

# Built-In Electric Wall Oven

---

## User manual

NV51M9770S\*

---



## 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.

## Regulatory Notice

---

### 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>  | Using the clean feature           | 41        |
| <b>Introducing your new oven</b>                    | <b>18</b> | Draining                          | 47        |
| Overview  | 18        | Settings                          | 47        |
| What's included with your oven                      | 18        | Using the Sabbath feature         | 50        |
| <b>Before you begin</b>                             | <b>19</b> | <b>Maintaining your appliance</b> | <b>52</b> |
| Energy saving tips                                  | 19        | Care and cleaning of the oven     | 52        |
| Water reservoir                                     | 19        | Removing the oven doors           | 54        |
|   |           | Replacing the oven doors          | 55        |
|   |           | Changing the oven light           | 56        |
| <b>Operating the oven</b>                           | <b>20</b> | <b>Troubleshooting</b>            | <b>57</b> |
| Control panel                                       | 20        | Troubleshooting                   | 57        |
| Display   | 21        | Information codes                 | 60        |
| Setting the temperature                             | 21        | <b>Warranty (U.S.A)</b>           | <b>61</b> |
| Control lockout                                     | 22        | <b>Warranty (CANADA)</b>          | <b>62</b> |
| Kitchen timer                                       | 22        | Open source announcement          | 64        |
| Timed cooking                                       | 24        |                                   |           |
| Delay start   | 25        |                                   |           |
| Using the temp probe                                | 26        |                                   |           |
| Twin cooking mode temperature setting ranges        | 27        |                                   |           |
| Oven functions                                      | 28        |                                   |           |
| Using the healthy cook feature                      | 34        |                                   |           |
| Using the favorite recipes and gourmet cook feature | 36        |                                   |           |
| Using the oven racks                                | 37        |                                   |           |
| Using the gliding rack                              | 39        |                                   |           |
| Using the divider                                   | 40        |                                   |           |

## Important safety instructions

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

### WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

#### **WARNING**









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

#### **CAUTION**

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

#### **CAUTION**

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

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

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions


### 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

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### ELECTRICAL SAFETY

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

### ⚠ WARNING

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

### CHILD SAFETY

#### ⚠ WARNING

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

#### ⚠ WARNING

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OVEN

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

- ★ • **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the right rear surface unit. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.
- **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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ❑ • **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.

### 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 divider, racks, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ★ 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.**

---

## 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.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS


## Important safety instructions

-  This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
-  Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.

-  If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

## 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ❏ 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

## Important safety instructions

- ★ • Take care when heating liquids such as water or other beverages.
  - Make sure to stir during or after cooking.
  - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- ☒ • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
  - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- ☒ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
  - Take care that children do not come too close to the appliance.
  - Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
  - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
  - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
- Do not operate while empty except for self-cleaning.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The bottles can break.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
  - This may result in the glass being damaged or broken.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

---

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

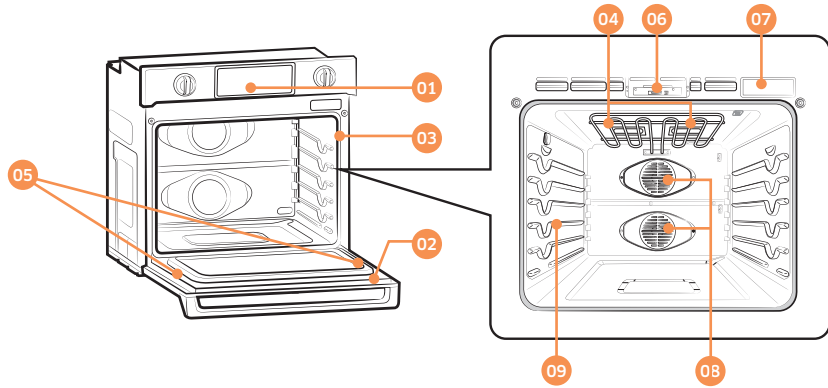
### ⚠ CAUTION

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

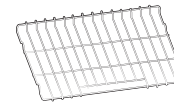
# Introducing your new oven

## Overview

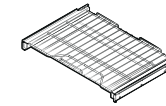


- 01 Oven control panel
- 02 Oven door
- 03 Oven gasket
- 04 Halogen lamp\*
- 05 Door LED light
- 06 Door latch
- 07 Water reservoir
- 08 Convection fan
- 09 Shelf position

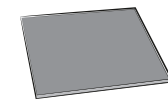
## What's included with your oven



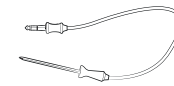
Wire rack (1)\*



Gliding racks (2)\*



Divider (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).

Introducing your new oven

## Before you begin

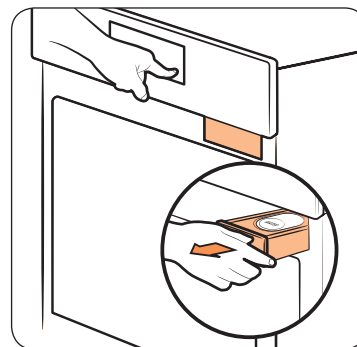
Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to Bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.


### Energy saving tips

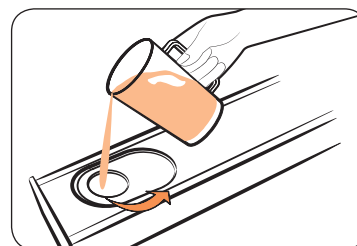
- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5-10 minutes before the end of the cooking time 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, Steam Bread Proof and Hybrid Clean functions and also to remove water scale that may form on the oven walls, especially after Steam Baking, Steam Roasting, Steam Bread Proofing and Hybrid cleaning. Fill it with water in advance of steam cooking or descaling.



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

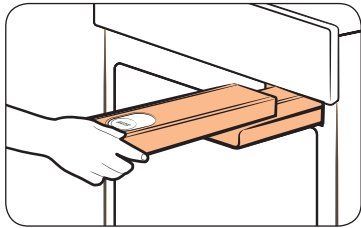


2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz (650 ml) of drinkable water.

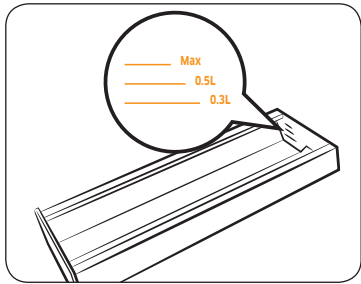
#### NOTE

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

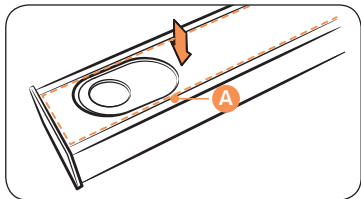
## Before you begin



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



- NOTE**  
Do not exceed the max line.



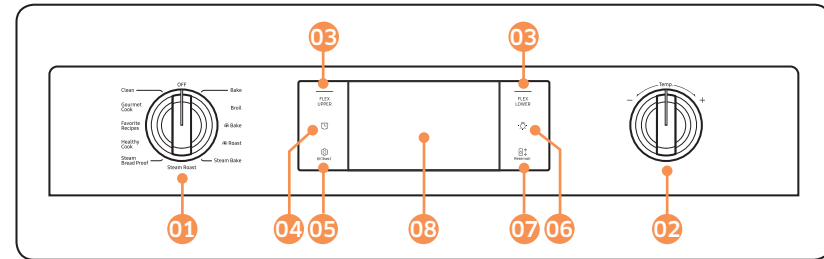
- NOTE**  
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

**CAUTION**

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

## Operating the oven

### Control panel

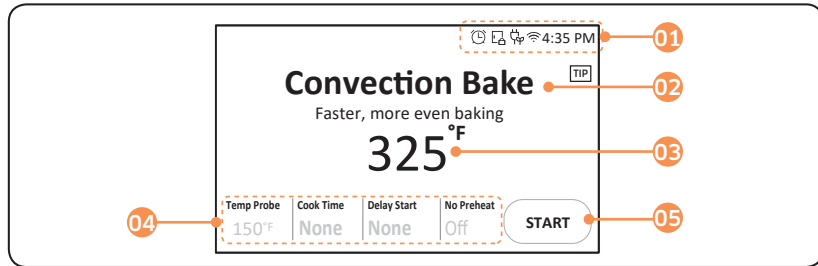


- 01 Mode knob:** Use to select mode of single or twin oven.
- **Single:** Bake, Broil, Bake (Convection Bake), Roast (Convection Roast), Steam Bake, Steam Roast, Steam Bread Proof, Healthy Cook, Favorite Recipes, Gourmet Cook, Clean.
  - **FLEX Upper:** Broil, Bake (Convection Bake), Roast (Convection Roast), Steam Bake, Healthy Cook.
  - **FLEX Lower:** Bake, Bake (Convection Bake), Healthy Cook.
- 02 Temp knob:** Use to set the temperature for the oven or the flex upper or lower compartments.
- 03 FLEX UPPER, FLEX LOWER:** Use to display the Flex upper or Flex lower oven mode screen on the display. Touching here does not turn the ovens on or off. It only displays their current status.
- 04 Timer** : Use to display the set Timer screen.
- 05 Setting and Control Lockout** : Use to display the Setting screen. If you touch and hold this key for 3 seconds, all oven functions will be disabled.
- 06 Lamp** : Use to turn the oven light on or off.
- 07 Reservoir** : Touch to open the water reservoir.
- 08 Display:** Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired setting.

**NOTE**

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

## Display



### 01 Indicator area

- **Timer** (🕒): When the timer is set, the timer indicator is displayed. When more than 2 timers are set, the number of set timers is shown.
- **Door lock** (🔒): Displayed when the oven door is locked.
- **Wi-Fi** (📶): Shows Wi-Fi signal strength in 5 steps.
- **12 hour energy saving** (🔌): Displayed when 12 hour energy saving is turned on.
- **Current time**: Displays the current time.

### 02 Mode: Displays the current or selected menu with a mode description.

### 03 Temperature: Displays the current or selected temperature. Tap this area to display the Temperature Adjustment screen.

### 04 Information area

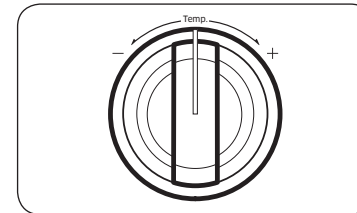
- **Temp Probe**: Displays the set temperature of the temp probe. Tap this area to display the Temp Probe screen.
- **Cook Time**: Displays the cooking time. Tap this area to display the Cooking Time screen.
- **Delay Start**: Displays the delay start time. Tap this area to display the Delay Start screen.
- **No Preheat**: Indicates if the No Preheat feature is on or off. (Only visible when you are using the Convection Bake or Convection Roast mode.)
- **Steam**: Displays the steam level. Visible only when you are using the Steam Bake or Steam Roast mode. When visible, tap to display the Steam Level screen.
  - Steam Bread Proof can only be set on or off.

### 05 START: Tap to start the oven using the displayed settings.

## Setting the temperature

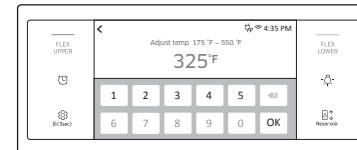
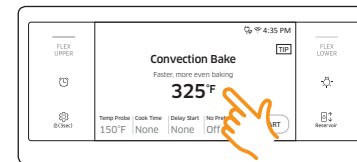
This oven provides two methods to set the temperature.

### Temperature knob



- Turn the Temperature knob clockwise (+) or counterclockwise (-) and then release. The temperature will rise or fall by 5 °F.
- To change the temperature quickly by more than 5 °F, turn and hold the knob at the + or - position.

### Numeric pad



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

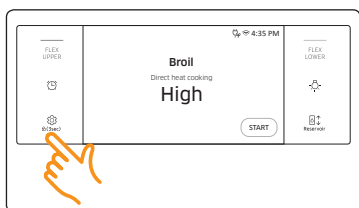



# Operating the oven

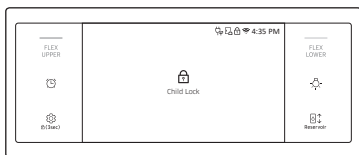
## Control lockout

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

### How to activate the Control Lockout feature



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

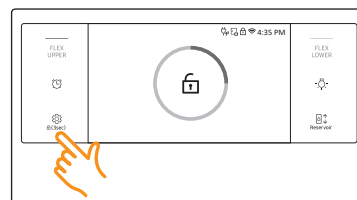



3. The display will change to the control lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

### NOTE

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

## How to unlock the controls



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

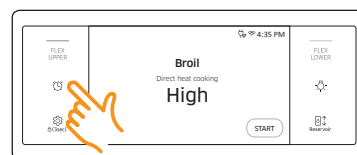
### NOTE


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

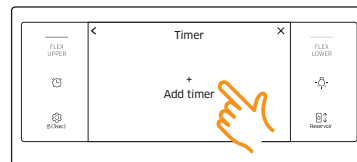
## Kitchen timer

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

### How to set the timer



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

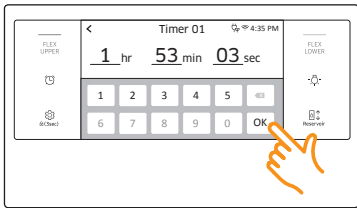


2. Tap **+ Add timer**.

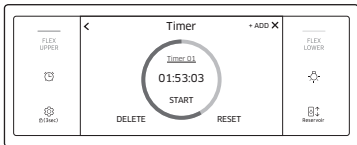




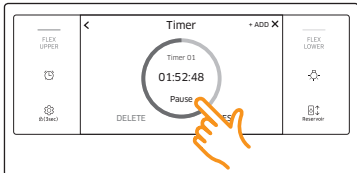
3. Tap the numbers in the numeric pad to set time. (You can set the timer for any amount of time from 1 sec to 24 hr).



