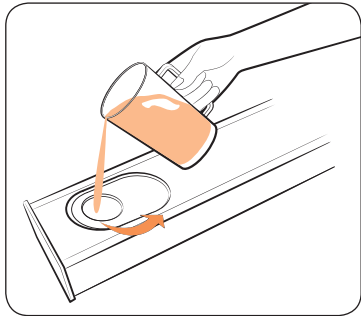
- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- To save energy and reduce the time needed for 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.

## Water reservoir

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



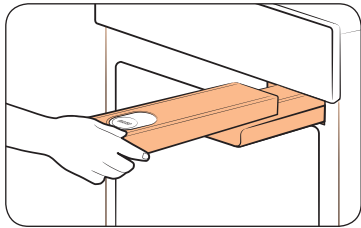
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Reservoir** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove it.



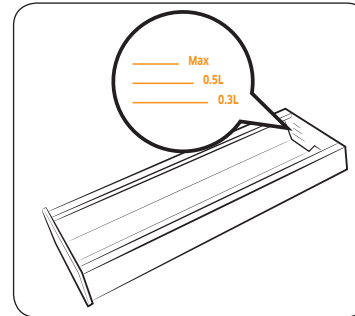
2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz (650ml) of drinkable water.

**NOTE**

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

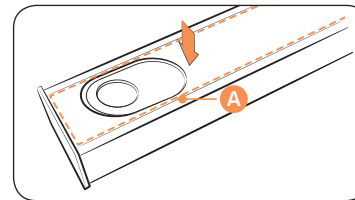


3. Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
4. Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** . The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.



**NOTE**

Do not exceed the max line.



**NOTE**

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

**CAUTION**

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

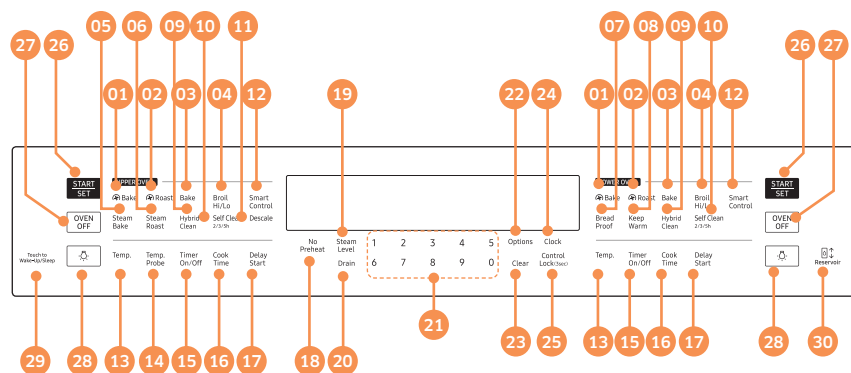
**NOTE**

- If **Reservoir** on the control panel is blinking, the water reservoir is not closed properly. Close the reservoir completely.
- If 'Hot' appears on the display, be careful. The oven and the water reservoir are hot.

# Operating the oven

## The oven control panel

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



- 01** **Bake (Convection Bake):** Use to select the Convection Bake function. (Additionally, use to activate the No Preheat function in this mode.)
- 02** **Roast (Convection Roast):** Use to select the Convection Roast function. (Additionally, use to activate the No Preheat function in this mode.)
- 03** **Bake:** Use to select the Bake function.
- 04** **Broil Hi/Lo:** Use to select the Broil function.
- 05** **Steam Bake:** Use to select the Steam Bake function.
- 06** **Steam Roast:** Use to select the Steam Roast function.
- 07** **Bread Proof:** Use to select the Bread Proof function.
- 08** **Keep Warm:** Use to select the Keep Warm function to keep cooked foods warm.
- 09** **Hybrid Clean:** Use to select the Hybrid Clean function.
- 10** **Self Clean 2/3/5h:** Use to select the Self-cleaning function. While Self-cleaning is running in one oven, you cannot use the other oven for any function.
- 11** **Descal:** Use to select the Descal function.

- 12** **Smart Control:** Use to select the Smart Control feature.
- 13** **Temp.:** Use to change the temperature when the oven is operating.
- 14** **Temp. Probe:** Use to activate the Temp Probe mode.
- 15** **Timer On/Off:** Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking.
- 16** **Cook Time:** Touch and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 17** **Delay Start:** Use to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 18** **No Preheat:** Use to activate the No Preheat function in the Convection Bake and Convection Roast modes.
- 19** **Steam Level:** Use to select a steam level (Lo, Mid, Hi).
- 20** **Drain:** Use to select the drain function.
- 21** **Number pad:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.
- 22** **Options:** Use to bring up the User Preference menu in the display.
- 23** **Clear:** Use to cancel a previously entered temperature or time.
- 24** **Clock:** Use to set the time of day.
- 25** **Control Lock(3sec):** Use to disable all oven functions.
- 26** **START/SET:** Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
- 27** **OVEN OFF:** Use to cancel all oven operations except the clock and timer.
- 28** **Lamp** : Use to turn the light (Oven and Door) on or off.
- 29** **Touch to Wake-Up/Sleep:** Use to activate or deactivate buttons and functions on the display.
- 30** **Reservoir** : Use to open the water reservoir for Steam Bake, Steam Roast and Hybrid Clean cleaning.

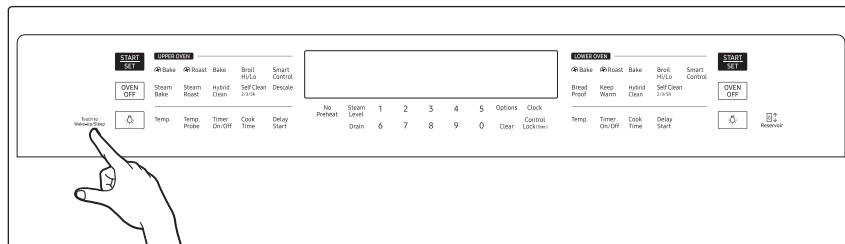


# Operating the oven

## Control panel display modes

### Sleep Mode

Your control panel will remain in a sleep mode when not in use. Only the clock will display. You will need to wake the control panel to begin any function.



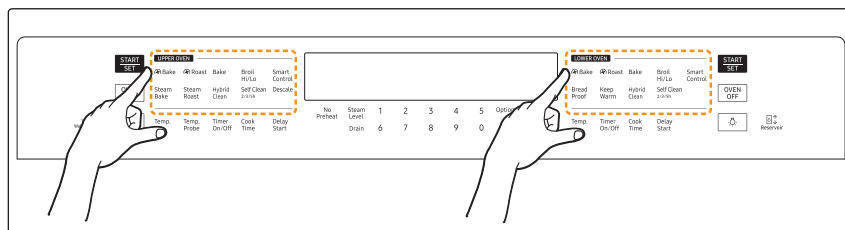
### Wake Mode

To wake the control panel, touch **Touch to Wake-Up/Sleep**. After 2 minutes without activity (or one minute when the oven is operating in standby mode), the control panel will return to Sleep mode.

### Select upper or lower oven

To change between the upper and lower oven, touch the **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** area.

The control panel will be activated after you select an oven.



## Setting the clock

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

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

### How to set the clock

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

## Setting the kitchen timer

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

### How to set the timer

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



## Control Lockout

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

### How to activate the Control Lockout

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

#### NOTE

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

### How to unlock the controls

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

#### NOTE

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

## 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 only with another cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, Bake, Steam Bake, Steam Roast).

### How to set the oven for Timed Cooking

1. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Bake**.  
Enter the temperature you want, for example, 400 °F, using the number pad.  
(The default temperature is 350 °F).
2. Touch **Cook Time**. Enter the number of hours/minutes you want the oven to stay on using the **number pad**. You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.
3. Touch **START/SET** to begin cooking. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.  
The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless you set the Keep Warm feature. (Refer to the **Using Keep Warm (lower oven only)** section on page 30.)
4. You can cancel a cook time at any time by setting the cook time to 0 minutes. (Touch **Cook Time** -> set cook time to 0 min -> touch **START/SET**)



- When Timed Cooking is done, the oven will beep 10 times.

#### CAUTION

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



# Operating the oven

## Delay Start


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

- You can use the Delay Start only with another cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, Bake, Steam Bake, Steam Roast, 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 start
















1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Bake**. The default temperature is 350 °F.
3. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, using the **number pad**.
4. Set the cooking time if you want. (Refer to the section on the timed cooking feature on page 21).
5. Touch **Delay Start**. Use the **number pad** to set the time.
6. Touch **START/SET**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to cook.

## Turning the light on and off

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

## Minimum and maximum settings

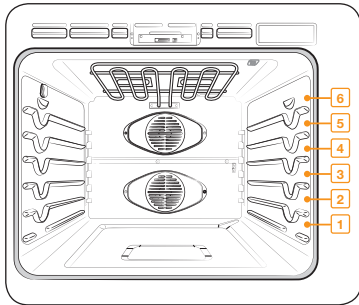
All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or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

	FEATURE	MINIMUM	MAXIMUM
UPPER OVEN			
	Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil	LO	HI
	Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Bake	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Roast	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Self Clean	2 Hr.	5 Hr.
	Hybrid Clean	-	2 Hr
LOWER OVEN			
	Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil	LO	HI
	Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Keep Warm	-	3 Hr.
	Self Clean	2 Hr.	5 Hr.
	Hybrid Clean	-	2 Hr



## Using the oven racks

### Oven rack positions

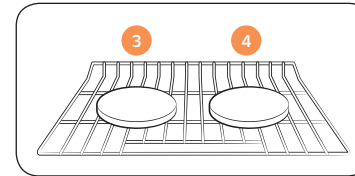


Recommended rack position for cooking

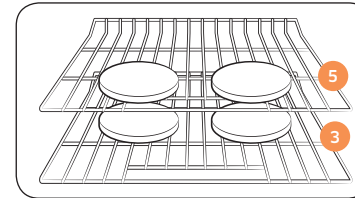
TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	3-5
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	4 or 3
Angel food cakes, small roasts	2
Turkey, large roast, hams, fresh pizza	1

- This table is for reference only.

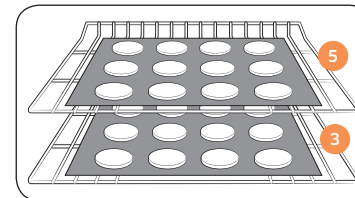
### Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

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

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

See the figure on the left.

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

#### Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5

# Operating the oven

## Before using the racks

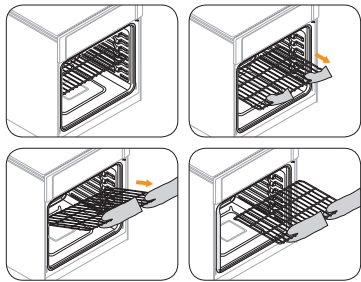
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

### REMOVING THE RACKS

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

### REPLACING THE RACKS

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



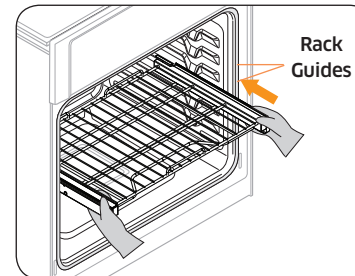
### ⚠ CAUTION

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

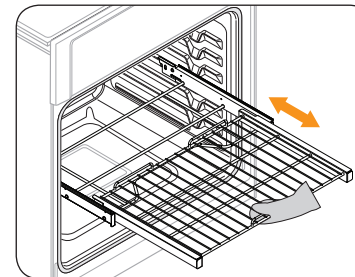
## Using the Gliding Rack

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

### Installing the Gliding rack



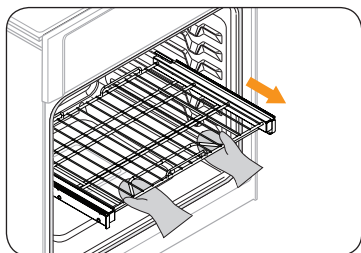
- With the Gliding Rack in the "Closed" position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.



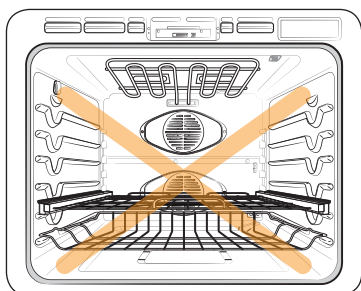
- When using the Gliding Rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding Rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding Rack during cooking.



## Removing the Gliding Rack

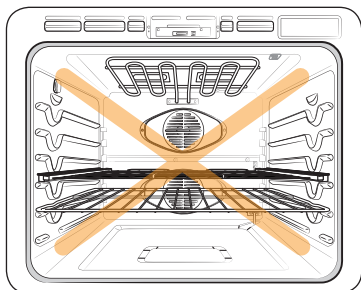


- With the Gliding Rack in the "Closed" position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



### ⚠ CAUTION

Do not install the Gliding Rack directly above the Flat Rack and Recessed rack. You will not be able to install it properly and the oven could fall.



### 📖 NOTE

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

## Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F. Baking temperature and time will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

### How to set the oven for baking

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



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

### 📖 NOTE

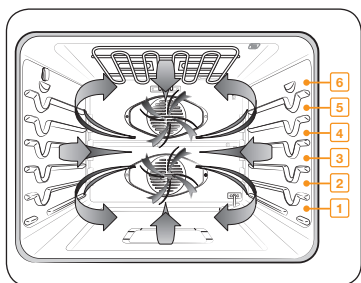
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

### How to adjust the temperature while cooking

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

# Operating the oven

## Convection baking



By using the Convection Bake, you will be able to cook faster. Convection baking 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. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may have slightly increased cooking times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly. You can program the oven for convection baking at any temperature between 175 °F and 550 °F.

### Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 3** or **4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **position 3** and **5**.

When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

### How to set the oven for convection baking

1. Touch **Bake. No Preheat** key is activated on the control panel. Touch **No Preheat** if you want to use the No Preheat feature. (Refer to the **No Preheat** section on page 27.)
2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the **number pad**.
3. Touch **START/SET**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.  
The oven will beep 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. If you want to cancel convection baking or if you have finished, touch **OVEN OFF**.



- 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.

### NOTE

- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

## Convection roasting

Convection roasting is good for cooking large tender cuts of meat uncovered. Heat comes from the top heating element. 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.

### How to set the oven for convection roasting

1. Touch **Roast. No Preheat** is activated on the control panel. Touch **No Preheat** if you want to use the No Preheat feature. (Refer to the **No Preheat** section on this page.)
2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the **number pad**.
3. Touch **START/SET**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The oven will beep 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. If you want to cancel convection roasting or if you have finished, touch **OVEN OFF**.

- 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.

### NOTE

- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during roasting.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

## No Preheat

Use No Preheat to cook without the pre-heating cycle. This function is only available for Convection Bake and Convection Roast.

### How to set the oven for No Preheat

1. Touch **Bake** or **Roast. No Preheat** is activated on the control panel.
2. Touch **No Preheat**.
3. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the **number pad**.
4. Touch **START/SET**.
5. The temperature display will show the set temperature.

### NOTE

- For best performance, we recommend cooking on 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.

# Operating the oven

## Broiling

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

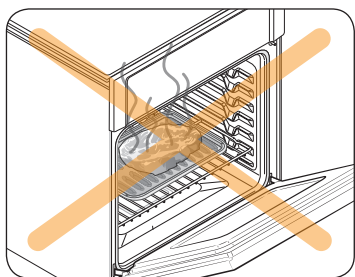
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

### How to set the oven for broiling

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

### NOTE

- This oven is designed for CLOSED DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.



### CAUTION

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

## Broiling recommendation guide


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

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

## Steam baking and roasting (upper oven only)



Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor.

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.

1. Open the oven door, and then touch **Reservoir** .
2. The oven ejects the reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then pull it all the way out of the slot.
3. Fill the water reservoir with 22 oz (650ml) of water.

### NOTE

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

4. Replace the rubber cap or clear plastic top.
5. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be soft click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** . The oven retracts the water reservoir.
6. Close the oven door.
7. Touch **Steam Bake** or **Steam Roast**.
8. Touch **Steam Level** once for Med, twice for Hi, or 3 times for Lo. (Default is Lo.) The display will show  and the steam level.
9. Enter the temperature you want, eg.400 °F, using the **number pad**.
10. Touch **START/SET**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F. The oven will beep 6 times when the oven reaches the set oven temperature.
11. If you want to cancel steam baking or steam roasting or if you have finished, touch **OVEN OFF**.

### NOTE

- When Steam Bake or Steam Roast is enabled and the water reservoir runs out of water, display will show “**Water Supply**”.  
The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water reservoir with water.