4. Tap **OK**.  
The timer is displayed on the screen.

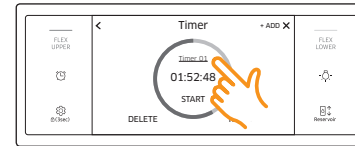


5. Tap **START**.  
When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show the Timer has finished.



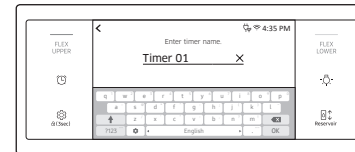
- You can pause, reset, or delete the timer at any time by touching the screen.

### How to change timer name

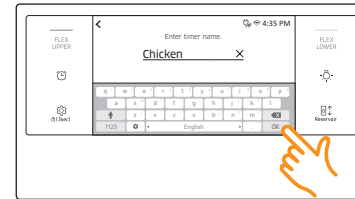


You can change the timer name to identify what you are timing, for example, a chicken defrosting.

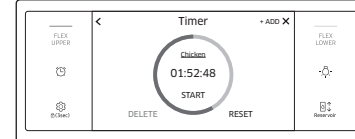
1. Tap the timer name area.



- The keyboard appears.



2. Enter the new timer name, and then tap **OK**.



- The display shows the changed timer name.



# Operating the oven

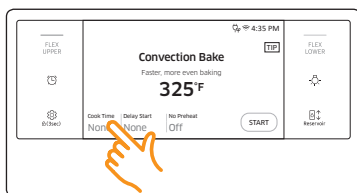
## Timed cooking

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

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

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

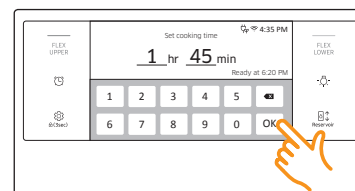
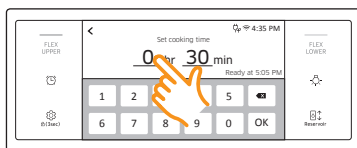
### How to set the oven for timed cooking



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



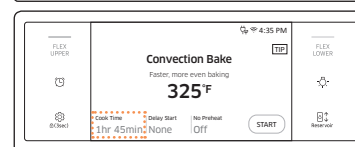
- Tap numbers in the numeric pad to set the cooking time. (You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).



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

### NOTE

See pages 31 through 34 for Basic baking and broiling instructions.



### CAUTION

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

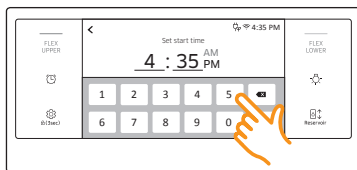
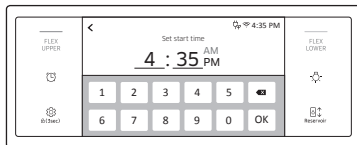
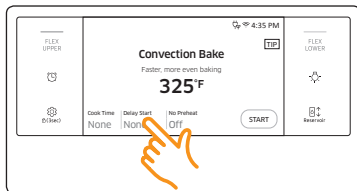


## Delay start

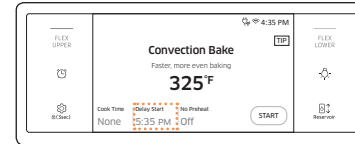
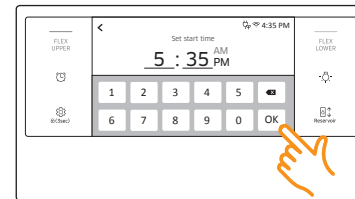
In the delay timed cooking mode, the oven's timer turns the oven on at a time you select in advance. You can have the oven turn off automatically after a set time has elapsed by setting the Timed Cooking function as well.

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

### How to set the oven for delay timed cooking



- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Turn the Oven Mode knob to the cooking operation you want.
- Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time. (See the **Timed cooking** section on page 24).
- Tap **Delay Start**. The current time is displayed as the first entry.
- Tap numbers in the numeric pad to set the time you want the oven to start.



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

### NOTE

See pages 31 through 34 for Basic baking and broiling instructions.

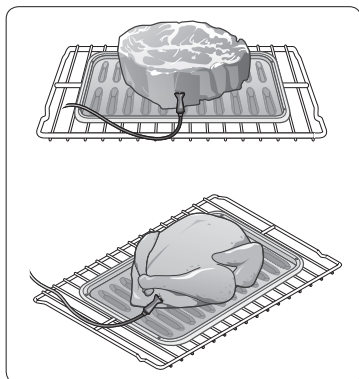
# Operating the oven

## Using the temp probe

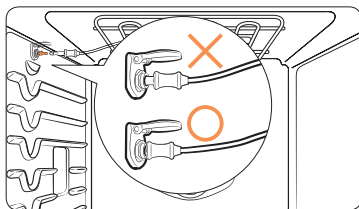
For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork, lamb, etc.), measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked. The Temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not. This function can be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake or Steam Roast. After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

### How to use the Temp probe

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



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



2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
  3. Turn the upper or lower oven mode knob to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake or Convection Roast). Set the cooking temperature. (See pages 21 and 31.)
  4. Tap **Temp Probe** to set the desired internal temperature.
  5. Set the desired internal temperature using the numeric pad.
- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Available temperatures | 100 °F to 200 °F |
|------------------------|------------------|
6. If you want to use the Cook time or Delay start, set each function.
  7. Tap **START**.
  8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

### ⚠ CAUTION

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

### ⚠ CAUTION

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

### 📖 NOTE

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

### Temp probe table

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

#### NOTE

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

#### Removing the Temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.

#### CAUTION

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

### Twin cooking mode temperature setting ranges

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

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

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

#### NOTE

To insert the divider, see page 40.

## Operating the oven

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

O = Available

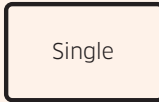
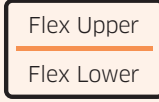
X = Not Available

### NOTE

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

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

## Oven functions

| Oven  |                    | Oven functions  |
|---|--------------------|---|
| <br><b>Without a divider</b> | <b>Single oven</b> | Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Steam Bread Proof, Healthy Cook, Favorite Recipes, Gourmet Cook, Clean |
| <br><b>With a divider</b>    | <b>*Twin oven</b>  | Upper<br>Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Healthy Cook   |
|   | Lower              | Bake, Convection Bake, Healthy Cook   |

\* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 40.

## Cooking mode

### Single Mode

Turn the Oven Mode knob to select the cooking mode. Set the temperature using the Temp knob, or the numeric pad. See Setting the Temperature on page 21 and Basic baking and broiling instructions starting on page 31.

### Twin Flex Mode

Touch Flex Upper or Flex Lower. Turn the Oven Mode knob to select the cooking mode. Set the temperature using the Temp knob, or the numeric pad. See Setting the Temperature on page 21 and Basic baking and broiling instructions starting on page 31.

| Mode              | Temperature range                 |                                   | Single oven | *Twin oven |       | Temp probe | No preheat |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-------|------------|------------|
|                   | Single oven                       | *Twin oven                        |             | Upper      | Lower |            |            |
| Bake              | 175 °F (80 °C) - 570 °F (300 °C)  | 175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)  | 0           | -          | 0     | 0          | -          |
| Broil             | LOW / MEDIUM / HIGH               | LOW / MEDIUM / HIGH               | 0           | 0          | -     | -          | -          |
| Convection Bake   | 175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)  | 175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)  | 0           | 0          | 0     | 0          | 0          |
| Convection Roast  | 175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)  | 175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)  | 0           | 0          | -     | 0          | 0          |
| Steam Bake        | 230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C) | 230 °F (110 °C) - 480 °F (250 °C) | 0           | 0          | -     | 0          | -          |
| Steam Roast       | 230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C) | -                                 | 0           | -          | -     | 0          | -          |
| Steam Bread Proof | 95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)    | -                                 | 0           | -          | -     | -          | -          |

0 = Available      - = Not Available

\* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 40.

| Mode            | Instruction   |
|-----------------|---|
| Bake            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first.</li> <li>Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used.</li> <li>Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.</li> </ul> <p><b>NOTE</b><br/>For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>                  |
| Broil           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.</li> <li>The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1 inch thick.</li> <li>Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.</li> <li>See the <b>Broiling recommendation guide</b> section starting on page 30.</li> </ul> |
| Convection Bake | <ul style="list-style-type: none"> <li>Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.</li> <li>This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results when you are using multiple racks at the same time.</li> <li>Breads and pastries brown more evenly.</li> </ul>   |

# Operating the oven

Operating the oven

| Mode              | Instruction  |
|-------------------|--|
| Convection Roast  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.</li> <li>Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.</li> <li>The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.</li> </ul>   |
| Steam Bake        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor.</li> <li>See the <b>Steam cook recommendation guide</b> section starting on page 31.</li> </ul>   |
| Steam Roast       | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>See the <b>Steam cook recommendation guide</b> section starting on page 31.</li> </ul>   |
| Steam Bread Proof | <ul style="list-style-type: none"> <li>For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out.</li> <li>Place the dough on rack position 1 or 2. There is no need to cover it with cloth or with plastic wrap.</li> <li>For the best result, always start the Steam Bread Proof option with a cool oven.</li> <li>Do not use Steam Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.</li> </ul> |

## Broiling recommendation guide

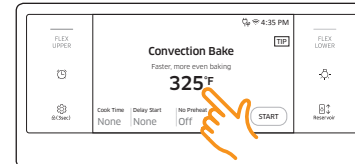
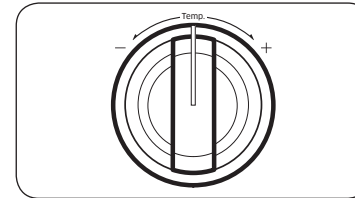
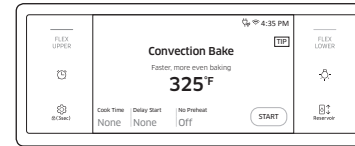
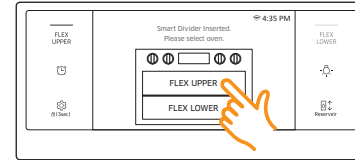
The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

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

## Steam cook recommendation guide

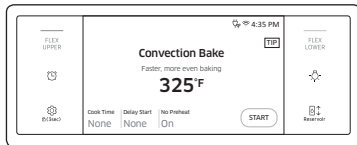
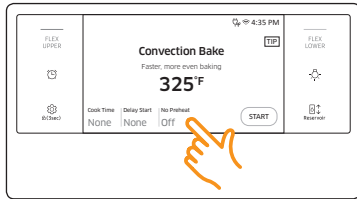
| Steam mode  | Level | Foods   |
|-------------|-------|---|
| Steam Bake  | High  | Rye breads, Desserts (Flan caramel)           |
|             | Med   | Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casseroles) |
|             | Low   | Pastries                                      |
| Steam Roast | High  |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

## Basic baking and broiling instructions



- To use Twin Flex mode, insert the divider into the oven. See page 40 for details. If you are using single mode, skip this step and go to Step 2.
- Turn the Oven Mode knob to select the desired cooking mode. If you inserted the divider, select **FLEX UPPER** or **FLEX LOWER** on the screen.
- Set the temperature you want. (See the **Setting the temperature** section on page 21.)
  - You can only set Broil mode to High, Medium, or Low.
  - The Keep Warm temperatures are fixed and cannot be changed.

# Operating the oven



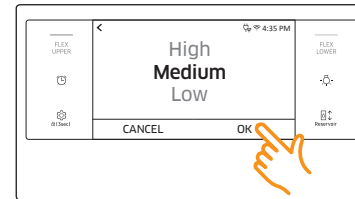
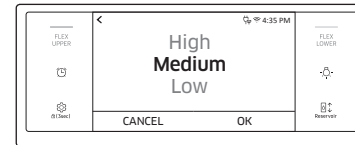
4. Follow the steps below to use the No Preheat feature, Steam Bake, or Steam Roast. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 5 in the next column.
  - No Preheat
    - a. If you selected Convection Bake or Convection Roast, the display will show the No preheat information.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

**NOTE**

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

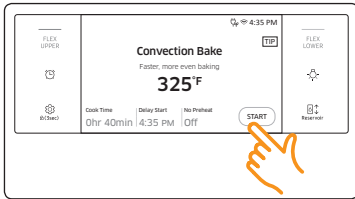
| Type     | Rack Positions |
|----------|----------------|
| Baking   | 3 or 4         |
| Roasting | 1 or 2         |

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

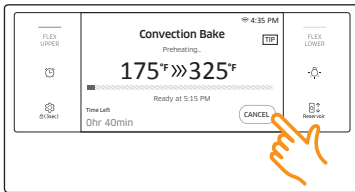


5. Steam Bake, Steam Roast
  - a. If you selected Steam Bake or Steam Roast, the display will show the steam level information. (The default is Medium).
  - b. Tap the Steam area to adjust the steam level. The steam level adjustment screen appears. You can set the steam level to Low, Medium, or High.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

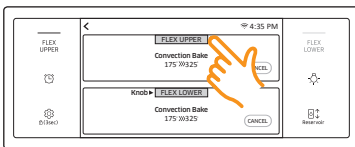
**Important:** You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 19.
5. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 24 and 25 for instructions.