- Make sure to drain the remaining water after using Steam Bake and Steam Roast. Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- When Steam Bake and Steam Roast is complete, you must empty the water reservoir because the remaining water can affect other cooking modes.



- 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.

### NOTE

- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during cooking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

### Steam cook recommendation guide

Steam mode	level	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

## Operating the oven

### Using Bread Proof (lower oven only)

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

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

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

#### NOTE

Use rack position 3 for Bread Proof.

### Using Keep Warm (lower oven only)

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

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

You should not use this feature to reheat cold food.

#### How to use Keep Warm

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

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

1. Set up the oven for **Timed cooking**.  
(Refer to **Timed Cooking** section on page 21.)
2. Touch **Keep Warm** before touching **START/SET** to begin cooking.
3. Touch **OVEN OFF** at any time to turn the feature off.

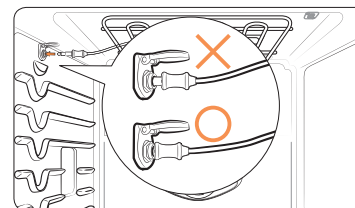
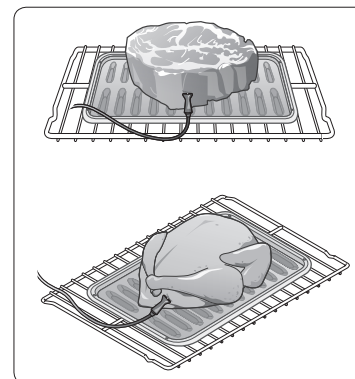
### Using the Temp Probe (upper oven only)

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

#### How to use the Temp Probe

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



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

2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
3. Select the desired cooking function (Bake, Convection Bake, or Convection Roast) and temperature.
4. Touch **Temp. Probe** to set the desired internal temperature.
5. Set the desired internal temperature using the **number pad**.

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

6. If you want to use Cook Time, Delay Start, or Keep Warm, set each function.
7. Touch **START/SET**.
8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

 **CAUTION**

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

 **CAUTION**

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

 **NOTE**

- If you remove the Temp Probe while the Temp. Probe function is operating or insert the Temp Probe while baking or cooking normally, cooking will stop after 1 minute.
- If you use the probe to cook frozen food, there are times when it cannot be detected. (the Temp. Probe icon doesn't show 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.

# Operating the oven


## Using Smart Control

To use the oven's Smart Control, you must download Samsung's Smart Home app to a mobile device. Functions that can be operated using Samsung's Smart Home 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 Samsung Smart Home app on your smart device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Once the process is complete, the connected  icon located on your oven displays and the app will confirm you are connected.
4. If the connection icon does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

### To start the oven remotely

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




### When Smart Control is on you can:

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

### NOTE

**Important:** Self clean mode cannot be started remotely.

### NOTE

- Opening the oven door or touching **Smart Control** will delete  from the display and prevent you from turning the oven on or controlling the oven remotely.
- If  is not shown in the display, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled,  will turn off.

## Using Options

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

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

Options	Feature
<b>1. Temp Adjust</b>	Lets you correct the temperature in the oven.
<b>2. Temp Unit</b>	Lets you program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
<b>3. Auto Conversion</b>	Lets you set the Auto Conversion feature so that the oven automatically converts entered regular baking temperatures to convection baking temperatures, and then displays the convection temperatures.
<b>4. Time of Day</b>	Lets you set the clock to display the time of day in the 12 hour or 24 hour mode.
<b>5. 12 hour energy saving</b>	This feature automatically turns off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.
<b>6. Sound On/Off</b>	Lets you set the oven controls to operate silently.
<b>7. Wi-Fi On/Off</b>	Lets you activate and de-activate the oven's wi-fi connection.
<b>0. Demo mode</b>	This option is for use by retail establishments for display purposes only.



## Temp Adjust

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

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

### How to correct the oven temperature

1. Touch **Options**, and then **1** on the **number pad**.
2. Touch **Options** to select higher or lower than the current temperature.
3. Enter the adjustment you want to make using the **number pad**. (0-35)
4. Touch **START/SET** to save the changes.

### NOTE

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

## Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

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

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

## Auto Conversion

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of  $350^{\circ}\text{F}$  and touch Oven Start/Set, the display will show the converted temperature of  $325^{\circ}\text{F}$ . (Default setting : off)

### How to enable or disable the auto conversion feature

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

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

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

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

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

1. Touch **Options**, and then **4** on the **number pad**.
2. Touch **1** (12hr) or **2** (24hr) on the **number pad**.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

## 12 hour energy saving

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

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

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



# Operating the oven

## Sound On/Off

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

### How to turn the sound on or off

1. Touch **Options**, and then **6** on the **number pad**.
2. Touch **1** (On) or **2** (Off) on the **number pad**.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

## Wi-Fi On/Off

You can turn the oven's Wi-Fi connection on or off.

### How to turn the Wi-Fi on or off

1. Touch **Options**, and then **7** on the **number pad**.
2. Touch **1** (On) or **2** (Off) on the **number pad**.
3. Touch **START/SET** to save the changes.

### NOTE

When you turn the oven's Wi-Fi connection off, Users can't set to easy setup.

## Demo mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only. (When Demo mode is on, the heating element is disabled and does not operate.)

### How to enable or disable the demo mode


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

## Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)








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

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

### How to use the Sabbath feature

1. Touch **Bake**. The default temperature is 350 °F.
2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the **number pad**.
3. Touch **START/SET**.  
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
4. Touch **Bake** and **Touch to Wake-Up/Sleep** at the same time for 3 seconds. The display will show **SAB**.  
Once SAB appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.  
You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.
5. You can turn the oven off at any time by touching **OVEN OFF**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down **Bake** and **Touch to Wake-Up/Sleep** at the same time for 3 seconds. SAB will disappear from the display.



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

## Maintaining your appliance

### Self-cleaning

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**.

# Maintaining your appliance

## Before a self-cleaning cycle

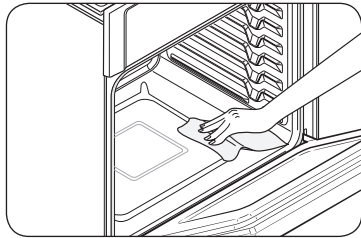


Fig. 1

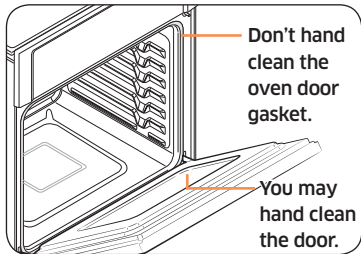


Fig. 2

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

### NOTE

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

## How to run a self-cleaning cycle

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

### NOTE

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

## How to delay the start of self-cleaning

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

## How to turn off the self-cleaning feature

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

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

## After a self-cleaning cycle

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

## Hybrid Cleaning

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

### ⚠ CAUTION

- **Do not** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt and adhere to the interior surface of the oven.
- The oven door locks during Hybrid cleaning. **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after a Hybrid Cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

## Before a Hybrid cleaning cycle

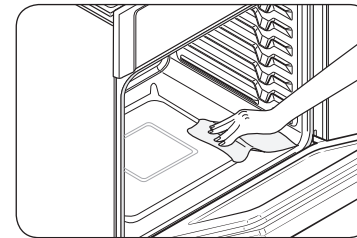


Fig. 1

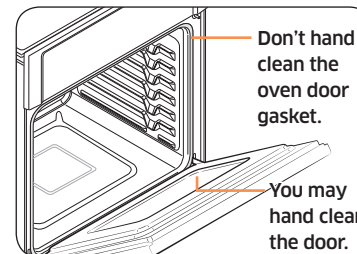


Fig. 2


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

### 📖 NOTE

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


# Maintaining your appliance

## How to run a Hybrid cleaning cycle

1. Remove all accessories from the oven.
2. Open the oven door, and then touch **Reservoir** . The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir and pull it all the way out of the slot.
3. Pour approximately 20 oz (600ml) of water into the water reservoir. Use normal water only, not distilled water.

### NOTE

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

4. Replace the rubber cap or clear plastic top.
5. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be slight click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** . The oven retracts the water reservoir.
6. Close the oven door.
7. Touch **Hybrid Clean**.
8. Touch **START/SET**. The motor-driven door lock will engage automatically. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.

### NOTE

Both oven doors are locked during Hybrid cleaning.

9. Touch **OVEN OFF**.
10. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a Hybrid cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

### NOTE

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

## After a Hybrid cleaning cycle

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

### NOTE


- You will not be able to start a Hybrid cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The 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 Hybrid clean feature can be used in only one oven at a time. While one oven is in Hybrid cleaning mode, you cannot use the other oven for cooking.
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

## Descal

If you use Steam Bake or Steam Roast 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.

1. Open the oven door, and then touch **Reservoir** . The oven ejects the reservoir. Grasp the front of the reservoir and pull it all the way out of the slot.
2. 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 water.

### NOTE

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

3. Replace the rubber cap or clear plastic top.
4. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be slight click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** . The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.
6. Touch **Descal**.
7. Touch **START/SET**. The oven starts descaling. The Descaling cycle has 5 steps. The display will notify you as each step occurs. Below are step 1 through 3.

Step 1	Apply descaling agents	Approx. 2 min.
Step 2	Descaling	Approx. 3 hrs.
Step 3	Draining	Approx. 4 min.

8. When the oven reaches step 4, you will see **“Out”** on the display. Remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz (650ml) of drinkable water. Reinsert the reservoir. The **“In”** message that appears momentarily will disappear. Close the oven door.
9. Touch **START/SET**. The oven continues to rinse and drain for 5 minutes, and then moves to step 5.
10. When Step 5 is complete, you will see **“Out”** on the display. Remove and clean the water reservoir, and then reinsert. Close the oven door.
11. Touch **START/SET**. The oven beeps, indicating descaling is complete.

### WARNING

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

### CAUTION

- The Water Supply LED blinks and the oven stops operating if the water reservoir runs out of water during the descaling cycle. If this happens, refill the reservoir so that the reservoir contains 22 oz (650ml) of drinkable water. Do not overfill the reservoir. Otherwise, water may leak from the water reservoir.
- 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 enable the Steam Bake or Steam Roast functions.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the correct ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instructions. If the ratio of water to descaling agent differs from the instructions here (8 to 1), use the ratio indicated in the instructions for the descaling agent.

### NOTE



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

# Maintaining your appliance

## 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:

1. Touch **Drain**.  
The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
2. When draining is complete open the oven door, and then touch **Reservoir** . The oven ejects the water reservoir. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir.
3. When done, re-insert the reservoir, push it in until there is a soft click, and then touch **Reservoir** . The oven retracts the reservoir.
4. Close the oven door.

## Care and cleaning of the oven

### Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

### NOTE

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

## Oven racks

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

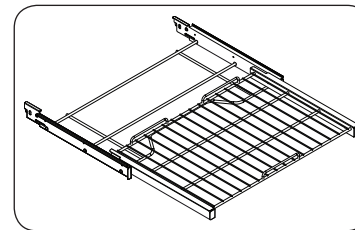
### NOTE

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

### NOTE

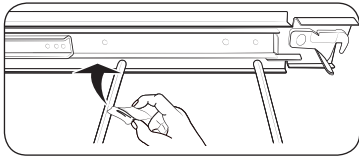
- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), or [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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

### To lubricate the slides of the gliding rack

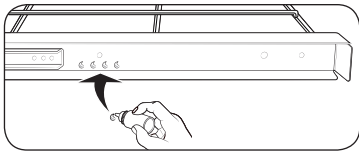


1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

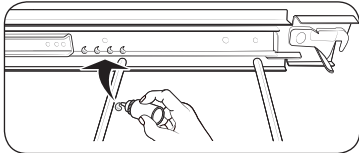




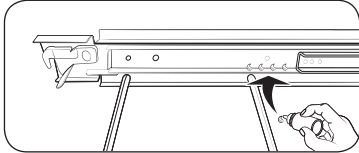
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)



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.



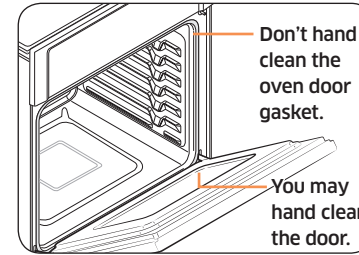
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in the oven. See installing the gliding rack in USING THE GLIDING RACK on page 24.



**NOTE**

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

**Oven door**



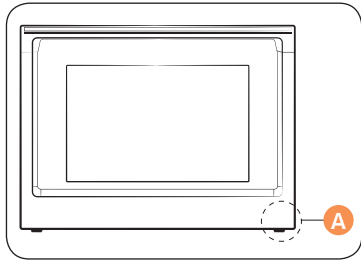
- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners, 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.

# Maintaining your appliance

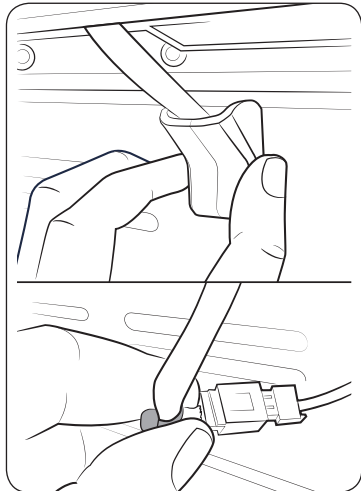
## Removing the oven doors

### ⚠ CAUTION

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



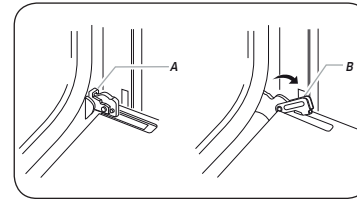
A. Wire Harness



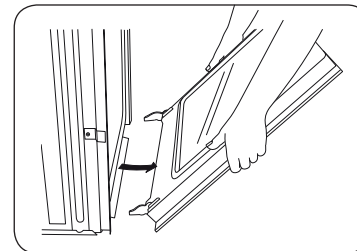
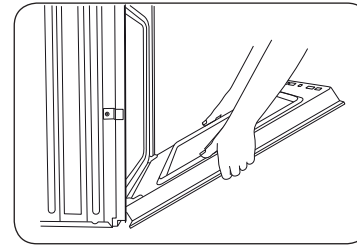
1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Remove the rubber cap (for upper oven door), and then disconnect the LED light's Wire Harness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

### 📄 NOTE

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



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

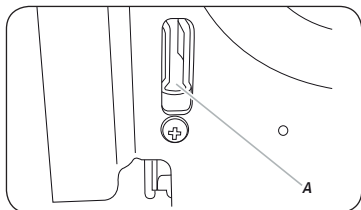


3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able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

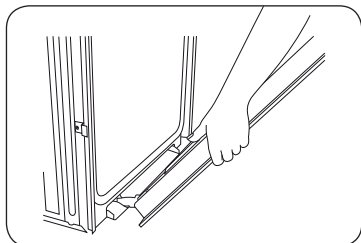
## Replacing the oven doors

### CAUTION

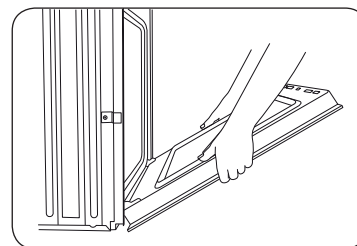
The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



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



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




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

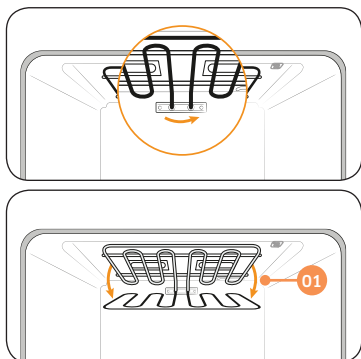
### CAUTION

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



## Changing the oven light

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



1. To change the halogen bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.
- Important:** The broil heater is not a removable part. Do not force the broil heater down. Do not let it drop down.
2. Remove the glass cover.
  3. Remove the halogen bulb cover.
  4. Replace the halogen bulb.
  5. When done, replace the halogen bulb cover, replace the glass cover, and then follow Step 1 above in the reverse order to return the broiler to its correct position.

### CAUTION

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

## Troubleshooting

### Troubleshooting

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

#### CONTROL DISPLAY

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



## 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 chapter on operating the oven starting on page 19.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten or replace the lamp.</li> <li>Call for service if the door light does not turn on.</li> </ul>
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	Refer to the section on operating the oven on page 28.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the section on using the oven racks on page 23.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See the Temp Adjust section on page 33.

# Troubleshooting

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 28, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling recommendation guide on page 28.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>See the broiling recommendation guide on page 28.</li> </ul>
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See the section on adjusting the thermostat on page 33.
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water is remaining in the oven.		