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

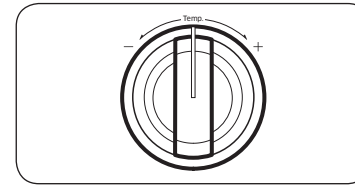


### How to adjust the temperature while cooking



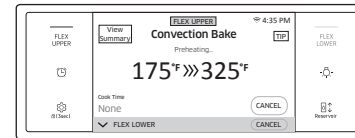
If you are using the oven in single mode, do one of the following:

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



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

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



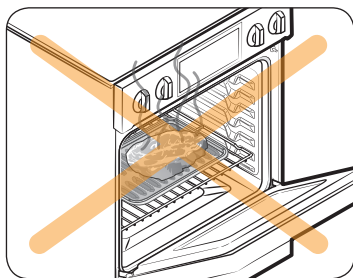
- ★ • Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep.
- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.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

# Operating the oven

## NOTE

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

## CAUTION



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

## Using the healthy cook feature

Health Cook provides 6 different specialized cooking options.

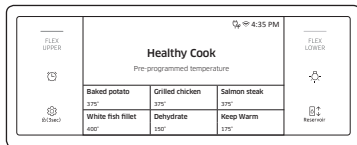
| Mode              | Temperature range                |                                  | Single oven | *Twin oven |       |
|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------|------------|-------|
|                   | Single oven             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

\* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 40.

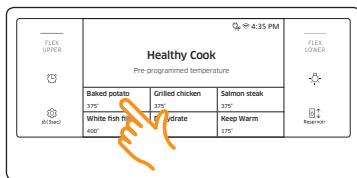
\*\* None means that a factory set temperature is applied for the best performance. You cannot adjust this temperature.

| Mode              | Instruction   |
|-------------------|---|
| Baked Potato      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baked Potato is specially designed to cook potatoes or sweet potatoes.</li> </ul>  |
| Grilled Chicken   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilled Chicken is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts. To prevent over-browning and drying of the skin, wrap each piece or breast of the chicken in foil.</li> </ul> |
| Salmon Steak      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmon Steak is specially designed to cook salmon steaks.</li> </ul>   |
| White Fish Fillet | <ul style="list-style-type: none"> <li>• White Fish Fillet is specially designed to cook white fish fillets.</li> </ul>   |

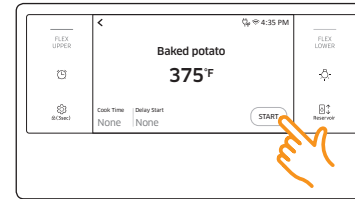
| Mode                | Instruction   |               |                  |                  |                     |        |         |      |        |         |
|---------------------|---|---------------|------------------|------------------|---------------------|--------|---------|------|--------|---------|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



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



2. Tap the cooking option you want.



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

#### NOTE

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

#### Rack position chart for special cooking options

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

# Operating the oven

## Using the favorite recipes and gourmet cook feature

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

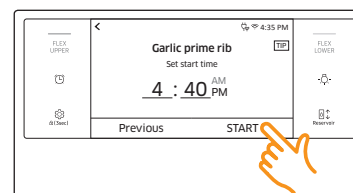
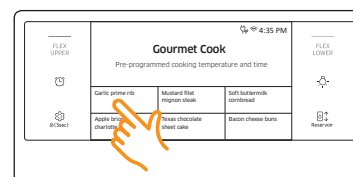
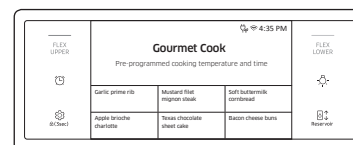
### Favorite Recipes

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

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

### Gourmet Cook

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

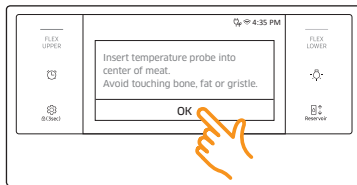


1. Turn the Mode knob to **Favorite Recipes** or **Gourmet Cook** mode. The display will show the auto cook features. (You can scroll down through the list.)
2. Tap the **Favorite Recipes** or **Gourmet Cook** feature you want.
3. Follow the on-screen instructions.
4. Tap **START** to start cooking.

## Cooking tips in the favorite recipes or gourmet cook mode



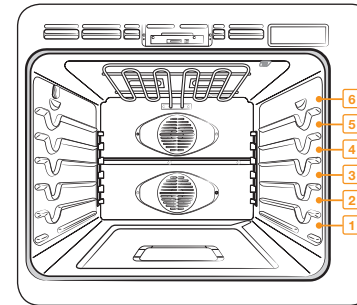
1. Tap **TIP** on the screen to see a cooking tip.



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

## Using the oven racks

### Upper and lower oven rack positions (single mode)



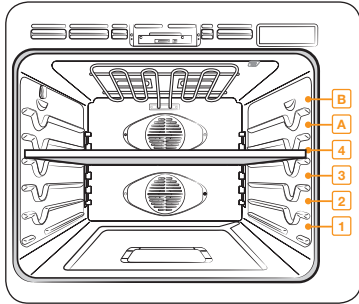
Recommended rack positions for cooking

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

- This table is for reference only.

# Operating the oven

## Upper oven rack positions with divider (twin mode)

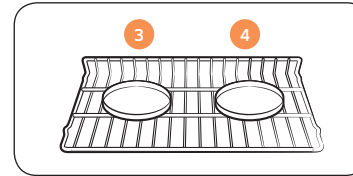


The upper compartment has 2 rack positions (A, B).  
The lower compartment has 3 rack positions (1-3).

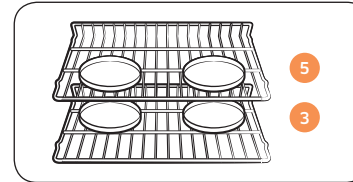
| TYPE OF FOOD  | RACK POSITION |       |
|---|---------------|-------|
|   | Upper         | Lower |
| Frozen pies   | A             | 1     |
| Angel food cakes  | -             | 1     |
| Bundt or pound cakes  | -             | 1     |
| Muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, Pies, Biscuits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

- This table is for reference only.

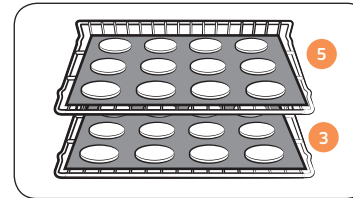
## Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Racks



Multiple Oven Racks

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

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

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

### Using multiple oven racks

| Type of Baking    | Rack Positions |
|-------------------|----------------|
| Cakes and cookies | 3 and 5        |

## Before using the racks

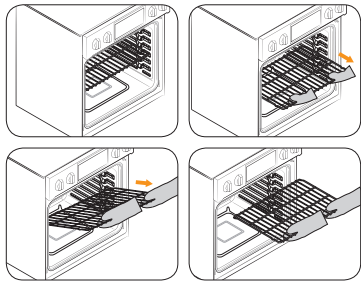
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

### Removing the racks

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

### Replacing the racks

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



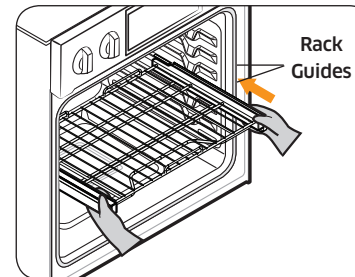
### ⚠ CAUTION

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

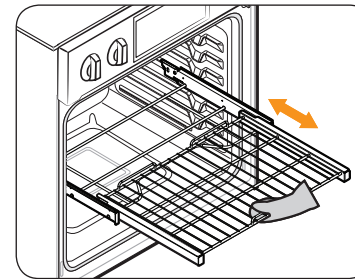
## Using the gliding rack

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



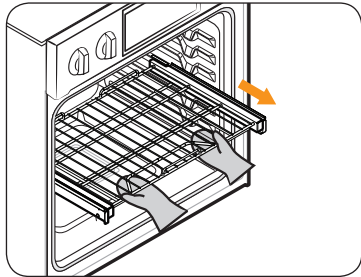
- With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.



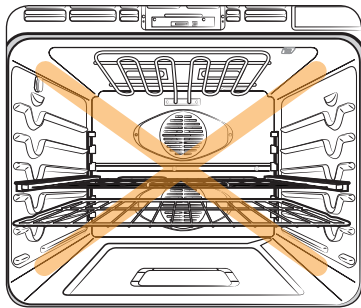
- When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

# Operating the oven

## Removing the Gliding rack



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



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

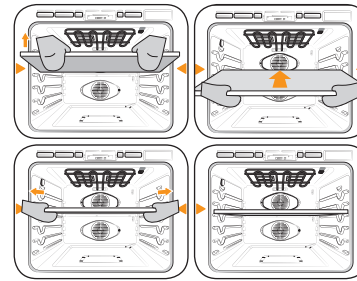
**NOTE**

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

## Using the divider

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

### To Install the Divider into the Oven Cavity



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

**CAUTION**

If the oven displays -dC-  

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

## Using the clean feature

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

### Self Clean

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

#### ⚠ CAUTION

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

### Before a self cleaning cycle

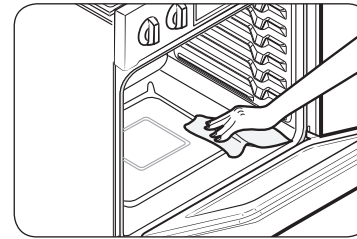


Fig. 1

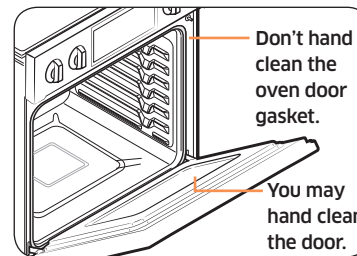
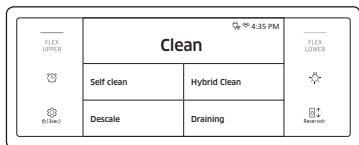


Fig. 2

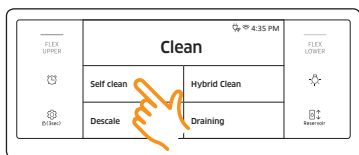
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven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

# Operating the oven

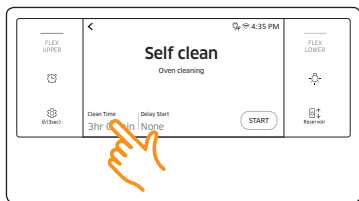
## How to run a self cleaning cycle



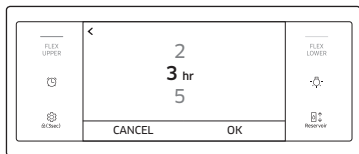
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



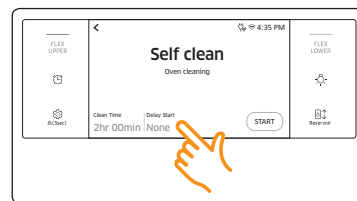
2. Tap **Self clean**.



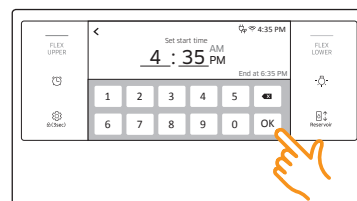
3. Tap **Clean Time**.



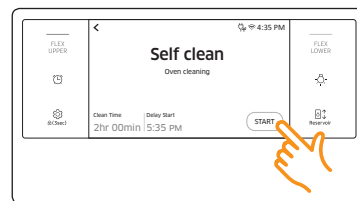
4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3h).
5. Tap **OK**.



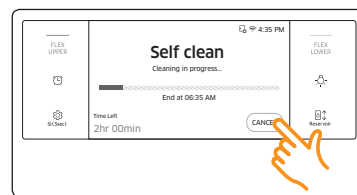
6. If you don't want to use the Delay Start feature, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start**, and then go to Step 7.



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



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



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

### NOTE

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.

### After a self-cleaning cycle

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

### Hybrid Clean

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

### CAUTION

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

### Before a Hybrid cleaning cycle

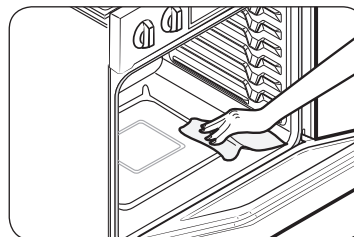


Fig. 1

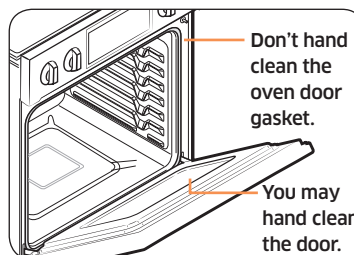


Fig. 2

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

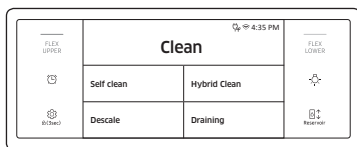
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be Hybrid cleaned, but they will darken, lose their luster, and become harder to slide.
- Residue on the front frame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

### NOTE

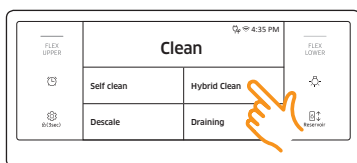
Remove oven racks and accessories before starting the Hybrid Clean mode.

# Operating the oven

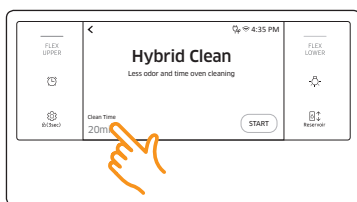
## How to run a hybrid cleaning cycle



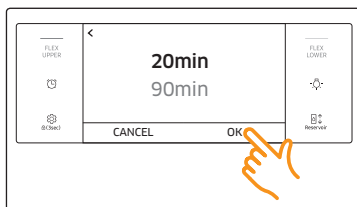
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



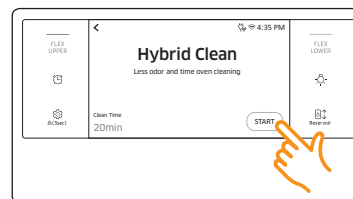
2. Tap **Hybrid Clean**.



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



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



5. Tap **START** to begin Hybrid cleaning.
6. Follow the on-screen instructions. Hybrid cleaning will start automatically after the oven senses water in the water reservoir.
7. When Hybrid cleaning is complete, wipe up the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a Hybrid cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

### NOTE

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

### After a Hybrid cleaning cycle

- Take care when opening the door after a Hybrid cleaning procedures has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the 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 door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

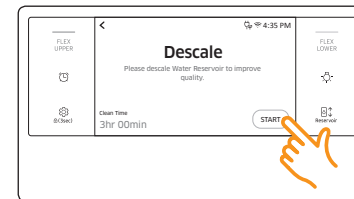
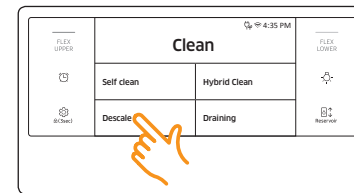
### Descal

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

### NOTE

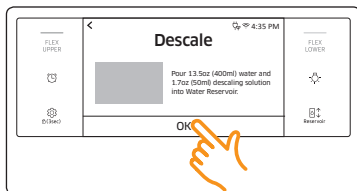
If you use Steam Bake or Steam Roast functions for more than a total of 12 hours, the Descal indicator turns on. You can still enable the Steam Bake or Steam Roast functions for the next two hours without descaling. However, after those two hours are up, the Steam Bake or Steam Roast functions will be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

### How to run a descale cycle

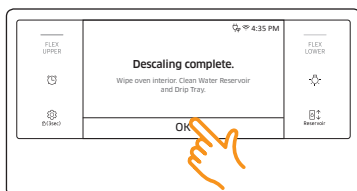


1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.
3. Tap **START**.

## Operating the oven



4. Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
- Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz (400 ml) of drinkable water.
5. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
6. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz (650 ml) of drinkable water for rinsing.
7. Follow the on-screen instructions.
8. When rinsing is complete, use oven gloves to empty and clean the water reservoir.



### **⚠ WARNING**

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

### **⚠ CAUTION**

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

### **📄 NOTE**

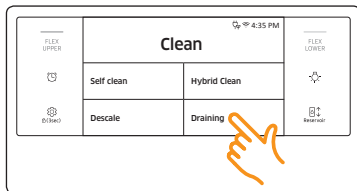
Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, we recommend that you confirm your selection. This is to prevent descaling from starting by mistake.

## Draining

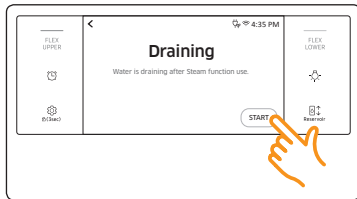
When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes.

To drain the water, follow these steps:

### How to run a draining



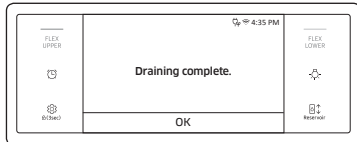
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Draining**.



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



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

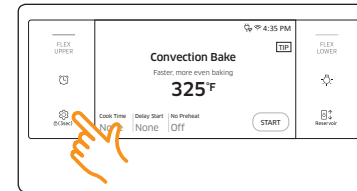


### NOTE

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

## Settings

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



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

### Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

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

To manually input an IP

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

### NOTE

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



# Operating the oven


## Smart Control

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

To start the oven remotely

Tap **Settings**  > **Smart Control**, and then tap **ON** in the right screen.

When Smart Control is on you can:

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

### NOTE

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

### NOTE





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

### Easy connection

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




## Display


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

## Date & Time


To enable automatic date and time

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

To manually input the date and time


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

To change the time format

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


## Language

Choose a display language.



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

## Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

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

## Temp


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

### NOTE

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

## 12 hour energy saving

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

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

# Operating the oven

## Help


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

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

## About device

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

To update the software:

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

## NOTE


Requires an active Internet connection.

## Sabbath

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

## Demo mode

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

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

## Remote management

Lets a Samsung call center agent access your oven remotely to check and diagnose the oven if it has a problem.

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

## NOTE


Requires an active Internet connection.

## Using the Sabbath feature

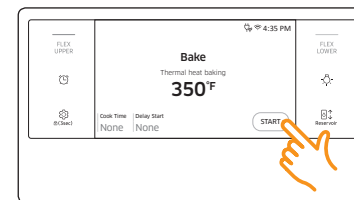
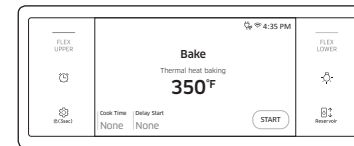
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



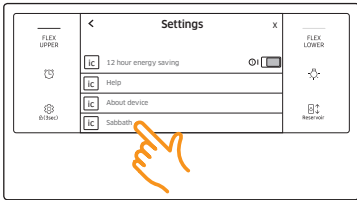
For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.


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

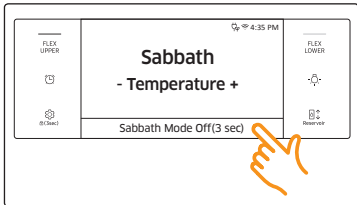
## How to use the Sabbath feature



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



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



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



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



You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.



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



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



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



# Maintaining your appliance

## Care and cleaning of the oven

### Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

#### NOTE

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

### Oven racks

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

#### NOTE

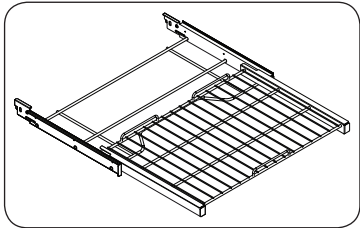
- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.

#### NOTE

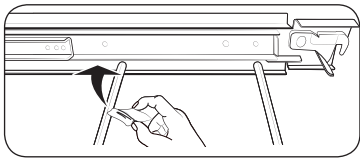
- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), or [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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



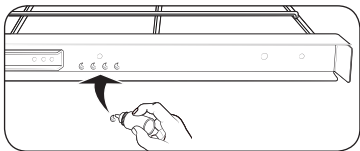
### To lubricate the slides of the gliding rack



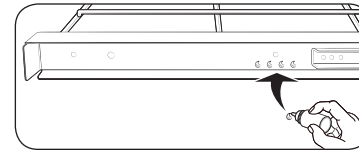
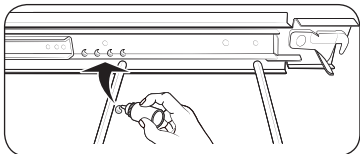
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 39.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



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



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



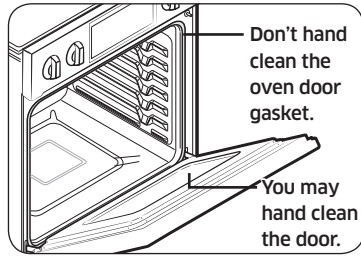
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the Gliding rack** on page 39.

#### **NOTE**

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

# Maintaining your appliance

## Oven door

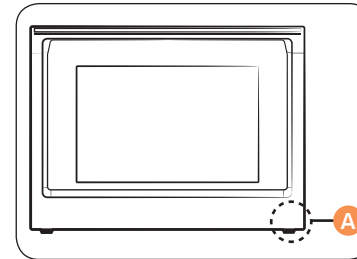


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners,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

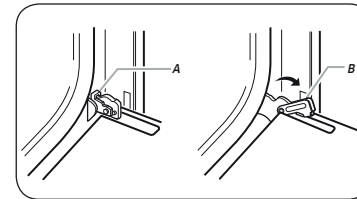
## Removing the oven doors

### ⚠ CAUTION

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

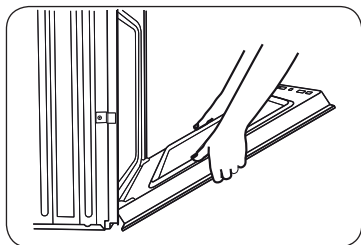


A. Wire Harness

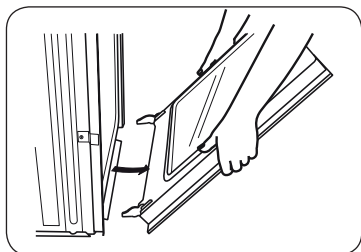


- A. Oven door hinge lock in locked position
- B. Oven door hinge lock in unlocked position

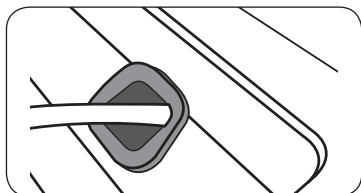
1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Open the oven door.
3. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.



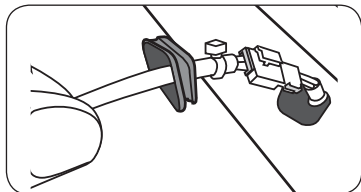
4. Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.



5. Using two hands, grasp the edges of the oven door. Lift and pull the oven door toward you and remove. You may need to gently shift the door from side to side as you pull.



6. Remove the rubber cap, and then disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.

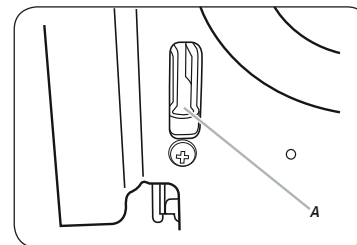


7. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

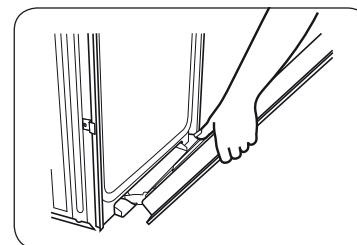
## Replacing the oven doors

### 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.

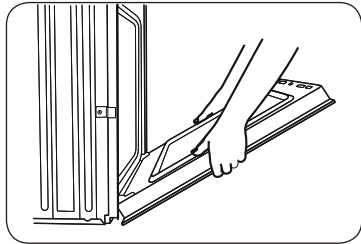


- A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock



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. Reconnect the LED light's Wire Harness and re-insert the rubber.

# Maintaining your appliance




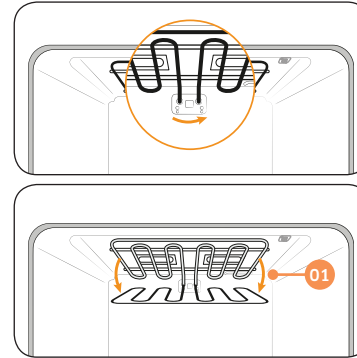
5. Lower the oven door to the fully open position. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 3.
6. Locate the oven door hinge locks in the corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven cavity to the locked position. See Step 3 (illustration A) in the "Removing the oven doors" section for the proper locked position.
7. Close the oven door.
8. 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.

### ⚠ CAUTION

After replacing the door, make sure to reconnect the wire and re-insert the rubber cap. Push the wires inward to arrange them as they were before you removed the door. Wire that is 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 **Lamp**  to turn the light on or off. Note that you cannot turn the light on during a self-cleaning or Hybrid cleaning cycle.



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

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

2. Remove the glass cover.
3. Remove the halogen bulb cover.
4. Replace the halogen bulb.
5. When done, replace the glass cover, and then follow Step 1 above in the reverse order to return the broiler to its correct position.