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 section on self-cleaning on page 35.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven lockout (see page 35).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Touch <b>OVEN OFF</b> . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the section on self-cleaning on page 35.
	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"> <li>To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the section on self-cleaning on page 35.</li> </ul>
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
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 <b>Control Lockout</b> section on page 21.

## Information codes

### OVEN

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

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	Touch <b>OVEN OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-23	The temp probe sensor is short when the oven is operating.	
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
	The PCB sensor is short when the oven is operating.	
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-70	The Steam sensor is open when the oven is operating.	Touch <b>OVEN OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
	The Steam sensor is short when the oven is operating.	
C-72	There are drain system-related problems.	
C-A2	Cooling motor is abnormally operated.	Call for service.

## Warranty (U.S.A)

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

### SAMSUNG ELECTRIC OVEN

#### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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 and workmanship for a limited warranty period of:

#### One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. 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 United States. 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 provinces or territories may or may 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. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

# Warranty (CANADA)

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

## SAMSUNG ELECTRIC OVEN

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

#### One (1) Year Parts and Labor

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](http://www.samsung.com/ca/support) (English)**  
**[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)**

## Open Source Announcement

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

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

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





Scan this with your smartphone

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

\* Requires reader to be installed on your  
 smartphone

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

#### QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-00854A-00

# Horno eléctrico empotrado en pared

## Manual del usuario

NV51K6650D\*



## Aviso sobre regulaciones

---

### 1. Aviso de la FCC

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

### DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una de las siguientes maneras:

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

---

### **DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

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

### **2. Aviso de IC**

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

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

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

---

### **DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

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

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>5</b>		
<b>Introducción a su nuevo horno</b>	<b>17</b>		
Descripción general	17		
Elementos incluidos con su horno	17		
<b>Antes de comenzar</b>	<b>17</b>		
Sugerencias para ahorrar energía	17		
Depósito de agua	17		
<b>Funcionamiento del horno</b>	<b>19</b>		
Panel de control del horno	19		
Modos de pantalla del panel de control	20		
Ajuste del reloj	20		
Cómo programar el temporizador de cocina	20		
Traba de controles	21		
Cocción con temporizador	21		
Inicio retardado	22		
Cómo encender y apagar la luz	22		
Ajustes mínimos y máximos	22		
Uso de las parrillas del horno	23		
Uso de la parrilla deslizante	24		
Hornear	25		
Hornear por convección	26		
Asar por convección	27		
Sin precalentamiento	27		
Asar a la parrilla	28		
Horneado y asado con vapor (solo horno superior)	29		
		Uso de Entibiar pan para leudado (solo horno inferior)	30
		Uso de Mantener temperatura (solo horno inferior)	30
		Uso de la sonda de temperatura (solo horno superior)	30
		Uso de Smart Control	32
		Uso de Opciones	32
		Uso de la función Shabat	34
		<b>Mantenimiento de su electrodoméstico</b>	<b>35</b>
		Auto-limpieza	35
		Limpieza híbrida	37
		Desincrustar	39
		Drenaje	40
		Cuidado y limpieza del horno	40
		Cómo retirar las puertas del horno	42
		Reemplazo de las puertas del horno	43
		Recambio de la luz del horno	44
		<b>Resolución de problemas</b>	<b>44</b>
		Resolución de problemas	44
		Códigos de información	47
		<b>Garantía (EE.UU.)</b>	<b>48</b>
		<b>Garantía (CANADÁ)</b>	<b>50</b>
		Anuncio de código abierto	51



## Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

### Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### **ADVERTENCIA**

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









#### **PRECAUCIÓN**

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

#### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### ADVERTENCIA SOBRE LA STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 (SOLO EE.UU.)


ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.




### PARA SU SEGURIDAD

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

#### PRECAUCIÓN

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

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

-  **Mantenimiento del usuario**- No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.
-  Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.
- 
  - **No se introduzca en el horno.**
  - **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
  - **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
  - **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague el horno para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas cerrando la puerta, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
  - Evite rayar o impactar las puertas de vidrio y el panel de control. Hacerlo puede producir la rotura del vidrio. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

#### ⚠ ADVERTENCIA


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

#### ⚠ ADVERTENCIA




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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## HORNO

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


## Instrucciones de seguridad importantes

### PRECAUCIÓN


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

### HORNOS AUTO-LIMPIANTES


 **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

-  **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- Aplique el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la auto-limpieza del horno, quite la partición, la parrilla, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

### CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**




## Instrucciones de seguridad importantes

### ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

#### PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  • Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas.
- Tenga cuidado al quitar el envoltorio cuando retira comida del electrodoméstico.
  - Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.
-  • No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
-  • Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



- ❏ No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
  - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o incendio.
- No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ❏ No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la coraza externa del horno.
- No almacene ni utilice el horno al aire libre.
- Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
  - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
- Abra la tapa o el tapón de recipientes sellados (botellas de tónico de hierbas, mamaderas, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un orificio en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
  - Podría provocar un incendio.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
  - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.
- ☒ • No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

### ⚠ PRECAUCIÓN

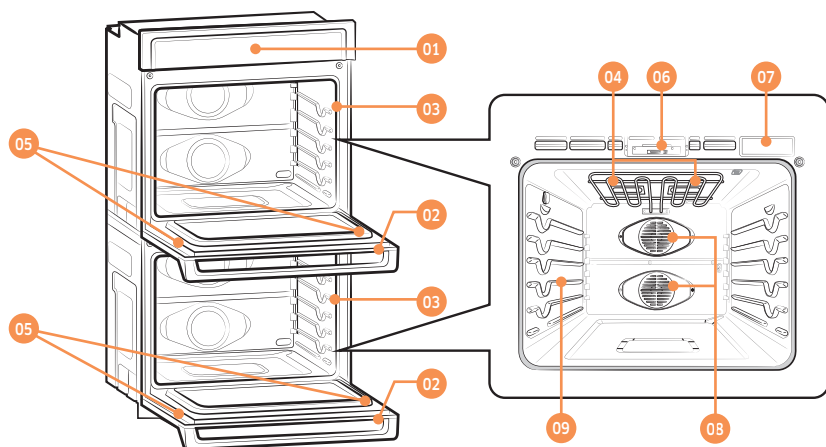
- ★ No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- ★ Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

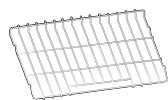
## Introducción a su nuevo horno

### Descripción general

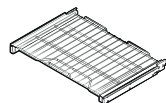


- |                               |                             |                         |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 01 Panel de control del horno | 02 Puerta del horno         | 03 Junta del horno      |
| 04 Lámpara halógena *     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

### Elementos incluidos con su horno



Estantes de alambre (4)\*



Parrilla deslizante (1)\*



Sonda de temperatura (1)\*

#### NOTA

Si necesita un accesorio marcado con un \*, puede adquirirlo en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

## Antes de comenzar

Limpie el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez. Luego, retire los accesorios, programe el horno en Bake (Hornear) y luego haga funcionar el horno a 400 °F durante una hora. Se notará un olor característico. Esto es normal.

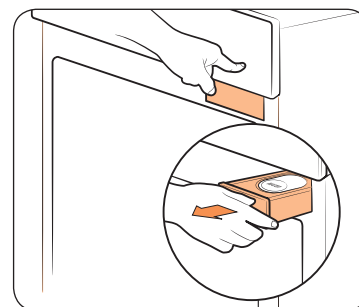
Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

### Sugerencias para ahorrar energía

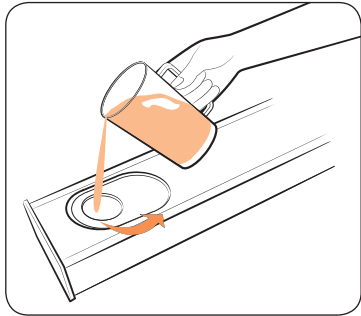
- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar vuelta los alimentos. No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes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

### Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza en las funciones Steam Bake (Hornear con vapor), Steam Roast (Asar con vapor) y Hybrid Clean (Limpieza híbrida) así como para remover las incrustaciones que pueden formarse en las paredes del horno, en especial luego de hornear con vapor, asar con vapor y la limpieza híbrida. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o desincrustar.



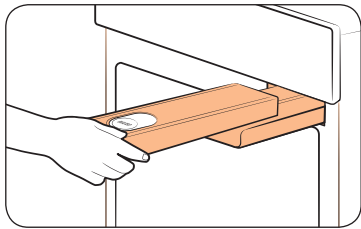
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Reservoir (Depósito)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



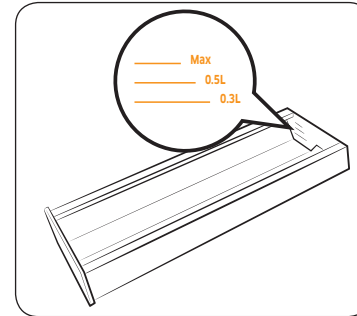
- Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua potable.

**NOTA**

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

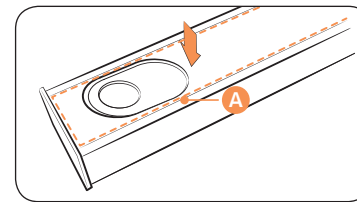


- Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
- Empuje el depósito hacia adentro. Se oír un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
- Cierre la puerta del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



**NOTA**

No sobrepase la línea máxima.



**NOTA**

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

**PRECAUCIÓN**

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

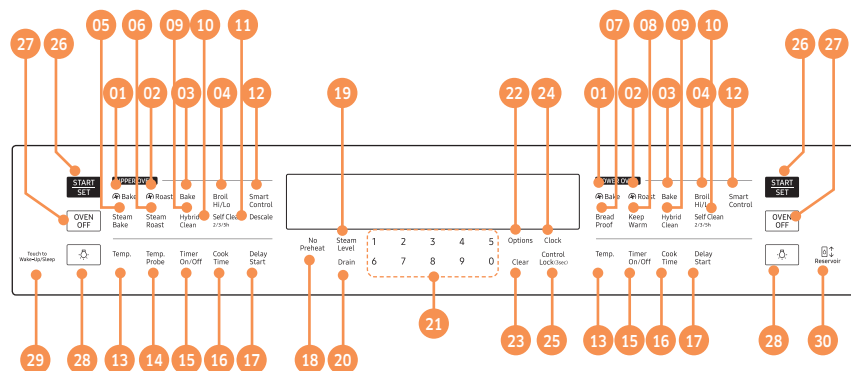
**NOTA**

- Si **Reservoir (Depósito)** en el panel de control parpadea, el depósito de agua no está cerrado adecuadamente. Cierre completamente el depósito de agua.
- Si en la pantalla se muestra 'Hot' (Caliente), tenga cuidado. El horno y el depósito de agua están calientes.

# Funcionamiento del horno

## Panel de control del horno

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



- 01** **Bake (Hornear por convección):** Use para seleccionar la función Convection Bake (Hornear por convección). (También se usa para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en este modo.)
- 02** **Roast (Asar por convección):** Use para seleccionar la función Convection Roast (Asar por convección). (También se usa para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en este modo.)
- 03** **Bake (Hornear):** Use para seleccionar la función Bake (Hornear).
- 04** **Broil Hi/Lo (Asar a la parrilla, alta/baja):** Use para seleccionar la función Broil (Asar a la parrilla).
- 05** **Steam Bake (Hornear con vapor):** Use para seleccionar la función Steam Bake (Hornear con vapor).
- 06** **Steam Roast (Asar con vapor):** Use para seleccionar la función Steam Roast (Asar con vapor).
- 07** **Bread Proof (Entibiar pan para leudado):** Use para seleccionar la función Bread Proof (Entibiar pan para leudado).
- 08** **Keep Warm (Mantener temperatura):** Use para seleccionar la función Keep Warm (Mantener temperatura) para mantener calientes los alimentos cocinados.
- 09** **Hybrid Clean (Limpieza híbrida):** Use para seleccionar la función Hybrid Clean (Limpieza híbrida).

- 10** **Self Clean 2/3/5h (Auto-limpieza 2/3/5 h):** Use para seleccionar la función Self-cleaning (Auto-limpieza). Mientras Self-cleaning (Auto-limpieza) se está ejecutando en un horno, el otro horno no se puede utilizar para ninguna función.
- 11** **Descalce (Desincrustar):** Use para seleccionar la función Descalce (Desincrustar).
- 12** **Smart Control:** Use para seleccionar la función Smart Control .
- 13** **Temp. (Temperatura):** Use para cambiar la temperatura cuando el horno está en funcionamiento.
- 14** **Temp. Probe (Sonda de temperatura):** Use para activar el modo Temp Probe (Sonda de temperatura).
- 15** **Timer On/Off (Activar/desactivar temporizador):** Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción.
- 16** **Cook Time (Tiempo de cocción):** Toque y luego utilice el teclado numérico para programar la duración de la cocción para los alimentos en cuestión. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
- 17** **Delay Start (Inicio retardado):** Use para programar que el horno se active y se detenga automáticamente a las horas que usted fije.
- 18** **No Preheat (Sin precalentamiento):** Use para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en los modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Asar por convección).
- 19** **Steam Level (Nivel de vapor):** Use para seleccionar el nivel de vapor (Lo (Bajo), Mid (Medio), Hi (Alto)).
- 20** **Drain (Drenar):** Use para seleccionar la función de drenaje.
- 21** **Teclado numérico:** Use para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de horneado temporizado, etc.
- 22** **Options (Opciones):** Use para mostrar el menú User Preference (Preferencia del usuario) en la pantalla.
- 23** **Clear (Eliminar):** Use para cancelar una temperatura o un tiempo ingresados previamente.
- 24** **Clock (Reloj):** Use para fijar la hora del día.
- 25** **Control Lock(3sec) (Bloquear controles(3 s)):** Use para desactivar todas las funciones del horno.
- 26** **START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Use para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza en el horno.
- 27** **OVEN OFF (APAGAR HORNO):** Use para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
- 28** **Lamp (Lámpara) :** Use para encender o apagar la luz (horno y puerta).
- 29** **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo):** Use para activar o desactivar botones y funciones en la pantalla.
- 30** **Reservoir (Depósito) :** Use para abrir el depósito de agua para Steam Bake (Hornear con vapor), Steam Roast (Asar con vapor) y Hybrid Clean (Limpieza híbrida).

Funcionamiento del horno

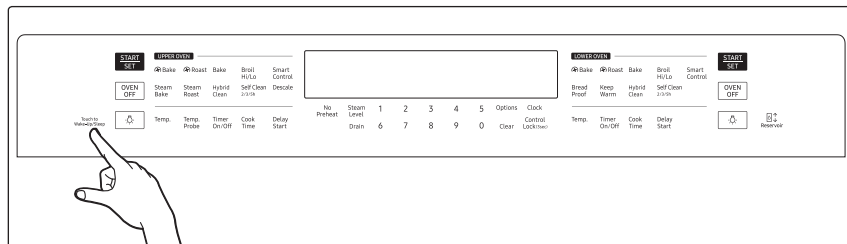


# Funcionamiento del horno

## Modos de pantalla del panel de control

### Modo de reposo

El panel de control permanecerá en modo de reposo cuando no esté en uso. Solo se mostrará el reloj. Deberá activar el panel de control para iniciar cualquier función.



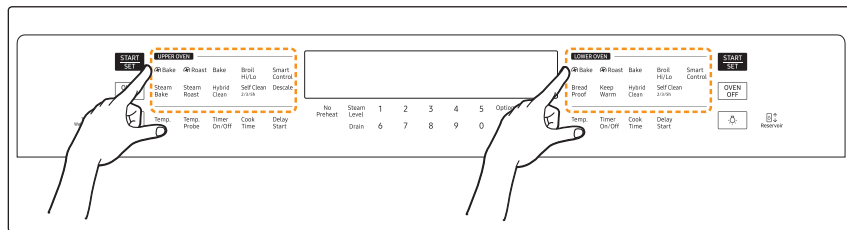
### Modo de actividad

Para activar el panel de control, presione **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)**. Después de 2 minutos de inactividad (o un minuto cuando el horno está funcionando en modo de espera), el panel de control regresará al modo de reposo.

### Selección del horno superior o inferior

Para cambiar entre el horno superior y el inferior, toque la zona **UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR)** o **LOWER OVEN (HORNO INFERIOR)**.

El panel de control se activará después que seleccione el horno.



## Ajuste del reloj

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

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

### Cómo ajustar el reloj

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

### Cómo programar el temporizador de cocina

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

### Cómo programar el temporizador

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





## Traba de controles

La traba de controles permite bloquear los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente. El bloqueo de controles también traba las dos puertas del horno de modo que no puedan abrirse. Solo puede activar la traba de controles cuando el horno está en modo de espera.