### ⚠ CAUTION

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

# Troubleshooting

## 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 <b>Operating the oven</b> section starting on page 20.   |
|                                  | 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.                  | See the <b>Basic baking and broiling instructions</b> section starting on page <b>31</b> .                               |
|  | The meat has been placed too close to the element.             | Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing. |
|  | The meat has not been properly prepared.                       | Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.                            |
|  | Grease has built up on oven surfaces.                          | Regular cleaning is necessary when broiling frequently.  |
| Food does not bake or roast properly.        | The oven controls have not been set correctly.                 | See the <b>Basic baking and broiling instructions</b> section starting on page <b>31</b> .                               |
|  | The oven rack has been positioned incorrectly or is not level. | See the <b>Using the oven racks</b> section on page <b>37</b> .  |
|  | The oven thermistor needs to be adjusted.                      | See <b>Temp &gt; Temp adjust</b> in the Settings section on page <b>49</b> .   |

| Problem   | Possible cause   | Solution   |
|---|--|--|
| Food does not broil properly.   | The serving size may not be appropriate.   | Refer to the <b>Broiling recommendation guide</b> for serving sizes on page <b>30</b> , and then try again.  |
|   | The rack has not been properly positioned.   | See the <b>Broiling recommendation guide</b> on page <b>30</b> .   |
|   | 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 <b>Broiling recommendation guide</b> on page <b>30</b>.</li> </ul> |
| The oven temperature is too hot or too cold.                                | The oven thermistor needs to be adjusted.  | See <b>Temp &gt; Temp adjust</b> in the Settings section on page <b>49</b> .   |
| There is water dripping.  | You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction. | Let the oven cool and then wipe up with a dry dish towel.  |
| There is steam coming through the crack between the oven body and the door. |  |  |
| Water remains in the oven.  |  |  |

| Problem  | Possible cause  | Solution  |
|--|---|---|
| I can hear water boiling during steam cooking.           | Water is being heated by the steam heater.  | This is not a product malfunction.  |
| The oven will not self-clean.                            | The oven temperature is too high to start a self-clean operation.                       | Allow the oven to cool and then reset the controls.   |
|  | The oven controls have been set incorrectly.  | See the <b>Self Clean</b> section on page 41.   |
|  | A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated. | Deactivate the oven lockout (see page 22).  |
| Excessive smoking during a self-cleaning cycle.          | There is excessive soiling in the oven.   | Press <b>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 <b>Self Clean</b> section on page 41.   |
|  | 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 <b>Self Clean</b> section on page 41.</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 22.  |

# Troubleshooting

## 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.   | Press <b>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 PBA is interrupted.                            |   |
| C-20           | The oven sensor is open when the oven is operating.<br>The oven sensor is short when the oven is operating. |   |
| C-21           | This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.   | Call for service.   |

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

# Warranty (U.S.A)

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

## SAMSUNG ELECTRIC OVEN

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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.

## Warranty (U.S.A)

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)**

# Warranty

---

## Open source announcement

---

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

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

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



# Memo

---

# Memo

---

# Memo

---



Scan this with your smartphone

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

\* Requires reader to be installed on your  
 smartphone

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

#### QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY                       | CALL                     | OR VISIT US ONLINE AT   |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| U.S.A<br>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)<br><a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French) |



DG68-00997A-00

# Horno eléctrico empotrado en pared

## Manual del usuario

NV51M9770S\*



## 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.

## Aviso sobre regulaciones

---

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

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

### 2. Aviso de IC

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

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

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

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

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

# Contenido

## Instrucciones de seguridad importantes 5

## Introducción a su nuevo horno 18

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Descripción general              | 18 |
| Elementos incluidos con su horno | 18 |

## Antes de comenzar 19

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Sugerencias para ahorrar energía | 19 |
| Depósito de agua                 | 19 |

## Funcionamiento del horno 20

|   |    |
|---|----|
| Panel de control  | 20 |
| Pantalla  | 21 |
| Ajuste de la temperatura  | 21 |
| Traba de controles  | 22 |
| Temporizador de cocina  | 22 |
| Cocción por temporizador  | 24 |
| Retrasar el inicio  | 25 |
| Uso de la sonda de temperatura                                    | 26 |
| Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble         | 27 |
| Funciones del horno   | 28 |
| Uso de la función de comida saludable                             | 34 |
| Cómo utilizar la función de cocción favorita y la cocción gourmet | 36 |
| Uso de las rejillas del horno                                     | 37 |
| Uso de la rejilla deslizante                                      | 39 |
| Uso del divisor   | 40 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Uso de la función de limpieza | 41 |
| Drenaje                       | 47 |
| Configuración                 | 47 |
| Uso de la función sabbath     | 50 |

## Mantenimiento de su electrodoméstico 52

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Cuidado y limpieza del horno       | 52 |
| Cómo retirar las puertas del horno | 54 |
| Reemplazo de las puertas del horno | 55 |
| Recambio de la luz del horno       | 56 |

## Resolución de problemas 57

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Resolución de problemas | 57 |
| Códigos de información  | 60 |

## Garantía (EE.UU.) 61

## Garantía (CANADÁ) 62

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Anuncio de código abierto | 64 |
|---------------------------|----|

## Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

### Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### **ADVERTENCIA**









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

#### **PRECAUCIÓN**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### 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

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


#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## HORNO

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

- ★ **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** La abertura de ventilación se encuentra ubicada por sobre la unidad de superficie trasera derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca tapone esta abertura de ventilación ni coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre dicha abertura.
- **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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ❏ **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.

### ⚠ 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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.
- **Aplice el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la autolimpieza del horno, quite el divisor, las rejillas, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.
- No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.

- Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de auto-limpieza.

### CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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



### 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.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


## Instrucciones de seguridad importantes

-  Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
  - Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones o problemas con el producto.
- No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
-  No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

-  Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

## ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

### PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- ✗ No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- ✎ Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- ✗ 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

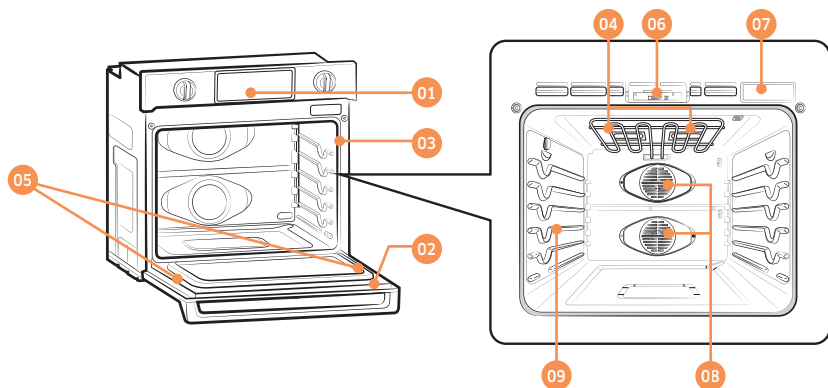
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

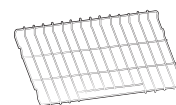
# Introducción a su nuevo horno

## Descripción general

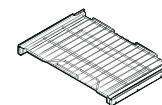


- |                               |                             |                         |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 01 Panel de control del horno | 02 Puerta del horno         | 03 Junta del horno      |
| 04 Lámpara halógena*      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

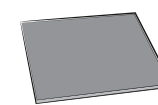
## Elementos incluidos con su horno



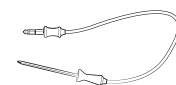
Rejilla de alambre (1)\*



Rejillas deslizantes (2)\*



Divisor (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

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

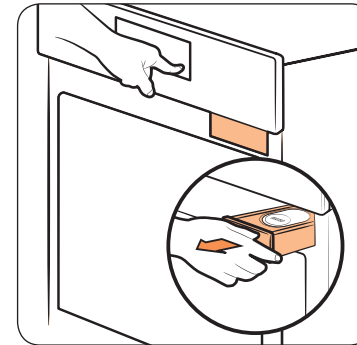
Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.


### Sugerencias para ahorrar energía

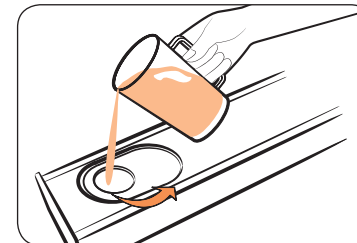
- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar vuelta los alimentos. No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes 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 Horneado al vapor, Asar al vapor, Levar el pan con vapor y Limpieza Híbrido así como para remover las incrustaciones que pueden formarse en las paredes del horno, en especial luego de hornear al vapor, asar al vapor, levar el pan con vapor y la limpieza híbrido. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o eliminar sarro.



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

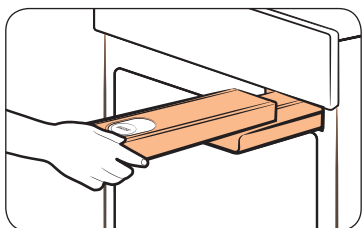


2. Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua potable.

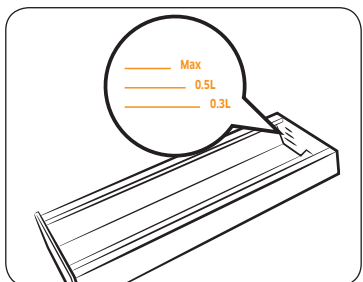
#### **NOTA**

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

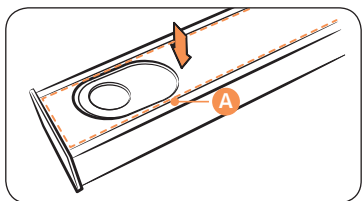
## Antes de comenzar



- 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.



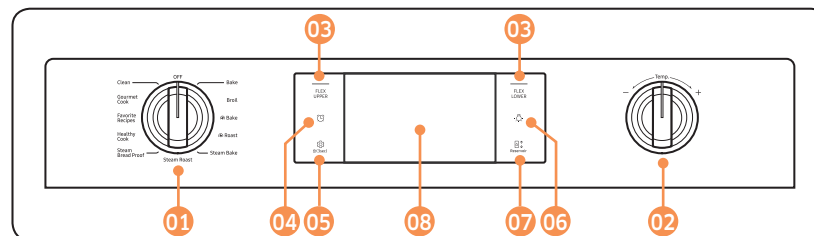
- NOTA**  
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (marcado como A) estén cerradas antes de utilizar el horno.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Funcionamiento del horno

### Panel de control



- 01 Perilla de modo:** Se usa para seleccionar el modo de horno simple o doble.
- Simple:** Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla), Bake (Convection Bake) (Hornear) (Horneado por convección), Roast (Convection Roast) (Asar) (Asar por convección), Steam Bake (Horneado al vapor), Steam Roast (Asar al vapor), Steam Bread Proof (Levar el pan con vapor), Healthy Cook (Cocina sana), Favorite Recipes (Recetas favoritas), Gourmet Cook (Cocción Gourmet), Clean (Limpiar).
  - FLEXIBLE Superior:** Broil (Asar a la parrilla), Bake (Convection Bake) (Hornear) (Horneado por convección), Roast (Convection Roast) (Asar) (Asar por convección), Steam Bake (Horneado al vapor), Healthy Cook (Cocina sana).
  - FLEXIBLE Inferior:** Bake (Hornear), Bake (Convection Bake) (Hornear) (Horneado por convección), Healthy Cook (Cocina sana).
- 02 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno o de los compartimientos superior o inferior.
- 03 FLEX UPPER (FLEXIBLE SUPERIOR), FLEX LOWER (FLEXIBLE INFERIOR):** Se usa para mostrar el modo del horno Flexible superior o Flexible inferior en la pantalla. Al tocar aquí no se encienden ni se apagan los hornos. Solo se muestra su estado actual.
- 04 Temporizador** : Se usa para mostrar la pantalla del temporizador programado.
- 05 Configuración y Traba de controles** : Se usa para mostrar la pantalla de ajustes. Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, todas las funciones del horno se desactivarán.
- 06 Luz** : Se usa para encender o apagar la luz del horno.
- 07 Reservoir (Depósito)** : Toque para abrir el depósito de agua.
- 08 Pantalla:** Deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar el ajuste deseado.

### NOTA

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

## Pantalla



### 01 Área de indicadores

- **Temporizador** (🕒): Cuando se programa el temporizador, aparece el indicador de tiempo en la pantalla. Cuando se programan más de 2 temporizadores, se muestra la cantidad de temporizadores programados.
- **Bloqueo de la puerta** (🔒): Se enciende cuando se bloquea la puerta del horno.
- **Wi-Fi** (📶): Muestra la intensidad de la señal de Wi-Fi en un rango de 5 líneas.
- **Ahorro de energía de 12 horas** (🌙): Se muestra cuando Ahorro de energía de 12 horas está activado.
- **Hora actual**: Muestra la hora actual.

### 02 Modo: Muestra el menú actual o seleccionado con una descripción del modo.

### 03 Temperatura: Muestra la temperatura actual o seleccionada. Toque esta área para mostrar la pantalla de ajuste de temperatura.

### 04 Área de información

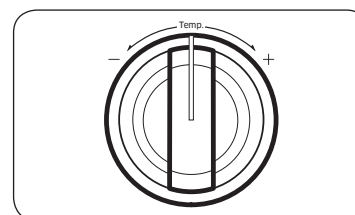
- **Sonda de temperatura**: Muestra la temperatura programada de la sonda de temperatura. Toque esta área para mostrar la pantalla de la sonda de temperatura.
- **Tiempo de cocción**: Muestra el tiempo de cocción. Toque esta área para mostrar la pantalla de tiempo de cocción.
- **Retrasar el inicio**: Muestra la hora de inicio retardado. Toque esta área para mostrar la pantalla de retrasar inicio.
- **Sin precalentar**: Indica si la función de sin precalentar está activada o desactivada. (Solo es visible cuando se usa el modo de horneado por convección o de asar por convección.)
- **Vapor**: Muestra el nivel de vapor. Solo es visible cuando se usa el modo de horneado al vapor o de asar al vapor. Cuando sea visible, toque para mostrar la pantalla del nivel de vapor.
  - Llevar el pan con vapor solo se puede activar o desactivar.