### Cómo activar la traba de controles

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

#### **NOTA**

- La traba de controles solo está disponible si la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Todas las demás funciones deben cancelarse antes de activar la traba de controles.

### Cómo destrabar los controles

Toque **Control Lock(3sec) (Bloquear controles(3s))** durante 3 segundos. "Loc" y el icono de la cerradura desaparecerán de la pantalla.

#### **NOTA**

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.


## Cocción con temporizador

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

- Solo puede utilizar Timed Cooking (Cocción con temporizador) con otra operación de cocción (Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), Bake (Hornear), Steam Bake (Hornear con vapor), Steam Roast (Asar con vapor)).

### Cómo programar el horno para Tiempo de cocción

1. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Bake (Hornear)**. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, mediante el teclado numérico. (La temperatura predeterminada es de 350 °F).
2. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)**. Ingrese el número de horas/minutos que desea que el horno permanezca encendido mediante el **teclado numérico**. El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente salvo que se haya programado la función de Mantener la temperatura. (Consulte la sección **Uso de Mantener temperatura (solo horno inferior)** en la página 30.)
4. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento ajustando el tiempo de cocción en 0 minutos. (Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** -> ajuste el tiempo de cocción en 0 minutos -> toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**)

-  • Cuando haya transcurrido la Timed Cooking (Cocción con temporizador), el horno emitirá una señal sonora 10 veces.

#### **PRECAUCIÓN**

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



# Funcionamiento del horno

## Inicio retardado


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

- Solo puede utilizar Delay Start (Inicio retardado) con otra operación de cocción (Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), Bake (Hornear), Steam Bake (Hornear con vapor), Steam Roast (Asar con vapor), Self Clean (Auto-limpieza)).
- Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

## Cómo programar el horno para inicio diferido
















1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando el **teclado numérico**.
4. Ajuste el tiempo de cocción si lo desea. (Consulte la sección sobre la función de cocción con temporizador en la página 21.)
5. Toque **Delay Start (Inicio retardado)**. Use el **teclado numérico** para fijar la hora.
6. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. A la hora fijada, se emitirá una breve señal sonora. El horno comenzará la cocción.

## Cómo encender y apagar la luz

- Cuando se abre la puerta, automáticamente la luz del horno se enciende y la luz de la puerta se apaga.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- La luz del horno y de la puerta se pueden encender y apagar manualmente tocando **Lamp (Luz)** .

## Ajustes mínimos y máximos

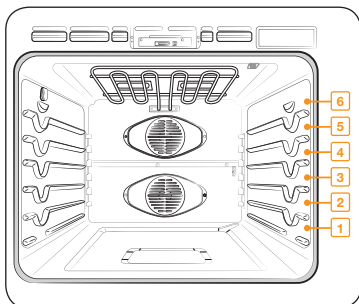
Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del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

FUNCIÓN		MÍNIMO	MÁXIMO
UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR)			
	Bake (Hornear)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Asar a la parrilla)	LO (BAJA)	HI (ALTO)
	Convection Bake (Hornear por convección)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast (Asar por convección)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Bake (Hornear con vapor)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Roast (Asar con vapor)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Self Clean (Auto-limpieza)	2 h	5 h
	Hybrid Clean (Limpieza híbrida)	-	2 h
LOWER OVEN (HORNO INFERIOR)			
	Bake (Hornear)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Asar a la parrilla)	LO (BAJA)	HI (ALTO)
	Convection Bake (Hornear por convección)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast (Asar por convección)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Keep Warm (Mantener temperatura)	-	3 h
	Self Clean (Auto-limpieza)	2 h	5 h
	Hybrid Clean (Limpieza híbrida)	-	2 h



## Uso de las parrillas del horno

### Posiciones de las parrillas en el horno

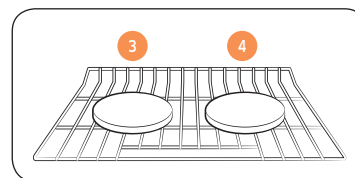


Posición recomendada de las parrillas para cocción

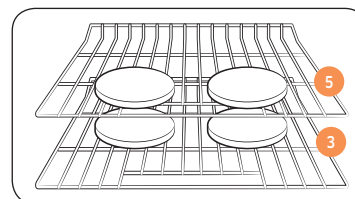
TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	3-5
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carne asada de gran tamaño, jamones, pizza fresca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

- Esta tabla es para referencia solamente.

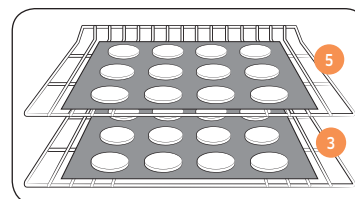
### Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple



Parrilla del horno múltiple

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

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

Cuando hornee tortas y galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en la **posición 3 y 5**.

#### Uso de múltiples parrillas del horno

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



# Funcionamiento del horno

## Antes de usar las parrillas

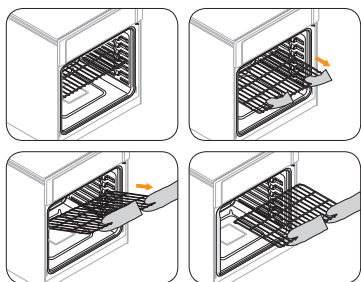
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

### RETIRAR LAS PARRILLAS

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

### RECOLOCAR LAS PARRILLAS

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



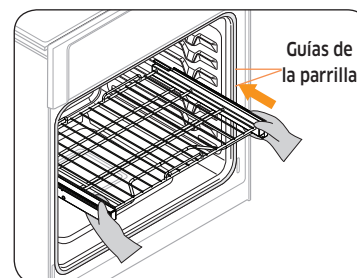
#### PRECAUCIÓN

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

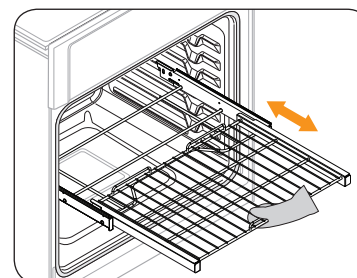
## Uso de la parrilla deslizable

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

### Instalación de la parrilla deslizable



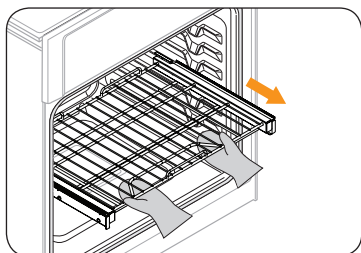
- Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.



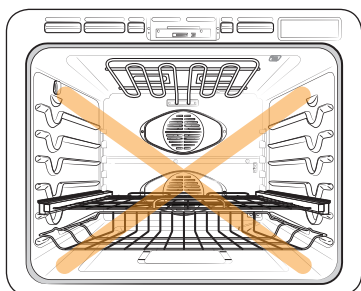
- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.



## Cómo retirar la parrilla deslizante



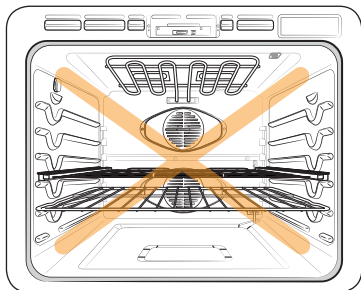
- Con la parrilla deslizante en la posición "Cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



### ⚠ PRECAUCIÓN

No instale la parrilla deslizante directamente arriba de la parrilla plana y de la parrilla ahuecada.

No podrá instalarla correctamente y el horno podría caerse.



### 📖 NOTA

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

## Hornear

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 175 °F a 550 °F. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

### Cómo ajustar el horno para hornear por hornear

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



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

### 📖 NOTA

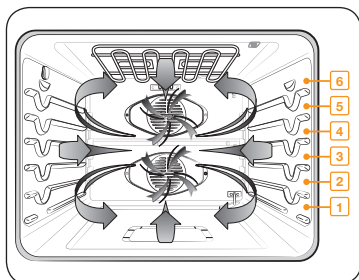
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

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

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

# Funcionamiento del horno

## Hornear por convección



La función Convection Bake (Hornear por convección) le permitirá una cocción más rápida. En el horneado por convección se activa un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua. Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo. Las comidas que se cocinen sobre una única parrilla generalmente se cocinarán en forma más rápida y pareja si se utiliza la función de hornear por convección. La cocción utilizando múltiples parrillas en el horno puede resultar en tiempos de cocción un poco más largos para ciertas comidas, pero a fin de cuentas se ahorra tiempo. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja. Se puede programar el horno para hornear por convección a temperaturas de entre 175 °F y 550 °F.

### Consejos para el horneado por convección

El tiempo que ahorre dependerá del tipo y de la cantidad de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas, se aconseja utilizar charolas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Utilizar una charola de superficie oscura resultará en unos tiempos de cocción más rápidos.

Cuando hornee por convección con una única parrilla, colóquela en la **posición 3 o 4**. Si cocina con parrillas múltiples, colóquelas en la **posición 3 y 5**.

Si hornea una torta o pastel, el modo de hornear simple (no el modo de hornear por convección) producirá mejores resultados.

## Cómo ajustar el horno para hornear por convección

1. Toque **Bake (Hornear por convección)**. La tecla **No Preheat (Sin precalentamiento)** se activa en el panel de control. Toque **No Preheat (Sin precalentamiento)** si desea usar la función No Preheat (Sin precalentamiento). (Consulte la sección Sin precalentamiento en la página 27.)
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. El horno emitirá una señal sonora 6 veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
4. Si desea cancelar el horneado por convección o si terminó, toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.
  - Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
  - NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador de convección.

### NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

### NOTA

- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

## Asar por convección

Asar por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir. El calor procede del elemento calentador de la parte superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio. El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta jugoso y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

### Cómo ajustar el horno para asar al horno por convección

1. Toque **Roast (Asar por convección). No Preheat (Sin precalentamiento)** se activa en el panel de control. Toque **No Preheat (Sin precalentamiento)** si desea usar la función No Preheat (Sin precalentamiento). (Consulte la sección **Sin precalentamiento** en esta página.)
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. El horno emitirá una señal sonora 6 veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
4. Si desea cancelar el asado por convección o si terminó, toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador de convección.

### NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

### NOTA

- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el asado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

## Sin precalentamiento

Use No Preheat (Sin precalentamiento) para cocer sin el ciclo de precalentamiento. Esta función solo está disponible para Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Asar por convección).

### Cómo programar el horno para Sin precalentamiento

1. Toque **Bake (Hornear por convección)** o **Roast (Asar por convección). No Preheat (Sin precalentamiento)** se activa en el panel de control.
2. Toque **No Preheat (Sin precalentamiento)**.
3. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el **teclado numérico**.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
5. La pantalla mostrará el tiempo ingresado.

### NOTA

- Para un mejor desempeño, recomendamos cocinar en la parrilla simple

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

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



# Funcionamiento del horno

## Asar a la parrilla

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

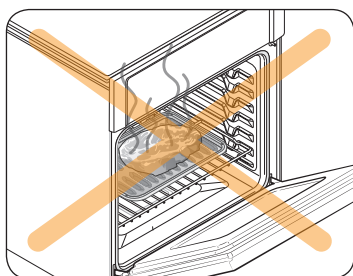
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.

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

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

### NOTA

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



### PRECAUCIÓN

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

## Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

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

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

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






## Horneado y asado con vapor (solo horno superior)



El horneado con vapor proporciona unas condiciones excelentes para hornear panes, pasteles y postres, ya que aumenta el grado de humedad y mejora la textura y el sabor.

El asado con vapor proporciona unas condiciones excelentes para asar carnes o aves, ya que mantiene la superficie crujiente a la vez que sella los alimentos dejando dentro los jugos para que el producto resulte jugoso y tierno.

1. Abra la puerta del horno y toque **Reservoir (Depósito)** .
2. El horno expulsa el depósito. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo completamente fuera de la ranura.
3. Llene el depósito con 22 oz (650 ml) de agua.

### **NOTA**

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

4. Vuelva a colocar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
5. Vuelva a colocar el depósito en la ranura y empuje hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Toque **Steam Bake (Hornear con vapor)** o **Steam Roast (Asar con vapor)**.
8. Toque **Steam Level (Nivel de vapor)** una vez para Med (Medio), dos veces para Hi (Alto) o tres veces para Lo (Bajo).  
(El ajuste predeterminado es Lo (Bajo).  
La pantalla mostrará  y el nivel de vapor.
9. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando el **teclado numérico**.
10. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F. El horno emitirá una señal sonora 6 veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
11. Si desea cancelar el horneado con vapor o el asado con vapor, o si terminó, toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

### **NOTA**

- Cuando Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) están activados y se agota el agua del depósito, se muestra **"Water Supply (Suministro de agua)"**. El horno continúa operando pero el generador de vapor deja de funcionar hasta que se vuelve a llenar el depósito de agua.

- Asegúrese de drenar el agua restante después de utilizar Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Roast (Asar con vapor). Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Roast (Asar con vapor) se completan, debe vaciar el depósito de agua, ya que el agua restante puede afectar otros modos de cocción.



- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador de convección.

### **NOTA**

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

### **NOTA**

- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

### Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo vapor	Nivel	Alimento
Steam Bake (Hornear con vapor)	Alto	Pan de centeno, Postres (Flan)
	Medio	Croissants, Pasteles, Recalentar (Pizza, Guisos)
	Bajo	Pasteles
Steam Roast (Asar con vapor)	Alto	-
	Medio	Carnes, Aves
	Bajo	Pavo, Carnes asadas grandes

## Funcionamiento del horno

### Uso de Entibiar pan para leudado (solo horno inferior)

Levantamiento del pan genera automáticamente una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura.

Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción Levantamiento del pan con el horno frío.

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

#### NOTA

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

### Uso de Mantener temperatura (solo horno inferior)

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

Después de 3 horas, la función se apagará automáticamente. Puede usar la función Keep Warm (Mantener temperatura) sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarla para que se active después de una operación de cocción por temporizador o de inicio retardado. No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

#### Cómo utilizar la función Mantener temperatura

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

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

1. Programe el horno para **Timed cooking (Cocción con temporizador)**. (Consulte la sección Cocción con temporizador en la página 21.)
2. Toque **Keep Warm (Mantener temperatura)** antes de tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
3. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** en cualquier momento para desactivar esta función.

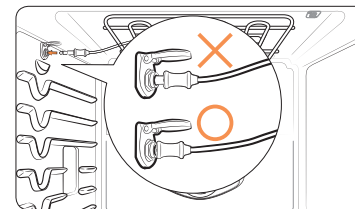
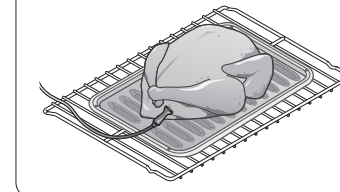
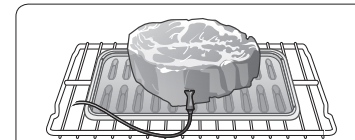
### Uso de la sonda de temperatura (solo horno superior)

Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna. La Temp Probe (Sonda de temperatura) le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no. Esta función se puede usar con Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección).

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

#### Cómo usar la Sonda de temperatura

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



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

2. Inserte el enchufe de la sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
3. Seleccione la función de cocción deseada (Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección)) y la temperatura.
4. Toque **Temp. Probe (Sonda de temperatura)** para regular la temperatura interna deseada.
5. Regule la temperatura interna deseada mediante el **teclado numérico**.

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

6. Si desea usar Cook time (Tiempo de cocción), Delay start (Inicio retardado) o Keep Warm (Mantener temperatura), programe cada función.
7. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
8. Cuando se alcanza la temperatura interna deseada, la función automáticamente se detiene y suena una alarma.

#### PRECAUCIÓN

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

#### PRECAUCIÓN

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

#### NOTA

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

#### Tabla de sonda de temperatura

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

#### NOTA

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

#### Cómo quitar la sonda de temperatura

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

#### PRECAUCIÓN

Después de la cocción, la sonda de temperatura está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras.



# Funcionamiento del horno


## Uso de Smart Control

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


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

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

## Cómo conectar el horno

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

## Para iniciar el horno de manera remota

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

### Cuando Smart Control está activado se puede:

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

### **NOTA**

**Importante:** El modo Self clean (Auto-limpieza) no se puede iniciar de manera remota.

### **NOTA**

- Si abre la puerta del horno o toca **Smart Control** se borrará  de la pantalla y se evitará que usted pueda encender el horno de manera remota.
- Si  no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela,  se apaga.

## Uso de Opciones

Esta función le permite controlar diversas opciones de control electrónico. Estas opciones incluyen Temp Adjust (Ajuste de temperatura), Temp Unit (Unidad de temperatura), Auto Conversion (Autoconversión), Time of Day (Hora del día), 12 hour energy saving (Ahorro de energía transcurridas 12 horas), Sound On/Off (Activar/Desactivar sonido) y Demo mode (Modo demostración).