### 05 INICIAR: Toque para iniciar el horno con los ajustes que se muestran en la pantalla.

## Ajuste de la temperatura

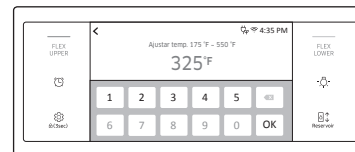
Este horno tiene dos formas de ajustar la temperatura.

### Perilla de temperatura



- Gire la perilla de la temperatura en sentido de las agujas del reloj (+) o en sentido contrario (-) y luego suelte. La temperatura aumentará o disminuirá 5 °F.
- Para cambiar la temperatura rápidamente más de 5 °F, gire y mantenga la perilla en la posición + o -.

### Teclado numérico



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


# Funcionamiento del horno

## Traba de controles

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

### Cómo activar la función Traba de controles



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

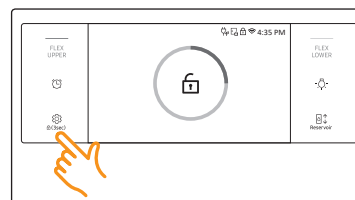



3. La pantalla cambiará a la pantalla de traba de controles y aparecerá la confirmación abajo en la pantalla.

### NOTA

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

## Cómo destrabar los controles



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

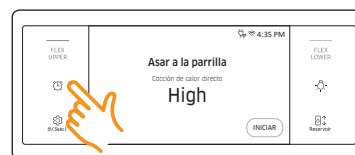
### NOTA


El desbloqueo de la puerta puede demorarse hasta 10 segundos.

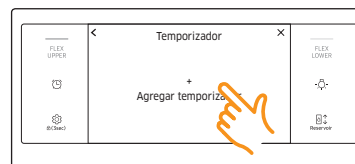
## Temporizador de cocina

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

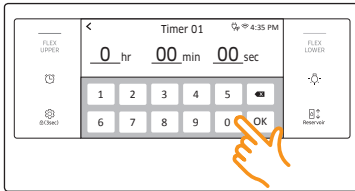
### Cómo programar el temporizador



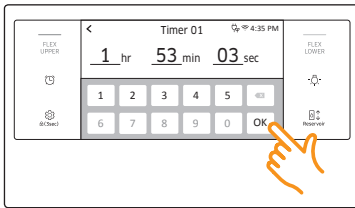
1. Toque **Temporizador** .  
La pantalla cambiará a la pantalla del temporizador.



2. Toque **+ Agregar temporizador**.



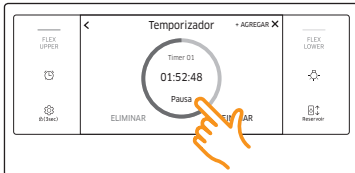
3. Toque los números del teclado numérico para configurar el tiempo. (Puede configurar el tiempo para cualquier duración desde 1 segundo hasta 24 horas).



4. Toque **OK**. Se mostrará el temporizador en la pantalla.



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



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

### Cómo cambiar el nombre del temporizador

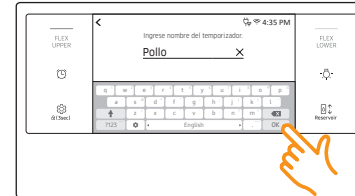


Puede cambiar el nombre del temporizador para identificar la acción que está temporizando, por ejemplo, descongelando un pollo.

1. Toque el área del nombre del temporizador.
  - Se visualizará un teclado.



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



- La pantalla mostrará el nombre de temporizador modificado.





# Funcionamiento del horno

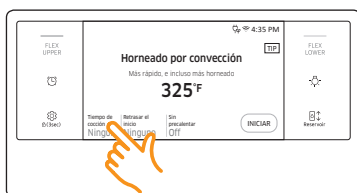
## Cocción por temporizador

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

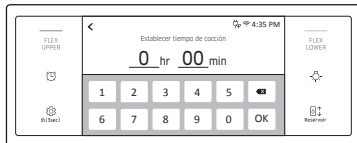
Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

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

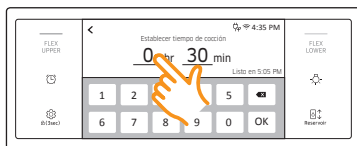
### Cómo programar el horno para cocción por temporizador



1. Coloque la perilla de modo del horno en la operación de cocción deseada.
2. Toque **Tiempo de cocción**. La pantalla cambiará a la pantalla del tiempo de cocción.



3. Toque los números del teclado numérico con los dedos para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos).



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

### NOTA

Consulte las páginas de 31 a 34 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.



### PRECAUCIÓN

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

Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado descongelado o fresco, carnes o aves deben enfriarse previamente en el refrigerador.

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

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

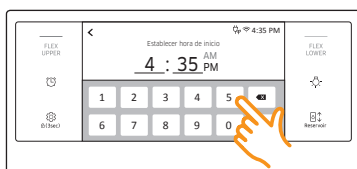
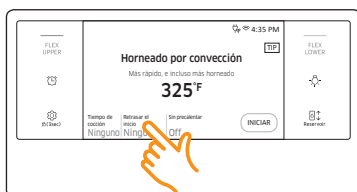


## Retrasar el inicio

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

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

### Cómo programar el horno para cocción temporizada diferida



1. Coloque la la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Coloque la perilla de modo del horno en la operación de cocción deseada.
3. Programe el tiempo de cocción para que el horno se apague automáticamente luego de un tiempo determinado. (Consulte la sección **Cocción por temporizador** en la página 24).
4. Toque **Retrasar el inicio**. La hora actual se visualizará en la primera entrada.
5. Toque los números en el teclado numérico para programar el tiempo de inicio del horno.



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

### NOTA

Consulte las páginas de **31 a 34** para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

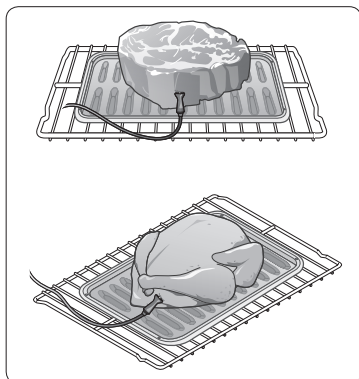
# Funcionamiento del horno

## Uso de la sonda de temperatura

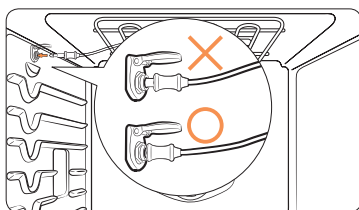
Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna. La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo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

### Cómo usar la sonda de temperatura

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



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



2. Inserte el enchufe de la sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
  3. Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior para seleccionar la opción de cocción deseada (Horneear, Horneado por convección o Asar por convección). Configure la temperatura de cocción. (Consulte las páginas 21 y 31.)
  4. Toque **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 Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función.
  7. Toque **INICIAR**.
  8. Cuando se alcanza la temperatura interna deseada, la función automáticamente se detiene y suena una alarma.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### 📖 NOTA

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

### Tabla de sonda de temperatura

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

#### **NOTA**

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

#### **Cómo quitar la sonda de temperatura**

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

#### **PRECAUCIÓN**

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

### Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble

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

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

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

#### **NOTA**

Para colocar el divisor, consulte la página 40.

## Funcionamiento del horno

| COMPARTIMIENTO FLEXIBLE INFERIOR |                       | COMPARTIMIENTO FLEXIBLE SUPERIOR (Ajustes de función y temperaturas disponibles) |       |      |   |        |
|----------------------------------|-----------------------|--|-------|------|---|--------|
| Modo                             | Ajuste de temperatura | Asar a la parrilla   |       |      | Hornear por convección, Asar por convección |        |
|                                  |                       | Bajo   | Medio | Alto | Mín.  | Máx.   |
| Hornear y hornear por convección | 480 °F                | O  | O     | O    | 400 °F                                      | 480 °F |
|                                  | 450 °F                | O  | O     | O    | 350 °F                                      | 480 °F |
|                                  | 350 °F                | O  | O     | X    | 275 °F                                      | 450 °F |
|                                  | 325 °F                | O  | X     | X    | 275 °F                                      | 400 °F |
|                                  | 250 °F                | X  | X     | X    | 225 °F                                      | 300 °F |
|                                  | 175 °F                | X  | X     | X    | 175 °F                                      | 200 °F |

O = Disponible      X = No disponible

### NOTA

El modo de cocción doble le permite utilizar diferentes ajustes para los compartimientos superior e inferior, como diferentes horarios de apagado, tiempos de cocción y ajustes de temperaturas.

Para aplicar o modificar los ajustes en cualquiera de los compartimientos, toque el tablero correspondiente.

## Funciones del horno

| Horno   |                     | Funciones del horno   |   |
|---|---------------------|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Simple</div> <b>Sin el divisor</b>                                  | <b>Horno simple</b> | Hornear, Asar a la parrilla, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, Levantar el pan con vapor, Cocina sana, Recetas favoritas, Cocción Gourmet, Limpiar. |   |
|   |                     | <b>*Horno doble</b>   | Superior                                      |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Flexible superior<br/>Flexible inferior</div> <b>Con un divisor</b> | Inferior            |   | Hornear, Horneado por convección, Cocina sana |

\* Para usar la función de horno flex doble, debe colocar el divisor en el horno y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 40.

## Modo de cocción

### Modo simple

Coloque la perilla de modo del horno en la operación de cocción deseada. Programe la temperatura con la perilla de temperatura o con el teclado numérico. Consulte Ajuste de la temperatura en la página 21 y Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla a partir de la página 31.

### Modo Flex doble

Toque Flexible superior o Flexible inferior. Coloque la perilla de modo del horno en la operación de cocción deseada. Programe la temperatura con la perilla de temperatura o con el teclado numérico. Consulte Ajuste de la temperatura en la página 21 y Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla en la página 31.

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

0 = Disponible - = No Disponible

\* Para usar la función de horno flex doble, debe colocar el divisor en el horno y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 40.

| Modo                    | Instrucciones   |
|-------------------------|---|
| Hornear                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.</li> <li>La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada.</li> <li>Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.</li> </ul> <p><b>NOTA</b><br/>Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>   |
| Asar a la parrilla      | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> a partir de la página 30.</li> </ul> |
| Horneado por convección | <ul style="list-style-type: none"> <li>El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua.</li> <li>Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando utiliza múltiples parrillas al mismo tiempo.</li> <li>Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.</li> </ul>  |

# Funcionamiento del horno

| Modo                   | Instrucciones  |
|------------------------|--|
| Asar por convección    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asar por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida.</li> <li>Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.</li> <li>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.</li> </ul>  |
| Horneado al vapor      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hornear con vapor es excelente para hornear panes, pastelería, y postres, ya que aumenta la suavidad interna y mejora la textura y el sabor.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para cocinar con vapor</b> a partir de la página 31.</li> </ul>  |
| Asar al vapor          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asar al vapor es excelente para carnes asadas o aves, ya que logra un exterior crocante y sella los jugos internos para un resultado más jugoso y tierno.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para cocinar con vapor</b> a partir de la página 31.</li> </ul>   |
| Levar el pan con vapor | <ul style="list-style-type: none"> <li>Para la masa del pan (masa leudada y masa fermentada), la aplicación de vapor acorta el tiempo de fermentación y evita que la superficie de la masa se seque.</li> <li>Coloque la masa en la posición de la rejilla 1 o 2. No es necesario cubrirla con un paño ni con envoltorio de plástico.</li> <li>Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción de levantar el pan con vapor con el horno frío.</li> <li>No utilice la opción de levantar el pan con vapor para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.</li> </ul> |

## Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

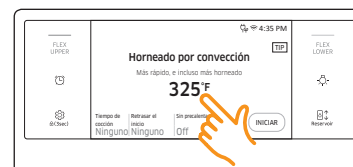
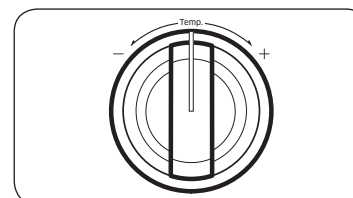
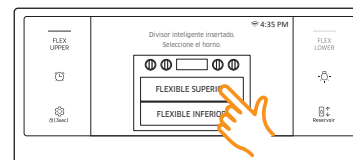
Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Para asar, utilice siempre una asadera y su rejilla. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos.

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

## Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

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

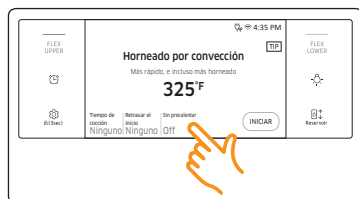
## Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla



1. Para usar el modo Flex doble, coloque el divisor en el horno. Consulte la página 40 para obtener más detalles. Si va a usar el modo simple, omita este paso y vaya al paso 2.
2. Coloque la perilla de modo del horno en la operación de cocción deseada. Si coloca el divisor, seleccione **FLEXIBLE SUPERIOR** o **FLEXIBLE INFERIOR** en la pantalla.
3. Elija la temperatura deseada. (Consulte la sección **Ajuste de la temperatura** en la página 21.)
  - Solo puede ajustar el modo de asar a la parrilla en High, Medium o Low.
  - Las temperaturas de Mantener caliente están predeterminadas y no pueden modificarse.