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

Opciones	Función
<b>1. Temp Adjust (Ajuste de temperatura)</b>	Le permite corregir la temperatura del horno.
<b>2. Temp Unit (Unidad de temperatura)</b>	Le permite programar el control del horno para mostrar temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
<b>3. Auto Conversion (Autoconversión)</b>	Le permite programar la función Auto Conversion (Autoconversión) de manera que el horno convertirá automáticamente las temperaturas de horneado común ingresadas a temperaturas de horneado por convección, y luego mostrará las temperaturas de convección.
<b>4. Time of Day (Hora del día)</b>	Le permite programar el reloj para mostrar la hora del día en modo de 12 o 24 horas.
<b>5. 12 hour energy saving (Ahorro de energía transcurridas 12 horas)</b>	Esta función automáticamente apaga el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado.
<b>6. Sound On/Off (Activar/Desactivar sonido)</b>	Le permite programar los controles del horno para que funcionen en silencio.
<b>7. Wi-Fi On/Off (Activar/Desactivar Wi-Fi)</b>	Le permite activar y desactivar la conexión Wi-Fi del horno.
<b>0. Demo mode (Modo demostración)</b>	Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente.



## Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido.

La temperatura del horno puede ajustarse  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

### Cómo corregir la temperatura del horno

1. Toque **Options (Opciones)** y luego **1** en el **teclado numérico**.
2. Toque **Options (Opciones)** para seleccionar más alta o más baja que la temperatura actual.
3. Ingrese el ajuste que desea utilizando el **teclado numérico**. (0-35)
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### **NOTA**

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

## Unidad de temperatura (Selección de temperatura entre Fahrenheit o Celsius)

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

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

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

## Autoconversión

Cuando se utiliza la función de autoconversión, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección.

Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y toca Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F. (Ajuste predeterminado: apagado)

### Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

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

## Hora del día (12 h/24 h)

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

El horno viene de fábrica configurado para mostrar la hora en modo de 12 horas.

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

1. Toque **Options (Opciones)** y luego **4** en el **teclado numérico**.
2. Toque **1** (12 horas) o **2** (24 horas) en el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

## Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

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

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



# Funcionamiento del horno

## Activar/Desactivar sonido

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

Cómo activar o desactivar el sonido

1. Toque **Options (Opciones)** y luego **6** en el **teclado numérico**.
2. Toque **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

## Activar/Desactivar Wi-Fi

Puede activar o desactivar la conexión Wi-Fi del horno.

Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

1. Toque **Options (Opciones)** y luego **7** en el **teclado numérico**.
2. Toque **1** (Activado) o **2** (Desactivado) en el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

### **NOTA**

Cuando la conexión Wi-Fi del horno está desactivada, los usuarios no pueden establecer la configuración fácil.

## Modo demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (Cuando el modo demostración está activado, el elemento calentador está desactivado y no funciona.)

Cómo activar o desactivar el modo demostración


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

## Uso de la función Shabat

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








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

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

### Cómo utilizar la función Shabat

1. Toque **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando el **teclado numérico**.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Toque **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)** a la vez durante 3 segundos. En la pantalla se verá **SAB**. Una vez que SAB haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio. Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Shabat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.
5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Esto apagará el horno. Si quiere desactivar la función Sabbath (Shabat), mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)** al mismo tiempo durante 3 segundos. La palabra SAB desaparecerá de la pantalla.



-  No intente activar ninguna otra función de programa excepto Bake (Hornear) mientras la función Sabbath (Shabat) está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Sabbath (Shabat) activada: **Número, Bake (Hornear), START/SET (INICIO/CONFIGURAR) y OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Ninguna de las demás teclas deben utilizarse una vez que se haya activado la función Sabbath (Shabat).
-  Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Sabbath (Shabat) hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
-  Puede programar la función Cook time (Tiempo de cocción) antes de activar la función Sabbath (Shabat).
-  Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAB en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Sabbath (Shabat), sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Sabbath (Shabat). Toque y mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up/ Sleep (Tocar para activar/Reposo)** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Sabbath (Shabat). El horno puede entonces usarse con todas las funciones normales.
-  No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Sabbath (Shabat) para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Auto-limpieza

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

#### PRECAUCIÓN

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

# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Antes de un ciclo de auto-limpieza

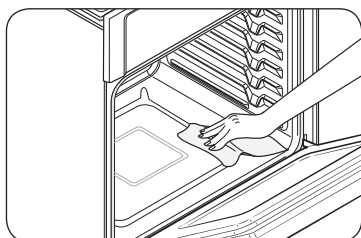


Fig. 1

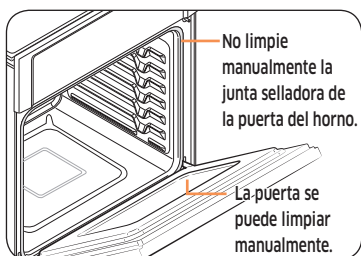


Fig. 2

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

### NOTA

Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de activar el modo de auto-limpieza.

## Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

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

## Cómo diferir el inicio del proceso de auto-limpieza

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



## Como apagar la función de auto-limpieza

Si necesita detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza:

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

## Después de un ciclo de auto-limpieza

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

## Limpeza híbrida

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, parrillas, fondo o ninguna otra parte del horno. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, malos resultados de horneado y daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y adherirá a la superficie interior del horno.
- La puerta del horno se traba durante la limpieza híbrida. **No** fuerce la apertura de la puerta del horno. Tales maniobras pueden dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga precaución al abrir la puerta del horno cuando se haya completado un ciclo de limpieza híbrida. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente.

## Antes de un ciclo de limpieza híbrida

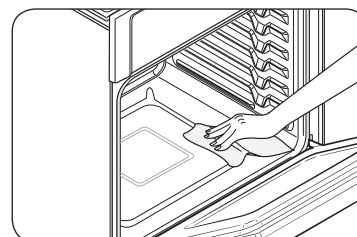


Fig. 1

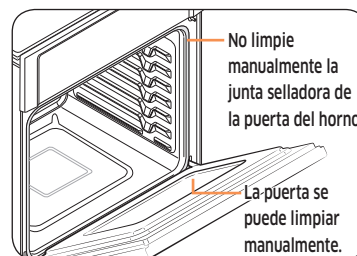


Fig. 2


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

### 📖 NOTA

Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de iniciar el modo de limpieza híbrida.


## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida

1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Abra la puerta del horno y toque **Reservoir (Depósito)** . El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo completamente fuera de la ranura.
3. Vierta aproximadamente 20 oz (600 ml) de agua en el depósito de agua. Utilice solamente agua normal, no agua destilada.

#### **NOTA**

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

4. Vuelva a colocar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
5. Vuelva a colocar el depósito en la ranura y empuje hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Toque **Hybrid Clean (Limpieza híbrida)**.
8. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente. Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y se oirá una señal sonora.

#### **NOTA**

Las dos puertas del horno se traban durante la limpieza híbrida.

9. Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.
10. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza híbrida quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.

#### **NOTA**

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

### Después de un ciclo de limpieza híbrida

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

#### **NOTA**


- Le resultará imposible iniciar un ciclo de limpieza híbrida si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir las puertas del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
- La función de limpieza híbrida solo puede utilizarse en un horno por vez. Cuando un horno está en el modo de limpieza híbrida, el otro horno no se puede utilizar para cocción.
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

## Desincrustar

Si utiliza Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) frecuentemente, recomendamos desincrustar regularmente para eliminar minerales del horno que podrían afectar el sabor o la calidad de los alimentos cocinados. Durante un ciclo de desincrustación, utilice solo productos desincrustantes específicos para hornos a vapor o máquinas de café.


### NOTA

Si utiliza las funciones Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) por más de un total de 12 horas, el indicador de Descale (Desincrustar) se enciende. Podrá seguir utilizando las funciones Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) durante las dos horas siguientes sin que se produzca la desincrustación. No obstante, una vez transcurridas las dos horas, las funciones Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) se desactivarán hasta que usted ejecute un ciclo de desincrustación.

1. Abra la puerta del horno y toque **Reservoir (Depósito)** . El horno expulsa el depósito. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo completamente fuera de la ranura.
2. Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1.7 oz (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 oz (400 ml) de agua.

### NOTA

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

3. Vuelva a colocar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
4. Vuelva a colocar el depósito en la ranura y empuje hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.
6. Toque **Descale (Desincrustar)**.
7. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comienza a desincrustar. El ciclo Descaling (Desincrustar) tiene 5 pasos. La pantalla le notificará la ejecución de cada paso. A continuación se muestran los pasos 1 a 3.

Paso 1	Aplicación de productos desincrustantes	Aprox. 2 min.
Paso 2	Desincrustación	Aprox. 3 horas.
Paso 3	Drenaje	Aprox. 4 min.

8. Cuando el horno alcanza el paso 4, se muestra **"Out (Retirar)"** en la pantalla. Retire y vacíe el depósito de agua y vuelva a llenarlo con 22 onzas (650 ml) de agua potable. Aparece momentáneamente el mensaje **"In (Insertar)"** y desaparece. Cierre la puerta del horno.
9. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno continúa el enjuague y el drenaje por 5 minutos y luego sigue con el paso 5.
10. Cuando finaliza el paso 5 se muestra **"Out (Retirar)"** en la pantalla. Retire y limpie el depósito de agua y vuelva a insertarlo. Cierre la puerta del horno.
11. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno emite una señal sonora cuando finaliza la desincrustación.

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

- Si el depósito de agua se queda sin agua durante el ciclo de desincrustación, el LED de suministro de agua parpadea y el horno deja de funcionar. En ese caso, vuelva a llenar el depósito de manera que contenga 22 onzas (650 ml) de agua potable. No llene demasiado el depósito. De lo contrario, puede producirse una fuga de agua.
- No cancele el ciclo de desincrustación cuando está en proceso. Si lo detiene, deberá reiniciar el ciclo de desincrustación y completarlo durante las tres horas siguientes para permitir las funciones de horneado con vapor y asado con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para saber la proporción correcta de agua y producto desincrustante, siga las instrucciones del fabricante del producto. Si la proporción correcta de agua y producto desincrustante difiere de las presentes indicaciones (8 a 1), use la proporción indicada en las instrucciones del producto desincrustante.

### NOTA



Aunque el horno inicia automáticamente la desincrustación después de 5 segundos sin esperar confirmación, le recomendamos que confirme la selección. De esta forma se evita que se inicie la desincrustación por error.



# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Drenaje

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

1. Toque **Drain (Drenar)**.  
El horno drena el agua desde el generador de vapor hasta el depósito de agua.
2. Cuando finaliza el drenaje, abra la puerta del horno y toque **Reservoir (Depósito)** . El horno expulsa el depósito de agua. Utilice guantes para horno para retirar y vaciar el depósito de agua.
3. Cuando finalice, vuelva a insertar el depósito, empuje hasta que oiga un ligero clic y toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito.
4. Cierre la puerta del horno.

## Cuidado y limpieza del horno

### Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

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

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

### **NOTA**

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

## Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de auto-limpieza y que se haya enfriado el horno, frote las barras laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.
- Las parrillas deslizantes pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. Durante la limpieza, tenga cuidado de que no entre agua o limpiador en los deslizadores a los costados de la parrilla.

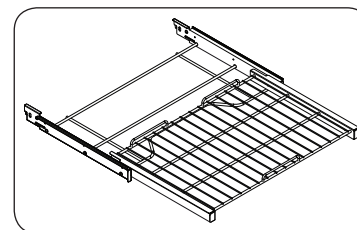
### **NOTA**

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

### **NOTA**

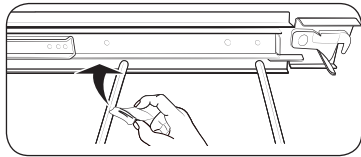
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) o [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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

## Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante

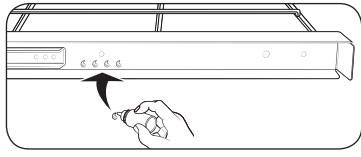


1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo quitar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.

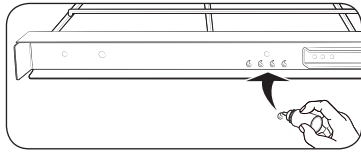
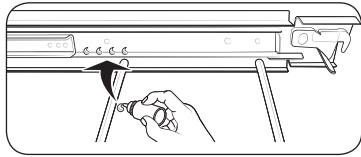




3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)



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



5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la parrilla.

6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.

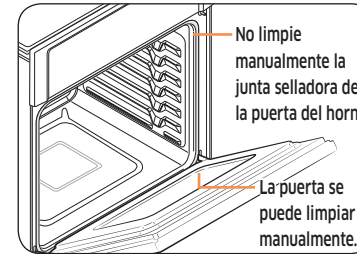
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.

8. Cierre la parrilla, déla vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizante en USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE en la página 24.

#### NOTA

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

#### Puerta del horno



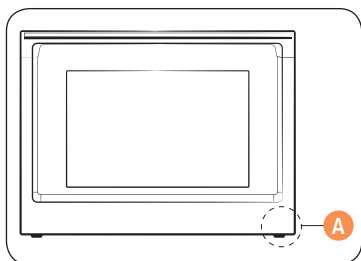
- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios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

## Mantenimiento de su electrodoméstico

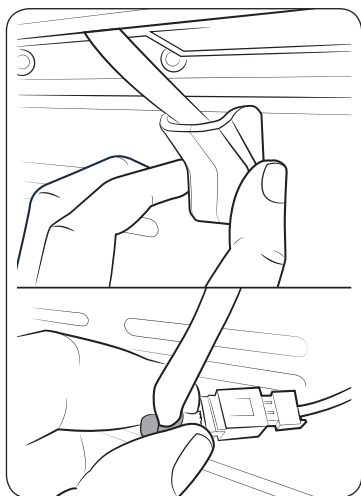
### Cómo retirar las puertas del horno

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos. Si el horno es doble, repita el proceso con cada puerta.



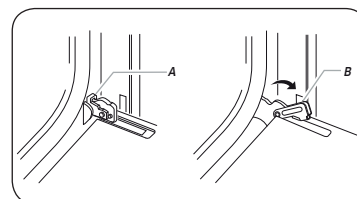
A. Arnés de cables



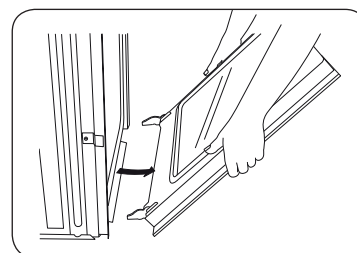
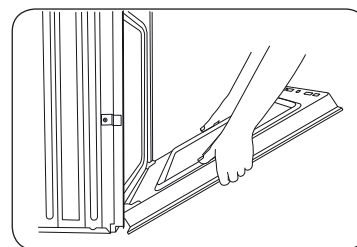
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Retire la tapa de goma (para la puerta del horno superior) y desconecte el arnés de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

#### 📄 NOTA

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



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

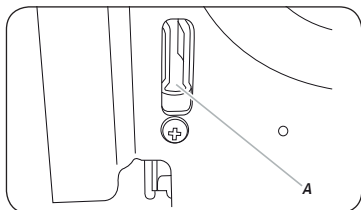


3. Abra la puerta del horno.
4. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá retirar la puerta adecuadamente.
5. Cierre parcialmente la puerta para enganchar las trabas de las bisagras de la puerta. La puerta se detiene en ese punto.
6. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno. Levante y jale la puerta del horno hacia usted para retirarla. Es posible que deba balancearla suavemente de un lado a otro mientras la retira.
7. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

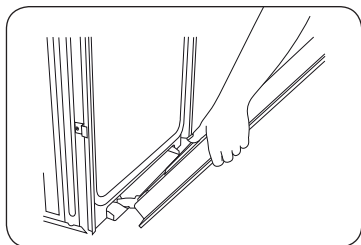
## Reemplazo de las puertas del horno

### PRECAUCIÓN

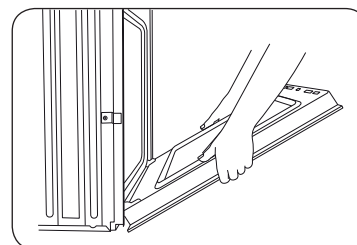
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.