Funcionamiento del horno

## Funcionamiento del horno



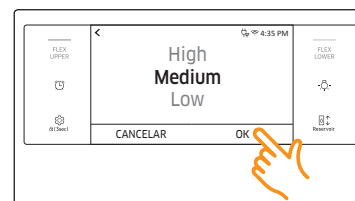
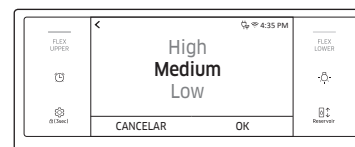
4. Siga los pasos siguientes para usar las funciones Sin precalentar, Horneado al vapor, Asar al vapor. En caso de no usar estas funciones, omita estos pasos y vaya al paso 5 en la columna siguiente.
  - Sin precalentar
    - a. Si selecciona Horneado por convección o Asar por convección, la pantalla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

### NOTA

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

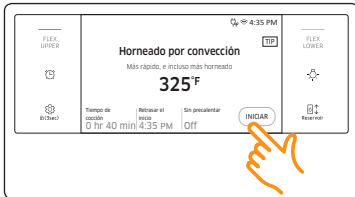
| Tipo    | Posiciones de las parrillas |
|---------|-----------------------------|
| Hornear | 3 o 4                       |
| Asar    | 1 o 2                       |

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



- Horneado al vapor, Asar al vapor
  - a. Si selecciona Horneado al vapor o Asar al vapor, se mostrará la información del nivel de vapor (El ajuste predeterminado es Medium).
    - b. Toque el área de vapor para ajustar el nivel de vapor. Aparecerá la pantalla de ajuste de nivel de vapor. Puede programar el nivel de vapor en Low, Medium o High.
    - c. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y se visualizará el nivel en la pantalla principal.
 

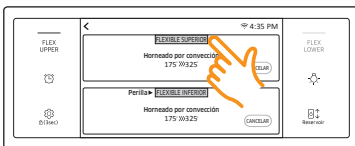
**Importante:** Debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar con vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 19.
- 5. Si desea usar la función Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función ahora. Consulte las instrucciones en las páginas 24 y 25.



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

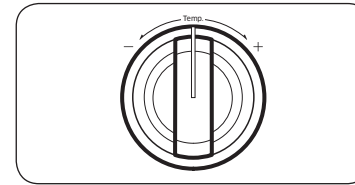


### Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción



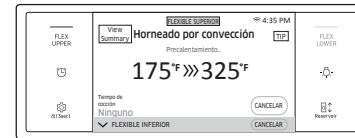
Si está usando el horno en modo simple, realice una de estas acciones:

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



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

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



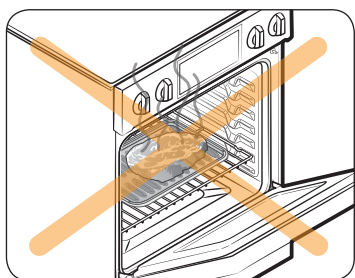
- ★ Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora.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

# Funcionamiento del horno

## NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de cocinar con vapor. Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando una función con vapor se completa, debe vaciar el depósito de agua, ya que el agua restante puede afectar otros modos de cocción.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Este horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla.

## PRECAUCIÓN



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

## Uso de la función de comida saludable

La Comida saludable ofrece 6 opciones especializadas de cocción diferentes.

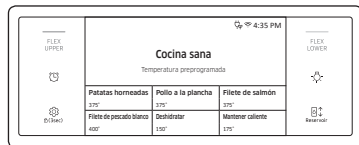
| Modo                     | Rango de temperatura             |                                  | Horno simple | *Horno doble |          |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|----------|
|                   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

\* Para usar la función de horno flex doble, debe colocar el divisor en el horno y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 40.

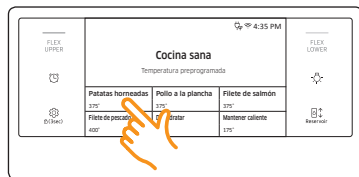
\*\* "Ninguno" significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.

| Modo                     | Instrucciones  |
|--------------------------|--|
| Patatas horneadas        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado especialmente para cocinar papas o batatas.</li> </ul>   |
| Pollo a la plancha       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo. Para evitar que la piel se dore de más y se seque, envuelva cada presa o pechuga en papel de aluminio.</li> </ul> |
| Filete de salmón         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado especialmente para cocinar rodajas de salmón.</li> </ul>   |
| Filete de pescado blanco | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñado especialmente para cocinar filetes de pescado blanco.</li> </ul>   |

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



1. Coloque la perilla en el modo **Cocina sana**. La pantalla mostrará las opciones de cocción especializadas.



2. Toque la opción de cocción deseada.



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

#### NOTA

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

#### Tabla de posición de las rejillas para opciones de cocción especiales

| Alimento                 | Simple | Flexible superior | Flexible inferior |
|--------------------------|--------|-------------------|-------------------|
| Patatas horneadas        | 5      | A                 | 1                 |
| Pollo a la plancha       | 4 o 5  | A                 | 1                 |
| Filete de salmón         | 4 o 5  | A                 | 1                 |
| Filete de pescado blanco | 4 o 5  | A                 | 1                 |
| Deshidratar              | 3 o 4  | -                 | -                 |
| Mantener caliente        | 3 o 4  | -                 | -                 |

# Funcionamiento del horno

## Cómo utilizar la función de cocción favorita y la cocción gourmet

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

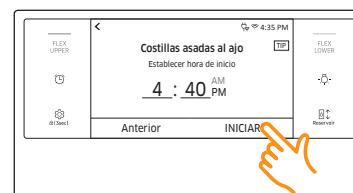
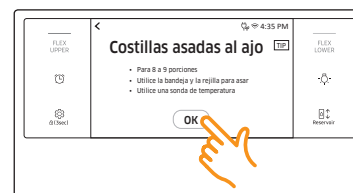
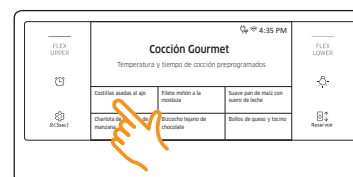
### Recetas favoritas

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

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

### Cocción Gourmet

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

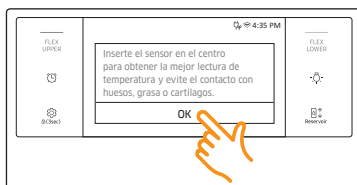


1. Coloque la perilla en el modo **Recetas favoritas** o **Cocción Gourmet**. La pantalla mostrará las funciones de cocción automática. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)
2. Toque la función **Recetas favoritas** o **Cocción Gourmet** que desee.
3. Siga las instrucciones de la pantalla.
4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.

## Sugerencias de cocción del modo de recetas favoritas o cocción gourmet



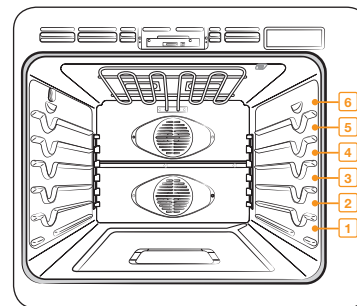
1. Toque **TIP** en la pantalla para leer las sugerencias.



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

## Uso de las rejillas del horno

### Posiciones de las parrillas del horno superior o inferior (modo simple)



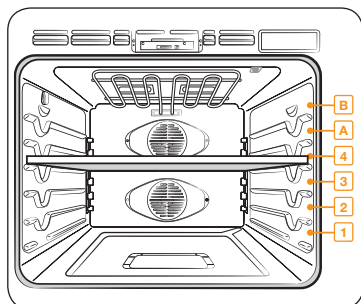
Posición recomendada de las rejillas para cocción

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

- Esta tabla es para referencia solamente.

# Funcionamiento del horno

## Posiciones de las parrillas del horno con divisor (modo doble)



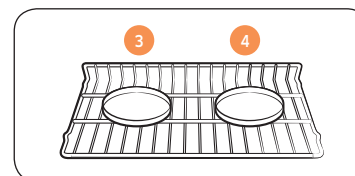
El compartimento superior tiene 2 posiciones de parrillas (A, B).

El compartimento inferior tiene 3 posiciones para las parrillas (1-3).

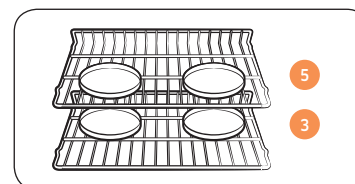
| TIPO DE ALIMENTO   | POSICIÓN DE LA PARRILLA |          |
|--|-------------------------|----------|
|  | Superior                | Inferior |
| Tartas congeladas  | A                       | 1        |
| Pasteles de ángel  | -                       | 1        |
| Panqués o pasteles en molde savarin  | -                       | 1        |
| Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, panecillos | A                       | 1        |
| Guisos   | A                       | 1        |
| Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño   | A                       | 1        |
| Pavos pequeños, carnes asadas medianas   | -                       | 1        |

- Esta tabla es para referencia solamente.

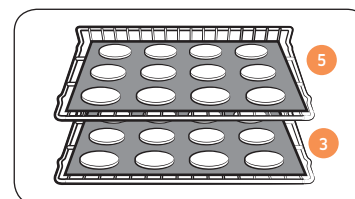
## Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Rejillas de horno múltiples



Rejillas de horno múltiples

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

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

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

**Uso de varias rejillas de horno**

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

## Antes de usar las parrillas

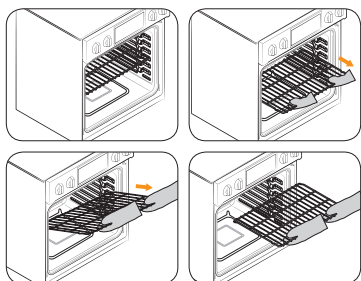
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

### Retirar las rejillas

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

### Volver a colocar las rejillas

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



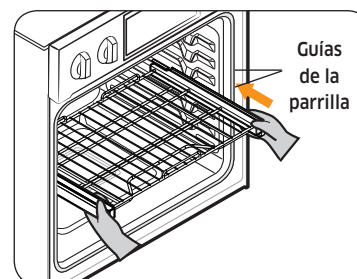
### ⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

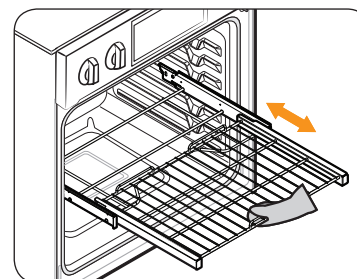
## Uso de la rejilla deslizante

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

### Instalación de la parrilla deslizante



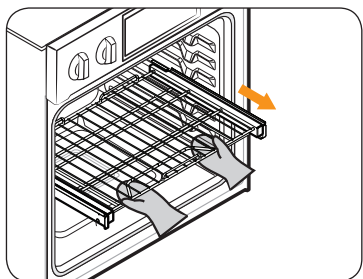
- Con la rejilla deslizante en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.



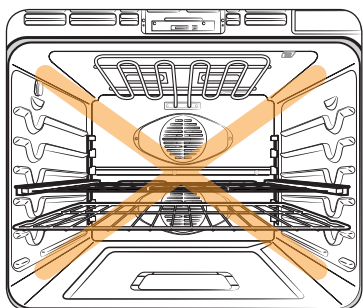
- Al utilizar la rejilla deslizante en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la rejilla, quitará toda la rejilla deslizante. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la rejilla deslizante durante la cocción.

# Funcionamiento del horno

## Cómo retirar la parrilla deslizante



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



### ⚠ PRECAUCIÓN

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

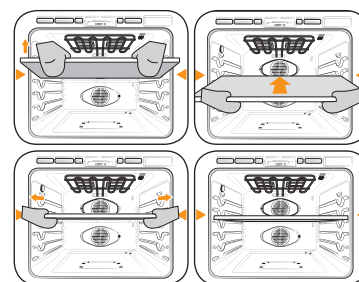
### 📄 NOTA

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

## Uso del divisor

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

### Instalación del divisor en el interior del horno



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

### ⚠ PRECAUCIÓN

Si en la pantalla aparece -dC-

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

## Uso de la función de limpieza

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

### Autolimpieza

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto. **No** deje a niños pequeños sin vigilancia en la proximidad del electrodoméstico.
- Algunas aves son muy sensibles a las emanaciones que se producen durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, 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**.

### Antes de un ciclo de autolimpieza

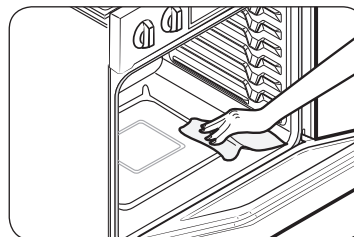


Fig. 1

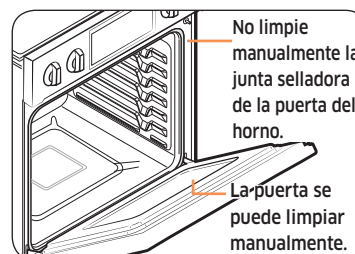


Fig. 2

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

# Funcionamiento del horno

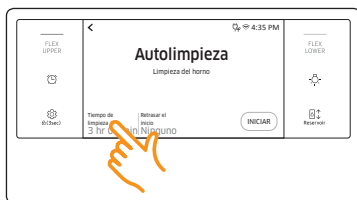
## Cómo ejecutar un ciclo de autolimpieza



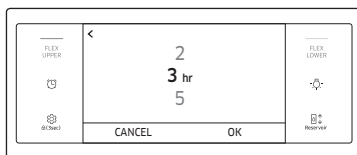
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.