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



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




4. Baje la puerta del horno hasta la posición totalmente abierta. Si la puerta del horno no se abre hasta un ángulo de 90°, repita los pasos de 1 a 3.
5. Busque las trabas de las bisagras en las esquinas de la puerta y gírelas hacia la cavidad del horno, a la posición trabada. Consulte el paso 3 (ilustración A) en la sección “Cómo retirar las puertas del horno” para la correcta posición trabada.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Cuando las bisagras están instaladas correctamente y la puerta está cerrada, debe quedar una abertura regular entre la puerta y el panel de control. Si un lado de la puerta del horno está más bajo que el otro, la bisagra de este último no se ha instalado correctamente.
8. Vuelva a conectar el arnés de cables y a instalar la tapa de goma (para la puerta del horno superior).

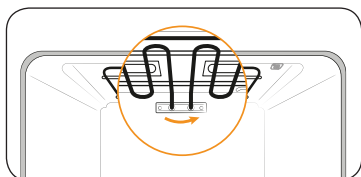
### PRECAUCIÓN

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

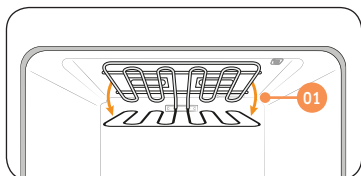


## Recambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, toque  para encender o apagar la luz. No funcionará durante los ciclos de auto-limpieza y de limpieza híbrida.



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



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

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

### PRECAUCIÓN

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

## Resolución de problemas

### Resolución de problemas

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

#### PANTALLA DE CONTROL

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





## HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 19.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La luz está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste o reemplace la lámpara.</li> <li>Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.</li> </ul>
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección sobre el funcionamiento del horno en la página 28.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 19.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Vea la sección sobre el uso de las parrillas del horno en página 23.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte la sección Ajuste de temperatura en la página 33.

## Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla para el tamaño de las porciones en la página 28 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Vea la guía de recomendaciones para asar a la parrilla, en la página 28.
	El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla.</li> <li>• Vea la guía de recomendaciones para asar a la parrilla, en la página 28.</li> </ul>
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El sensor del horno requiere ajuste.	Vea la sección sobre cómo ajustar el termostato, en la página 33.
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de la grieta existente entre el cuerpo del horno y la puerta.		
Queda agua en el horno.		

Problema	Causa posible	Solución
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta con el calentador de vapor.	No es un defecto del horno.
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de auto-limpieza.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 35.
	No se puede iniciar un ciclo de auto-limpieza si la función de traba del horno está activada.	Desactive la traba del horno (consulte la página 35).
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de auto-limpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 35.
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor.

Problema	Causa posible	Solución
Sale vapor por la abertura de ventilación.	Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema. Use el horno como siempre.
	La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más parrillas o se cocina mayor cantidad de alimento.	
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas.</li> <li>Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 35.</li> </ul>
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas.
La puerta del horno está trabada.	Se ha disparado el disyuntor o se produjo un corte de electricidad cuando la puerta estaba trabada.	Active Traba de controles y desbloquee el control. Vea la sección <b>Traba de controles</b> en la página 21.

## Códigos de información

### HORNO

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

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando.	Toque <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
	En el sensor de vapor hay un cortocircuito cuando el horno está funcionando.	
C-72	Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.	
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad .	Solicite servicio técnico.

## Garantía (EE.UU.)

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

### HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

#### GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

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

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de los Estados Unidos. El servicio técnico a domicilio no se encuentra disponible en todas las áreas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio. SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

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

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre. Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

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

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

# Garantía (CANADÁ)

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

**HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Anuncio de código abierto

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

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

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





Scan this with your smartphone

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

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-00854A-00



# Four mural électrique encastrable

## Manuel d'utilisation

NV51K6650D\*



## Informations relatives à la réglementation

---

### 1. Avis de la FCC

#### ATTENTION

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

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

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

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

### DÉCLARATION DE LA FCC :

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

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

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

---

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

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

### 2. Avis IC

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

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

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

---

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

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

## Table des matières

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>5</b>		
<b>Présentation de votre nouveau four</b>	<b>17</b>		
Présentation	17		
Accessoires fournis	17		
<b>Avant de commencer</b>	<b>17</b>		
Conseils pour économiser de l'énergie	17		
Réservoir d'eau	17		
<b>Utilisation du four</b>	<b>19</b>		
Panneau de commande du four	19		
Modes d'affichage du panneau de commande	20		
Réglage de l'horloge	20		
Réglage de la minuterie	20		
Verrouillage des commandes	21		
Cuisson minutée	21		
Départ différé	22		
Activation et désactivation de l'éclairage	22		
Réglages minimum et maximum	22		
Utilisation des grilles du four	23		
Utilisation de la grille coulissante	24		
Cuisson traditionnelle	25		
Cuisson par convection	26		
Rôtissage par convection	27		
Sans préchauffage	27		
Cuisson au gril	28		
Cuisson ou rôtissage à la vapeur (partie supérieure du four uniquement)	29		
		Utilisation de la fonction Pain précuit (partie inférieure du four uniquement)	30
		Utilisation de la fonction Maintien au chaud (partie inférieure du four uniquement)	30
		Utilisation de la fonction Sonde thermique (partie supérieure du four uniquement)	30
		Utilisation de la fonction Commande intelligente	32
		Utilisation de la fonction Options	32
		Utilisation de la fonction Shabbat	34
		<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>35</b>
		Auto-nettoyage	35
		Nettoyage hybride	37
		Détartrage	39
		Vidange	40
		Entretien et nettoyage du four	40
		Retrait des portes du four	42
		Réinstallation des portes du four	43
		Remplacement de l'ampoule du four	44
		<b>Dépannage</b>	<b>44</b>
		Dépannage	44
		Codes d'information	47
		<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>48</b>
		<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>50</b>
		Annonce de contenu libre	51

## Consignes de sécurité importantes

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

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

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

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**

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









**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

#### **ATTENTION**

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

#### **ATTENTION**

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

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

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

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE (ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou des effets nocifs sur la reproduction.


### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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


#### ATTENTION

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

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

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

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

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ❏ S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec un papier d'essuyage ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### SÉCURITÉ ENFANTS

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



## FOUR

- ☒ • **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- **Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.** L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.** En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- ☒ • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.
- ☒ • **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.** Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



## Consignes de sécurité importantes

### **ATTENTION**


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

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


### **FOURS AUTO-NETTOYANTS**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- 
  - Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
  - Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
  - Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
  - Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

### **HOTTE D'ASPIRATION**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**


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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**




## Consignes de sécurité importantes

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

#### ATTENTION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

-  • Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Samsung agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
-  • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
-  • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ❑ • N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Samsung le plus proche.
- N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.
- N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

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

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

- ★ Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- ☒ Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ❏ N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. Vous risquez de vous coincer les doigts et de vous blesser.
- En bas de la porte se trouvent des fils pour brancher les éclairages DEL. Par conséquent, faites attention à ne pas tirer sur les fils ou à ne pas les couper lors de la manipulation de la porte.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

### ⚠ ATTENTION

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

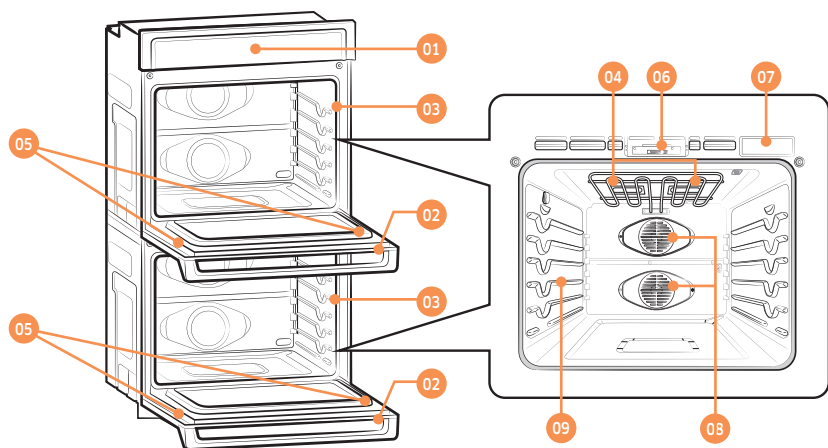
**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



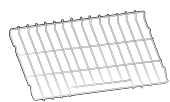
# Présentation de votre nouveau four

## Présentation

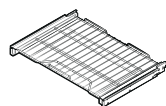


- |    |                             |    |                           |    |                       |
|----|-----------------------------|----|---------------------------|----|-----------------------|
| 01 | Panneau de commande du four | 02 | Porte du four             | 03 | Joint du four         |
|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

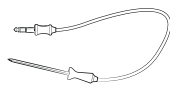
## Accessoires fournis



Grilles de cuisson (4)\*



Grille coulissante (1)\*



Sonde thermique (1)\*

### REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (\*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

# Avant de commencer

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, retirez les accessoires, lancez un cycle Bake (Cuisson traditionnelle) et faites fonctionner le four à 400° F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

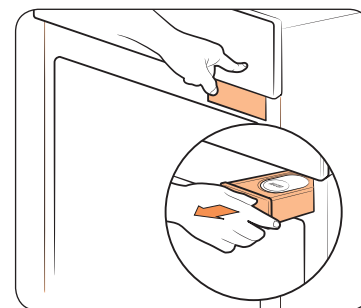
Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

## Conseils pour économiser de l'énergie

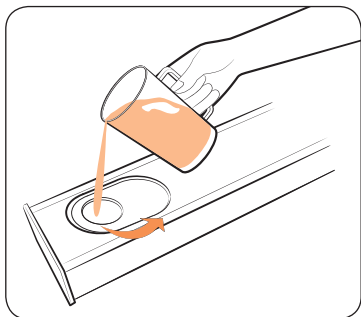
- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez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

## Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) et Hybrid Clean (Nettoyage hybride), ainsi que pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après l'utilisation des fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) et Hybrid Clean (Nettoyage hybride). Remplissez-le d'eau avant une cuisson à la vapeur ou un détartrage.



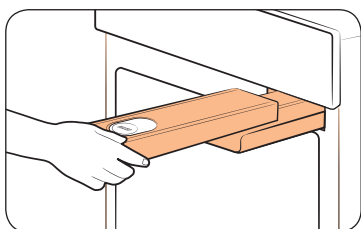
1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** [icône] sur le tableau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.



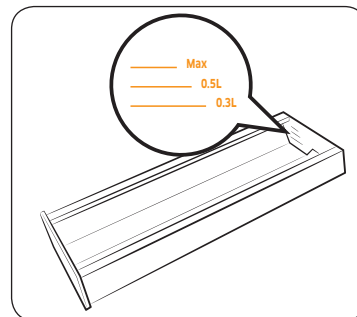
2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

**REMARQUE**

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

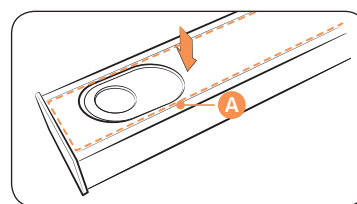


3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



**REMARQUE**

Ne dépassez pas la ligne maxi.



**REMARQUE**

Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (**repère A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

**ATTENTION**

Le réservoir d'eau devient chaud pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

**REMARQUE**

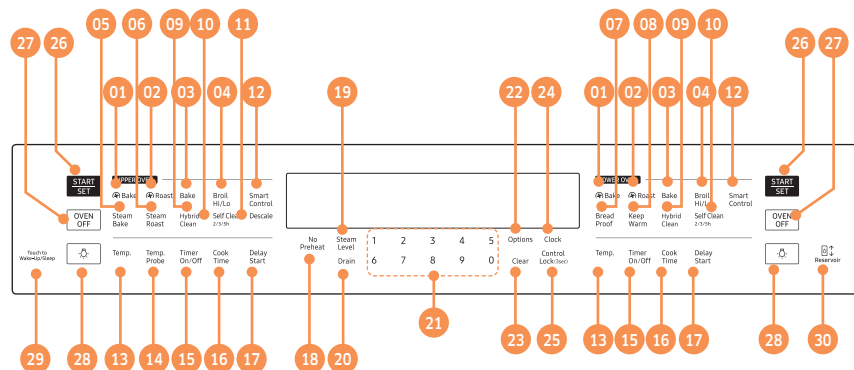
- Si **Reservoir (Réservoir)** clignote sur le tableau de commande, cela signifie que le réservoir d'eau est mal fermé. Fermez complètement le réservoir.
- Si le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran, faites attention. Le four et le réservoir d'eau sont chauds.

# Utilisation du four

## Panneau de commande du four

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

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



- 01 **Bake (Cuisson par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Bake (Cuisson par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
- 02 **Roast (Rôtissage par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Roast (Rôtissage par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
- 03 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction Bake (Cuisson traditionnelle).
- 04 **Broil Hi/Lo (Cuisson au grill Élevé/Faible)** : permet d'activer la fonction Broil (Cuisson au grill).
- 05 **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur).
- 06 **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
- 07 **Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Bread Proof (Pain précuit).
- 08 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : permet d'activer la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) pour maintenir les aliments cuits au chaud.
- 09 **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)** : permet d'activer la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).
- 10 **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)** : permet d'activer la fonction Self Clean (Auto-nettoyage). Pendant l'utilisation de la fonction Self Clean (Auto-nettoyage) dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour n'importe quelle autre fonction.

- 11 **Descalce (Détartrage)** : permet d'activer la fonction Descalce (Détartrage).
- 12 **Smart Control (Commande intelligente)** : permet d'activer la fonction Smart Control (Commande intelligente).
- 13 **Temp. (Température)** : Utilisez cette touche pour modifier la température lorsque le four est en marche.
- 14 **Temp. Probe (Sonde thermique)** : permet d'activer le mode Temp Probe (Sonde thermique).
- 15 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet de démarrer ou d'arrêter la cuisson.
- 16 **Cook Time (Temps de cuisson)** : Appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé.
- 17 **Delay Start (Départ différé)** : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
- 18 **No Preheat (Sans préchauffage)** : permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec les modes Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection) activés.
- 19 **Steam Level (Niveau de vapeur)** : permet de sélectionner un niveau de vapeur (Lo (Faible), Mid (Moyen), Hi (Élevé)).
- 20 **Drain (Vidange)** : permet d'activer la fonction de vidange.
- 21 **Pavé numérique** : permet de régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée, etc.
- 22 **Options** : permet d'afficher le menu User Preference (Préférence de l'utilisateur) sur l'écran.
- 23 **Clear (Effacer)** : permet d'annuler la température ou la durée précédemment saisie.
- 24 **Clock (Horloge)** : permet de régler l'heure.
- 25 **Control Lock(3sec) (Verrouillage des commandes(3sec))** : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.
- 26 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 27 **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** : permet d'annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 28 **Lamp (Éclairage)** : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage (four et porte).
- 29 **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** : permet d'activer ou de désactiver les boutons et les fonctions à l'écran.
- 30 **Reservoir (Réservoir)** : permet d'ouvrir le réservoir d'eau pour l'utilisation de la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) et pour un nettoyage avec la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).

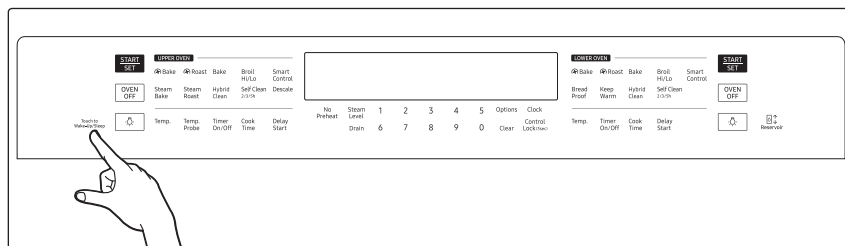


# Utilisation du four

## Modes d'affichage du panneau de commande

### Mode veille

Votre panneau de commande reste en mode veille lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation. Seule l'horloge sera affichée. Vous devez réveiller le panneau de commande avant de lancer une fonction.

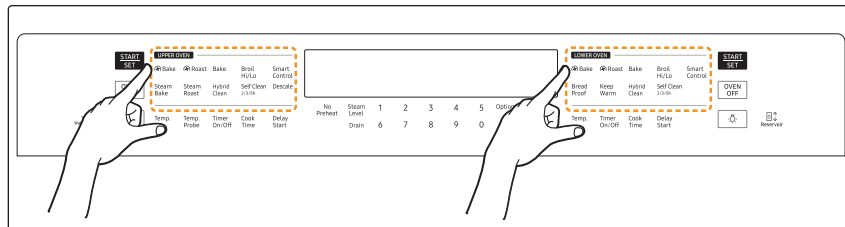


### Mode de réveil

Pour réveiller le panneau de commande, appuyez sur **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)**. Après 2 minutes sans activité (ou une minute lorsque le four est en cours de fonctionnement en mode veille), le panneau de commande repasse en mode Veille.

### Sélection de la partie supérieure ou inférieure du four

Pour alterner entre la partie supérieure ou inférieure du four, appuyez sur la zone **UPPER OVEN (PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR)** ou **LOWER OVEN (PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR)**. Le panneau de commande s'active une fois que vous avez sélectionné l'une des deux parties.



## Réglage de l'horloge

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

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

### Comment régler l'horloge ?

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

## Réglage de la minuterie

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

### Comment régler la minuterie ?

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



## Verrouillage des commandes

La fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes) vous permet de verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes) vous permet également de verrouiller les deux portes du four afin qu'elles ne puissent pas s'ouvrir. Vous ne pouvez activer la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes) que lorsque le four est en mode Veille.

### Activation de la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes)

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

#### REMARQUE

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

### Comment déverrouiller les commandes ?

Appuyez sur **Control Lock(3sec) (Verrouillage des commandes(3sec))** pendant 3 secondes. Le message « **Loc (Verrouillage)** » et l'icône du cadenas disparaissent de l'écran.

#### REMARQUE


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

## Cuisson minutée

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

- Vous ne pouvez utiliser le mode Timed Cooking (Cuisson minutée) qu'avec un autre mode de cuisson (Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), Bake (Cuisson traditionnelle), Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)).

## Réglage du four pour le mode Timed Cooking (Cuisson minutée)

1. Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique. (La température par défaut est de 350 °F.)
2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez le nombre d'heures/minutes pendant lequel le four doit rester allumé. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement sauf si vous avez activé la fonction de Maintien au chaud. (Reportez-vous à la section **Utilisation de la fonction Maintien au chaud (partie inférieure du four uniquement)** en page 30.)
4. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 minute -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)
  -  Lorsque la fonction Timed Cooking (Cuisson minutée) est terminée, le four émet un signal sonore 10 fois.

#### ATTENTION

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



# Utilisation du four

## Départ différé


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

- Vous ne pouvez utiliser la fonction Delay Start (Départ différé) qu'avec un autre mode de cuisson (Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), Bake (Cuisson traditionnelle), Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur), Self Clean (Auto-nettoyage)).
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

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
















1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**.  
La température par défaut est de 350 °F.
3. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du **pavé numérique**.
4. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de cuisson minutée, page 21.).
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. Utilisez le **pavé numérique** pour régler l'heure.
6. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors la cuisson.

### Activation et désactivation de l'éclairage

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

## Réglages minimum et maximum

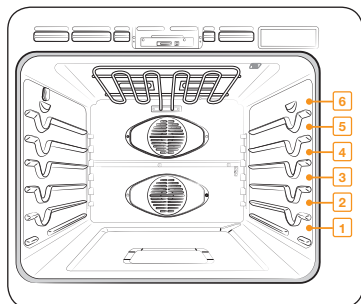
Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé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

FONCTION		MINIMUM	MAXIMUM
UPPER OVEN (PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR)			
	Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Cuisson au grill)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
	Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast (Rôtissage par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Bake (Cuisson à la vapeur)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	5 h
	Hybrid Clean (Nettoyage hybride)	-	2 h
LOWER OVEN (PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR)			
	Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Cuisson au grill)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
	Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast (Rôtissage par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Keep Warm (Maintien au chaud)	-	3 h
	Self Clean (Auto-nettoyage)	2 h	5 h
	Hybrid Clean (Nettoyage hybride)	-	2 h



## Utilisation des grilles du four

### Hauteurs de grille

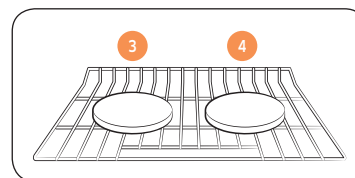


Position recommandée de la grille pour la cuisson

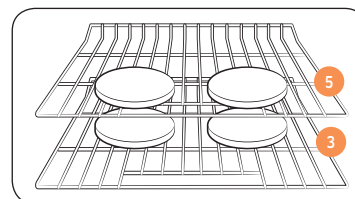
TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Cuisson d'hamburgers au grill	6
Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	3-5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôti, jambons, pizza fraîche	1

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

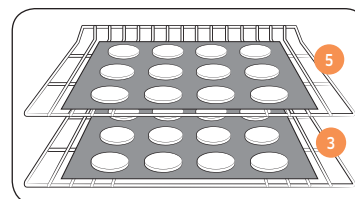
### Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

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

Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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



# Utilisation du four

## Avant d'utiliser les grilles

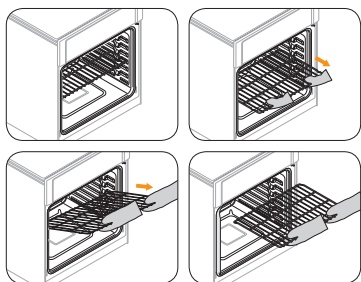
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### RETRAIT DES GRILLES

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

### RÉINSERTION DES GRILLES

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



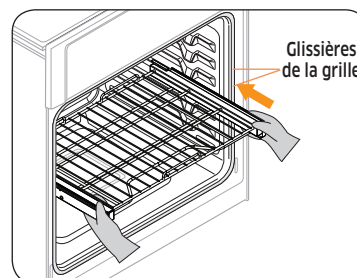
#### ⚠ ATTENTION

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

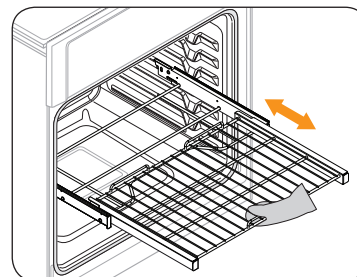
## Utilisation de la grille coulissante

La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisinés dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

### Installation de la grille coulissante



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

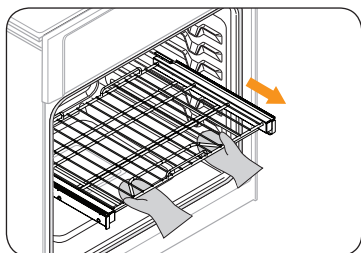


- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

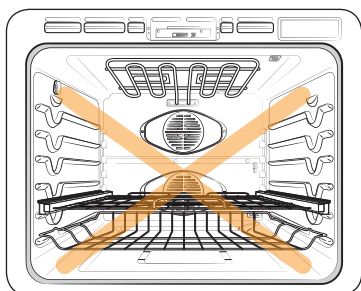




## Retrait de la grille coulissante

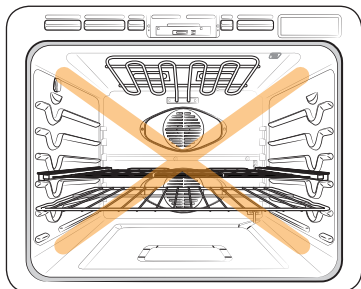


- Assurez-vous que la grille coulissante est en position « fermée » et que le four est éteint et a refroidi, puis tirez à la fois sur la grille et le cadre pour le retrait.



### ⚠ ATTENTION

N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus de la grille plate et la grille encastrée. Vous ne pourrez pas l'installer correctement et le four pourrait tomber.



### 📖 REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau sauf le niveau le plus bas (niveau 1) dans le four.

## Cuisson traditionnelle

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

### Réglage du four pour la cuisson traditionnelle

- Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
- Saisissez la température de votre choix à l'aide du **pavé numérique** (ex. : 3, 7, 5).
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 175° F.
- Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

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

### 📖 REMARQUE

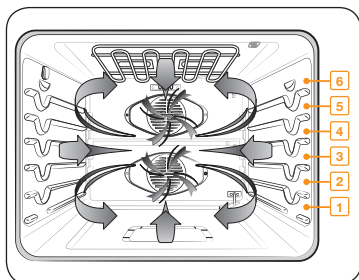
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

### Réglage de la température en cours de cuisson

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

# Utilisation du four

## Cuisson par convection



La fonction Convection Bake (Cuisson par convection) vous permet d'accélérer la cuisson. Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut avoir légèrement augmenté les temps de cuisson pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorment plus uniformément. Vous pouvez programmer la cuisson par convection pour toute température comprise entre 175 °F et 550 °F.

### Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.

Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, placez cette dernière sur la **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.

Lorsque vous cuisez des gâteaux, l'utilisation du mode Bake (Cuisson traditionnelle) (et non du mode Convection Bake (Cuisson par convection) offre de meilleurs résultats.

### Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson par convection)**. La touche **No Preheat (Sans préchauffage)** est activée sur le panneau de commande. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)** si vous souhaitez utiliser la fonction No Preheat (Sans préchauffage). (Reportez-vous à la section **Sans préchauffage** en page 27.)
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du **pavé numérique**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.  
Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température ajustée.
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson par convection ou si vous avez terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
  - ★ La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte.
  - ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

### REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

### REMARQUE

- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

## Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

### Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Appuyez sur **Roast (Rôtissage par convection)**. La touche **No Preheat (Sans préchauffage)** est activée sur le panneau de commande. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)** si vous souhaitez utiliser la fonction No Preheat (Sans préchauffage). (Reportez-vous à la section **Sans préchauffage** sur cette page.)
  2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du **pavé numérique**.
  3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température ajustée.
  4. Si vous souhaitez annuler le rôtissage par convection ou si vous avez terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
- ★ La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte.
  - ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

### REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

### REMARQUE

- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant le rôtissage.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

## Sans préchauffage

Utilisez la fonction No Preheat (Sans préchauffage) pour faire cuire des aliments sans appliquer le cycle de préchauffage.

Cette fonction est uniquement disponible pour Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection).

### Réglage du four pour la fonction Sans préchauffage

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson par convection)** ou **Roast (Rôtissage par convection)**. La touche **No Preheat (Sans préchauffage)** est activée sur le panneau de commande.
2. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)**.
3. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du **pavé numérique**.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
5. La température affichée correspond à la température réglée.

### REMARQUE

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

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

- Lorsque vous utilisez la fonction No Preheat (Sans préchauffage), placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson.
- Pour des performances optimales, préchauffez le four avant de faire cuire des plats devant gonfler (ex : gâteau de Savoie, gâteaux cannelés ou pâtes feuilletées).



# Utilisation du four

## Cuisson au grill

La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le grill du four.

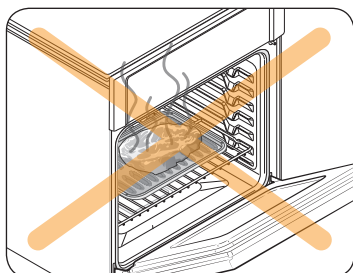
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode Broil (Cuisson au grill) est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

### Comment régler le four pour la cuisson au grill

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

### REMARQUE

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



### ATTENTION

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

## Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

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

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

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



## Cuisson ou rôtissage à la vapeur (partie supérieure du four uniquement)

La cuisson à la vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût. Le rôtissage à la vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.

1. Ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** .
2. Le four éjecte le réservoir. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec 22 oz (650 ml) d'eau.

### REMARQUE

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

4. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
5. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)** ou sur **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)**.
8. Appuyez une fois sur **Steam Level (Niveau de vapeur)** pour Med (Moyen), deux fois pour Hi (Élevé), ou trois fois pour Lo (Faible). (Le réglage par défaut est Lo (Faible).) L'écran affiche et le niveau de vapeur.
9. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du **pavé numérique**.
10. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température réglée.

11. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou le rôtissage à la vapeur ou si vous avez terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

### REMARQUE

- Lorsque la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) est activée et que le réservoir d'eau manque d'eau, l'écran affiche le message « **Water Supply (Alimentation en eau)** ». Le four continue à fonctionner mais le générateur de vapeur s'arrête jusqu'à ce que vous remplissiez le réservoir d'eau.

- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) et Steam Roast (Rôtissage à la vapeur). Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsque la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) est terminée, vous devez vider le tiroir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.



- La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

### REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

### REMARQUE

- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

### Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

Mode Vapeur	Niveau	Aliments
Steam Bake (Cuisson à la vapeur)	Élevé	Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)
	Centre	Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoût)
	Faible	Pâtisseries
Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)	Élevé	-
	Centre	Viande et volaille
	Faible	Dinde, grande viande

## Utilisation du four

### Utilisation de la fonction Pain précuit (partie inférieure du four uniquement)

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

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

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

#### REMARQUE

Placez la grille au niveau 3 pour la fonction Bread Proof (Pain précuit).

### Utilisation de la fonction Maintien au chaud (partie inférieure du four uniquement)

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

Au bout de 3 heures, la fonction s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini. N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

#### Utilisation de la fonction Maintien au chaud

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

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

1. Réglez le four pour **Timed cooking (Cuisson minutée)**. (Reportez-vous à la section Cuisson minutée en page 21.)
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** avant d'appuyer sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour commencer la cuisson.
3. Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** à tout moment pour désactiver la fonction.

### Utilisation de la fonction Sonde thermique (partie supérieure du four uniquement)

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), le meilleur moyen de déterminer si les aliments sont bien cuits, c'est de mesurer la température interne.

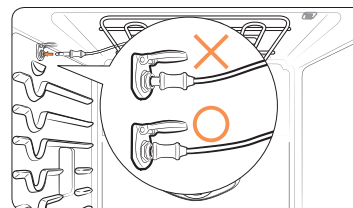
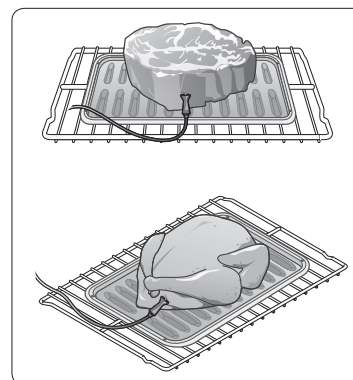
La fonction Temp Probe (Sonde thermique) vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

Cette fonction peut être utilisée avec Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), ou Convection Roast (Rôtissage par convection).

Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

#### Utilisation de la fonction Sonde thermique

1. Enfoncez la pointe de la sonde thermique dans la viande aussi loin que possible, de sorte qu'elle soit bien au centre de la viande.



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué dans les illustrations. Elle ne doit pas toucher les os, le gras ou les cartilages.
- Si la sonde n'est pas complètement insérée dans la viande, la fonction Temp. Probe (Sonde thermique) ne fonctionne pas correctement car la sonde détecte la température du four, et non la température de la viande.
- Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
- Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
- Si vous activez la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) pour tenir au chaud de la viande après l'avoir faite cuire à l'aide de la fonction Temp. Probe (Sonde thermique), la température à l'intérieur de la viande dépasse la température souhaitée.

- Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
- Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix (Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), ou Convection Roast (Rôtissage par convection)) et la température.
- Appuyez sur **Temp. Probe (Sonde thermique)** 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 la fonction Cook time (Temps de cuisson), Delay Start (Départ différé) ou Keep warm (Maintien au chaud), réglez chaque fonction.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme est émise.

#### ATTENTION

Afin de protéger la pointe de la sonde thermique, veillez à ne pas insérer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe est au centre de la viande ou près du centre.

#### ATTENTION

- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela pourra endommager la sonde et son fonctionnement.
- Pour éviter de rompre la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour une cuisson avec la fonction Temp. Probe (Sonde thermique). N'utilisez pas la sonde thermique à d'autres fins.

#### REMARQUE

- Si vous retirez la sonde thermique alors que la fonction Temp. Probe (Sonde thermique) est en cours d'utilisation ou si vous insérez la sonde thermique lors d'une cuisson normale, la cuisson s'arrêtera au bout d'1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour cuire des aliments surgelés, dans certains cas elle ne peut pas être détectée. (L'icône Temp. Probe (Sonde thermique) ne s'affiche pas à l'écran.)

#### Tableau de la sonde thermique

Type d'aliment		Température interne
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F
	À point	160 °F
	Bien cuit	170 °F
Porc		170 °F
Volaille		180-185 °F

#### REMARQUE

Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer pendant 10 minutes après la cuisson, la température interne augmentera de 5 à 10 degrés.

#### Retrait de la sonde thermique

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

#### ATTENTION

Après la cuisson, la sonde thermique est encore chaude et peut entraîner des brûlures.



# Utilisation du four

## Utilisation de la fonction Commande intelligente

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

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

### Comment connecter le four ?

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

### Pour démarrer le four à distance

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




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

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

### REMARQUE

**Important :** Le mode Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut pas être activé à distance.

### REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou si vous appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**,  disparaît de l'écran et vous ne pouvez plus allumer ou contrôler le four à distance.
- Si  n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée,  disparaît.

## Utilisation de la fonction Options

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Ces options incluent Temp Adjust (Réglage de la température), Temp Unit (Unité de température, Auto Conversion (Conversion automatique), Time of Day (Heure actuelle), 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures), Sound On/Off (Activation/Désactivation du son) et Demo mode (Mode Démon).

Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

Options	Fonction
<b>1. Temp Adjust (Réglage de la température)</b>	Vous permet de corriger la température du four.
<b>2. Temp Unit (Unité de température)</b>	Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
<b>3. Auto Conversion (Conversion automatique)</b>	Vous permet de régler la fonction Auto Conversion (Conversion automatique) de sorte que le four convertisse automatiquement les températures de cuisson régulièrement saisies en températures de cuisson par convection, puis qu'il affiche les températures de convection.
<b>4. Time of day (Heure actuelle)</b>	Vous permet de régler l'horloge pour afficher l'heure du jour en mode 12 heures ou 24 heures.
<b>5. 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures)</b>	Cette fonction viendra automatiquement éteindre le four après 12 heures d'utilisation en mode Cuisson ou 3 heures en mode grill.
<b>6. Sound On/Off (Activation/Désactivation du son)</b>	Vous permet de régler le four et ses commandes sur un mode silencieux.
<b>7. Wi-Fi On/Off (Activation/Désactivation du Wi-Fi)</b>	Vous permet d'activer et de désactiver la connexion Wi-Fi du four.
<b>0. Demo mode (Mode Démon)</b>	Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.





## Réglage de la température

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

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

### Comment corriger la température du four ?

1. Appuyez sur **Options** puis sur **1** sur le **pavé numérique**.
2. Appuyez sur **Options** pour sélectionner une température supérieure ou inférieure à la température actuelle.
3. Saisissez la température de votre choix à l'aide du **pavé numérique**. (0-35)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

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

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

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

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

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

## Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'affichage indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur **Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four)**, l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F.

(Réglage par défaut : désactivée)

### Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

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

## Heure actuelle (12 heures/24 heures)

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

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

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

1. Appuyez sur **Options** puis sur **4** sur le **pavé numérique**.
2. Appuyez sur **1** (12 heures) ou sur **2** (24 heures) sur le **pavé numérique**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures)

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

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

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



# Utilisation du four

## Activation/Désactivation du son

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

Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez sur **Options** puis sur **6** sur le **pavé numérique**.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le **pavé numérique**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

## Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi du four.

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Options** puis sur **7** sur le **pavé numérique**.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le **pavé numérique**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

### REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi du four, l'utilisateur ne peut pas effectuer de réglage en configuration facile.

## Mode Démo

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

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

Comment activer ou désactiver le mode démo ?


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

## Utilisation de la fonction Shabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)



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


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


## Utilisation de la fonction Shabbat

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





5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous désactivez la fonction Sabbath (Shabbat), maintenez **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Touch To Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** simultanément enfoncés pendant 3 secondes. Le message SAB (Shabbat) disparaît de l'écran.

 N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Bake (Cuisson traditionnelle) pendant que la fonction Sabbath (Shabbat) est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement avec la fonction Sabbath (Shabbat) activée : **Pavé numérique, Bake (Cuisson traditionnelle), START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) et OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées une fois la fonction Sabbath (Shabbat) activée.

 Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbath (Shabbat), l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.

 Vous pouvez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Sabbath (Shabbat).

 En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAB (Shabbat) s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbath (Shabbat), cependant le four ne peut être rallumé qu'après le Shabbat/les vacances. Lorsque le Shabbat est terminé, désactivez le mode Sabbath (Shabbat). Maintenez **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch To Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath (Shabbat). Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.

 N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbath (Shabbat) afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

## Entretien de votre appareil

### Auto-nettoyage

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

#### ATTENTION

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

# Entretien de votre appareil

## Avant le cycle d'auto-nettoyage

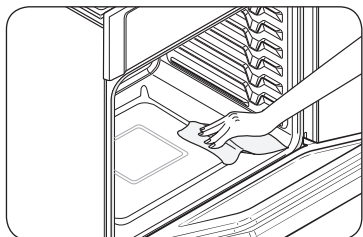


Fig. 1

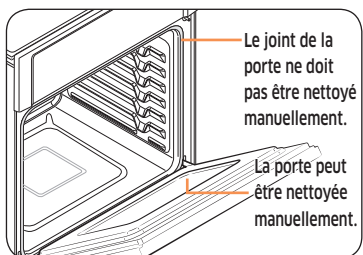


Fig. 2

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

### REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.

## Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures). Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures ou 3 fois pour un cycle de 2 heures. Par défaut, le cycle dure 3 heures.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement. **IMPORTANT** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage sur l'un des deux fours.

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes) est activée ou si la température du four est trop élevée.
  - Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
  - La fonction Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.
3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et le four émet un signal sonore six fois.

## Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)**. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'auto-nettoyage commence.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Les icônes Delay Start (Départ différé), Self Clean (Auto-nettoyage) et Lock (Verrouillage) s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

## Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage :

1. Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

## Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

## Nettoyage hybride

La fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride) permet de faire des gains de temps et d'énergie en éliminant la graisse restante et les résidus que vous pouvez ensuite essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

### ⚠ ATTENTION

- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride). **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride) terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte.

## Avant un cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride)

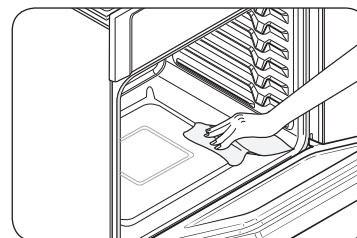


Fig. 1

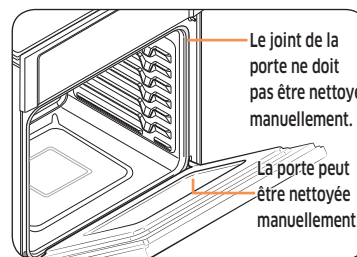


Fig. 2

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

### 📖 REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de démarrer le mode Hybrid Clean (Nettoyage hybride).



# Entretien de votre appareil

## Démarrage d'un cycle Nettoyage hybride

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
3. Versez environ 20 oz (600 ml) d'eau dans le réservoir d'eau. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

### REMARQUE

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

4. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
5. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)**.
8. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.

### REMARQUE

Les deux portes du four sont verrouillées pendant l'utilisation de la fonction Nettoyage hybride.

9. Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
10. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle Nettoyage hybride. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

### REMARQUE

Pour que le cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride) offre des résultats optimaux, utilisez exactement 20 oz (600 ml) d'eau.

## Après un cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride)

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride). L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride) si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride) ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode Hybrid Clean (Nettoyage hybride), vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.



## Détartrage

Si vous utilisez la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) fréquemment, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

### REMARQUE

Si vous utilisez la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) pendant plus de 12 heures au total, le voyant Descale (Détartrage) s'allume. Vous pouvez quand-même activer la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) et Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

1. Ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
2. Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau.

### REMARQUE

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

3. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
4. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.
6. Appuyez sur **Descale (Détartrage)**.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four commence à détartrer. Le cycle Descale (Détartrage) se compose de 5 étapes. L'écran vous informe dès qu'une étape commence. Voici ci-dessous les étapes 1 à 3.

Étape 1 :	Appliquez les produits détartrants	Environ 2 min.
Étape 2 :	Détartrage	Environ 3 heures
Étape 3 :	Vidange	Environ 4 min.

8. Lorsque le four atteint l'étape 4, le message « **Out (Sortie)** » s'affiche à l'écran. Retirez et videz le réservoir d'eau et remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau potable. Réinsérez le réservoir. Le message « **In (Entrée)** » s'affiche momentanément puis disparaît. Fermez la porte du four.
9. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four continue à rincer et vidanger pendant 5 minutes puis passe à l'étape 5.
10. Une fois l'étape 5 terminée, le message « **Out (Sortie)** » s'affiche à l'écran. Retirez et nettoyez le réservoir d'eau, puis réinsérez-le. Fermez la porte du four.
11. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four émet un signal sonore lorsque le détartrage est terminé.

### AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

### ATTENTION

- Le voyant DEL Water Supply (Alimentation en eau) clignote et le four arrête de fonctionner si le réservoir d'eau vient à manquer d'eau lors du cycle de détartrage. Si tel est le cas, remplissez le réservoir de sorte qu'il contienne 22 oz (650 ml) d'eau potable. Ne remplissez pas trop le réservoir. En cas de non-respect de cette consigne, de l'eau risque de fuir au niveau du réservoir d'eau.
- N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer au cours des trois heures qui suivent, pour pouvoir activer les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) et Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

### REMARQUE

Bien que le four démarre automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, il est conseillé de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.



# Entretien de votre appareil

## Vidange

Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson.

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur **Drain (Vidange)**.  
Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
2. Une fois la vidange terminée, ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir d'eau. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.
3. Une fois terminé, ré-insérez le réservoir, poussez-le jusqu'à entendre un léger clic, puis appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir.
4. Fermez la porte du four.

## Entretien et nettoyage du four

### Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.

### Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

### REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

## Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine de verre. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les glissières sur les côtés de la grille.

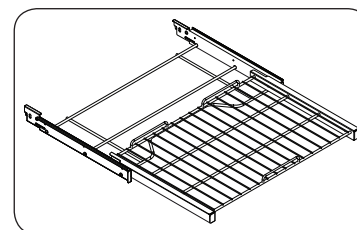
### REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.

### REMARQUE

- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle SAMSUNG au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support)) et recherchez la référence de la pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous sur <http://www.samsungparts.com>.

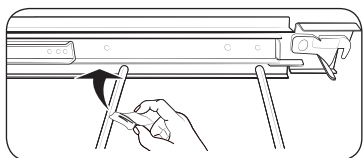
## Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



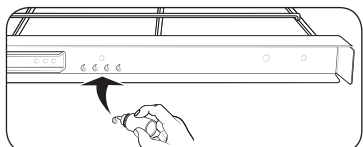
1. Retirez la grille du four. Reportez-vous au retrait de la grille coulissante dans la section COMMENT UTILISER LA GRILLE COULISSANTE ?
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.



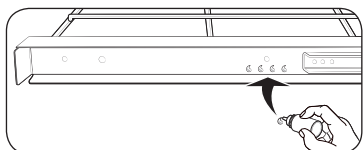
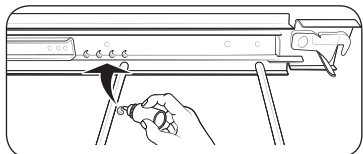




3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.



4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.



5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.

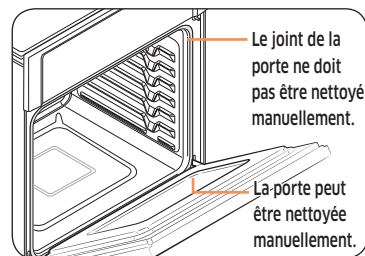
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.

8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à l'installation de la grille coulissante dans la section UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE, en page 24.

#### REMARQUE

- Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

#### Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas froter, endommager ou retirer ce joint.

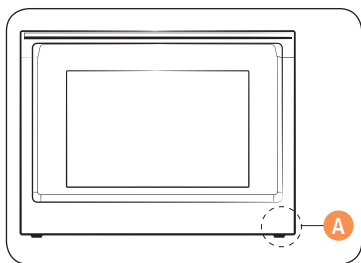


# Entretien de votre appareil

## Retrait des portes du four

### ⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four. Pour les fours doubles, recommencez le processus pour chaque porte.

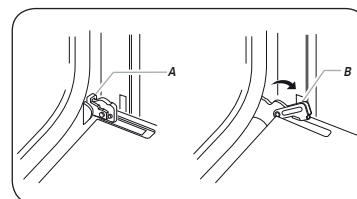
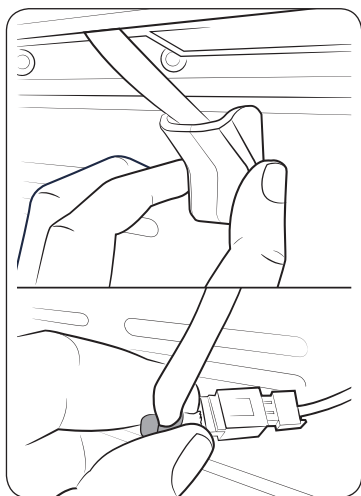


A. Fils couplés

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

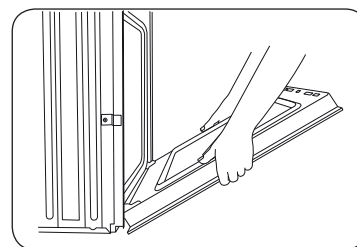
### 📄 REMARQUE

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

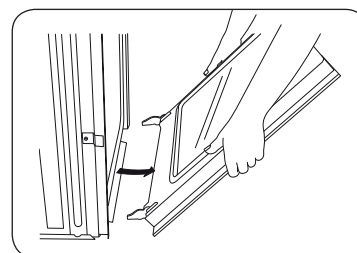


- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tournée entièrement (reportez-vous à l'illustration B à gauche pour voir un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.



5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.

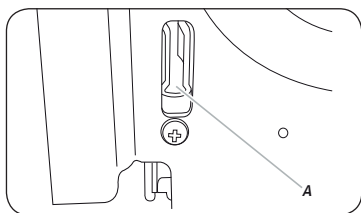


6. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.
7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée au préalable avec la porte du four reposant sur sa poignée.

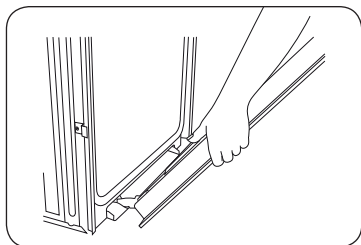
## Réinstallation des portes du four

### ⚠ ATTENTION

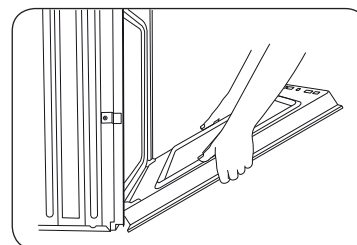
La porte est très lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide pour soulever la porte suffisamment haut pour la faire glisser dans les trous de la charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



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



1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu. Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.
3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.




4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait des portes du four », pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il devrait y avoir un écart régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four descend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté de la porte est mal installée.
8. Rebranchez les fils couplés, puis réinstallez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure du four).

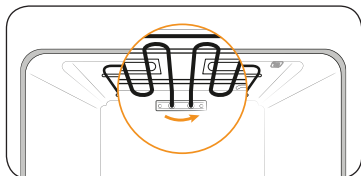
### ⚠ ATTENTION

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

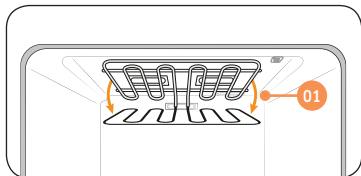


## Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur  pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne fonctionne pas durant un cycle Self Clean (Auto-nettoyage) ou Hybrid Clean (Nettoyage hybride).



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



- Important :** La résistance du grill n'est pas une pièce amovible. Ne forcez pas l'inclinaison vers le bas de la résistance du grill. Ne la laissez pas tomber.
2. Retirez le cache en verre.
  3. Retirez le cache de l'ampoule halogène.
  4. Remplacez l'ampoule halogène.
  5. Une fois l'opération terminée, réinstallez le cache de l'ampoule halogène ainsi que le cache en verre, puis suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour remettre le grill dans la bonne position.

### ATTENTION

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

## Dépannage

### Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouveau four électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

### ÉCRAN DE COMMANDE

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des corps étrangers entre les boutons.</li> <li>• Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.</li> <li>• Si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez les corps étrangers et réessayez.</li> <li>• Retirez l'humidité et réessayez.</li> <li>• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>



## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 19.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
	L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.
Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.		Contactez le service technique.

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation du four en page 28.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le grill pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction grill.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 19.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, en page 23.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	La thermistance du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Réglage de la température, en page 33.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril pour connaître les quantités, en page 28, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 28.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes.</li> <li>Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 28.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, en page 33.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 35.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 35).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 35.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures.</li> <li>Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 35.</li> </ul>
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Bake (Cuisson traditionnelle) sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Verrouillage des commandes, puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section <b>Verrouillage des commandes</b> en page 21.

## Codes d'information

### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local.
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	

Code affiché	Cause possible	Solution
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-23	Le capteur de la sonde thermique est court-circuité lorsque le four est utilisé.	Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.	Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.
C-70	Le capteur de vapeur est en circuit ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement.	Appuyez sur <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement.	
C-72	Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.	Contactez le service technique.
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.

## Garantie (États-Unis)

**VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.**

### FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

#### Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux États-Unis. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé. La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.



Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou 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. Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

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](http://www.samsung.com/us/support)**

## Garantie (CANADA)

**VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.**

### FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

#### Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHÉTEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

## Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.





Scan this with your smartphone

Scannez le code QR\* ou rendez-vous sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

\* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DG68-00854A-00