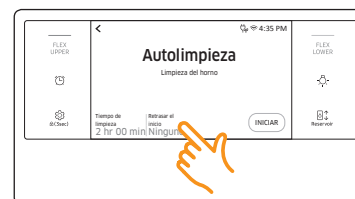
2. Toque **Autolimpieza**.



3. Toque **Tiempo de limpieza**.



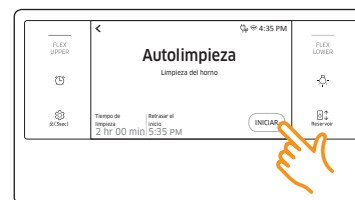
4. Deslice la pantalla para programar el tiempo de limpieza. Se puede optar por un ciclo de 2 horas, 3 horas o de 5 horas. (El ajuste predeterminado es de 3 horas).  
5. Toque **OK**.



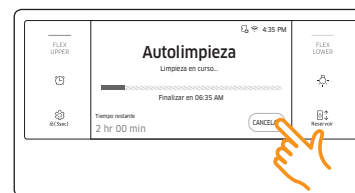
6. Si no quiere usar la función Retrasar el inicio, vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Retrasar el inicio** y vaya al paso 7.



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



8. Toque **INICIAR** para empezar la autolimpieza. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente.



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

## NOTA

- Le resultará imposible iniciar un ciclo de autolimpieza si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- La puerta del horno se traba automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.

## Después de un ciclo de auto-limpieza

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

## Limpieza Híbrida

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

## PRECAUCIÓN

- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, 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

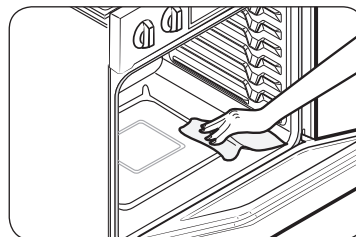


Fig. 1

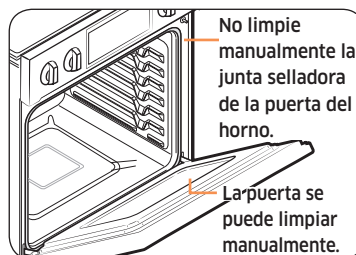


Fig. 2

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

- Retire del horno las 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 Limpieza Híbrida.

# Funcionamiento del horno

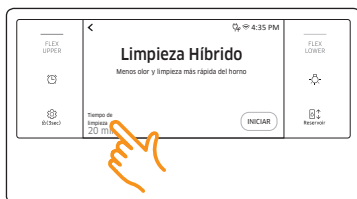
## Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida



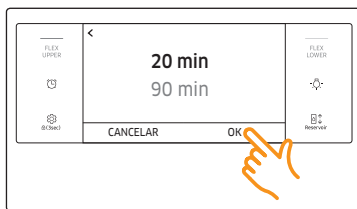
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.



2. Toque **Limpieza Híbrida**.



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



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



5. Toque **INICIAR** para empezar la limpieza híbrida.
6. Siga las instrucciones de la pantalla. La limpieza híbrida comenzará automáticamente una vez que se llene el depósito de agua.
7. Cuando la limpieza híbrida finalice, limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza híbrida quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.

### NOTA

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

## Después de un ciclo de limpieza híbrida

- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de limpieza híbrida. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza híbrida.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno 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 Traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- La puerta del horno se traba automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

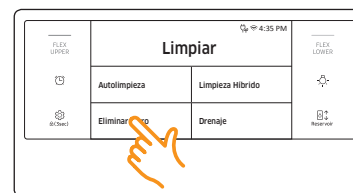
## Eliminar sarro

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

### NOTA

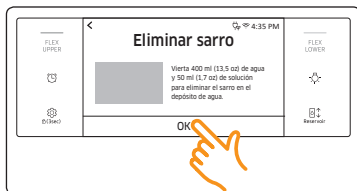
Si utiliza las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor por más de un total de 12 horas, el indicador de Eliminar sarro se enciende. Podrá seguir utilizando las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor durante las dos horas siguientes sin que se produzca la eliminación de sarro. No obstante, una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

## Cómo ejecutar un ciclo de eliminación de sarro

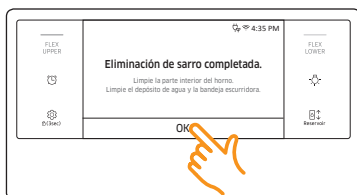


1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Eliminar sarro**.
3. Toque **INICIAR**.

## Funcionamiento del horno



4. Siga las instrucciones de la pantalla. El tiempo del ciclo es de 3 horas.
- Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1.7 onzas (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 onzas (400 ml) de agua.
5. Una vez eliminado el sarro, el horno se drena automáticamente.
6. Use guantes de horno para remover y vaciar el depósito de agua, y luego llénelo con 22 oz (650 ml) de agua potable para el enjuague.
7. Siga las instrucciones de la pantalla.
8. Cuando finalice el enjuague, utilice guantes para vaciar y limpiar el depósito de agua.



### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### 📖 NOTA

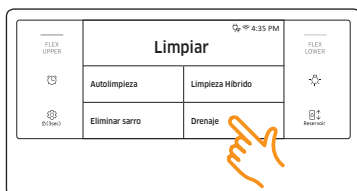
A pesar de que la eliminación de sarro comience automáticamente en 5 segundos sin su confirmación, se recomienda que lo confirme. De este modo se evita que la eliminación de sarro comience por error.

## Drenaje

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

Para drenar el agua, siga estos pasos:

### Cómo ejecutar un drenaje



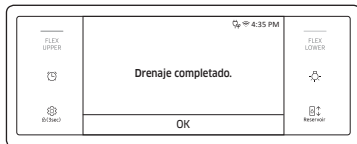
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenaje**.



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



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



### NOTA

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

## Configuración

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



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

### Wi-Fi

Habilitar conexión Wi-Fi

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

Conectar a una IP de modo manual

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

### NOTA

- Para deshabilitar la conexión Wi-Fi, toque **Configuración** > **Wi-Fi**, luego toque **OFF** en la pantalla derecha.
- Para información detallada sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación Samsung Connect, consulte el manual de usuario de la aplicación Samsung Connect.


# Funcionamiento del horno

## Smart Control


Para usar la función Smart Control del horno, debe descargar la aplicación Samsung Connect a un dispositivo móvil. Las funciones disponibles con la aplicación Samsung Connect 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 Connect en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar el horno.
3. Una vez completado el proceso, se muestra el icono de conexión  ubicado en el horno y la aplicación confirma que está conectado.
4. Si el icono de conexión no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

Para iniciar el horno de manera remota

Toque **Configuración**  > **Smart Control**, luego toque **ON** en la pantalla derecha.

Cuando Smart Control está activado se puede:

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

### **NOTA**

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

### **NOTA**

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

## Conexión fácil

La conexión fácil permite que configure fácilmente los ajustes de red, incluido el procedimiento de autenticación.

## Pantalla


1. Brillo  
Puede modificar el brillo de la pantalla.
  - Toque **Configuración**  > **Pantalla** > **Brillo**, y luego use la barra que aparece al lado para ajustar el brillo de la pantalla.
2. Protector de pantalla  
Si se desactiva el protector de pantalla, se desactivarán Tema del reloj y el menú Tiempo de espera.
  - Toque **Configuración**  > **Pantalla** > **Protector de pantalla** y luego toque **OFF** en la pantalla derecha.
3. Tema del reloj
  - Toque **Configuración**  > **Pantalla** > **Tema del reloj** y luego toque la pantalla derecha. Elija un tema.
4. Tiempo de espera
  - Toque **Configuración**  > **Pantalla** > **Tiempo de espera** y luego toque la pantalla derecha. Puede seleccionar un tiempo de 5 a 60 minutos.

## Fecha y hora


Programe fecha y hora automáticas

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

Para programar fecha y hora de modo manual

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

Para cambiar el formato de hora

1. Toque **Configuración**  > **Fecha y hora** > **Seleccionar formato de hora** y luego toque la pantalla derecha.
2. Puede elegir un reloj de 12 o de 24 horas.


## Idioma

Elija un idioma de pantalla.



1. Toque **Configuración**  > **Idioma**, luego toque la pantalla derecha.
2. Puede seleccionar English, Español o Francés.

## Volumen

Ajuste el volumen de señales sonoras y melodías.

- Toque **Configuración**  > **Volumen** y luego use la barra que aparece al lado para ajustar el volumen.

## Temperatura


1. Unidad de temperatura  
Puede programar el control del horno para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.
  - Toque **Configuración**  > **Temperatura** > **Unidad de temp.** y luego toque la pantalla derecha. Puede seleccionar °C o °F.
2. Ajuste de temperatura  
La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas.  
Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada.  
Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido. La temperatura del horno puede ajustarse  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).
  - Toque **Configuración**  > **Temperatura** > **Ajustar temperatura** y luego toque la pantalla derecha. Puede aumentar o disminuir la temperatura hasta 35 °F (19 °C).

### NOTA

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

## Ahorro de energía de 12 horas

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

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



# Funcionamiento del horno

## Ayuda


Aquí verá sugerencias útiles y explicaciones sobre temas específicos.

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

## Acerca del dispositivo

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

Para actualizar el sistema:

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

## NOTA


Requiere una conexión activa a Internet.

## Sabbath

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

## Modo de demostración

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

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

## Gestión remota

Permita a un agente del centro de llamadas de Samsung que acceda a su horno en forma remota para revisar y diagnosticar si tiene algún problema.

- Toque **Configuración**  > **Gestión remota** y luego toque **ACTIVAR**.

## NOTA


Requiere una conexión activa a Internet.

## Uso de la función sabbath

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



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

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

## Cómo utilizar la función Shabat

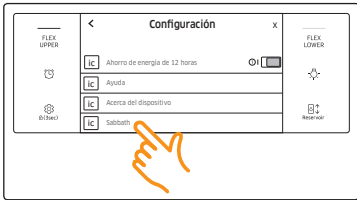



1. Gire la perilla de modo a **Hornear**.

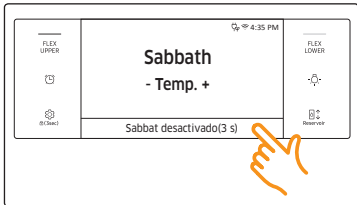


2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Toque **INICIAR**.





4. Toque **Configuración**  > **Sabbath**, y luego **Sabbath** para usar la función Sabbath. El horno no sonará ni mostrará otros cambios. Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Shabat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.



5. Puede apagar el horno en cualquier momento si mantiene presionada la opción **Sabbat desactivado** durante 3 segundos, o si coloca la perilla de modo en la posición **OFF**. Tenga en cuenta que esto no desactiva el modo Sabbath.
6. Para desactivar el modo Sabbath, mantenga presionado **Sabbat desactivado** durante 3 segundos.



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



Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (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, hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.



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



Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá **Sabbath** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Sabbath, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Sabbath/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Sabbath apague el modo Sabbath.

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



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



# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Cuidado y limpieza del horno

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

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

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

#### **NOTA**

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

## Parrillas del horno

- Si las 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**

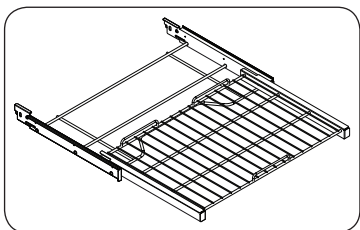
- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la parrilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la parrilla, puede ser necesario lubricarla usando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

#### **NOTA**

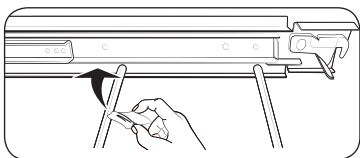
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) o [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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



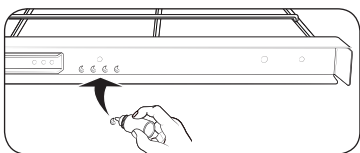
### Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante



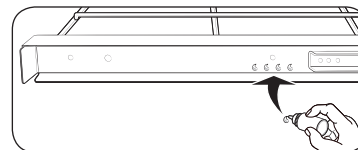
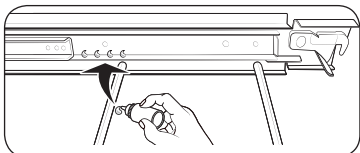
1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo retirar la parrilla deslizante en la sección **Uso de la rejilla deslizante** en la página 39.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.



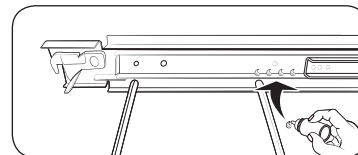
3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)



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 la vuelta a la rejilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la rejilla, déle la vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizante** en la página 39.



#### NOTA

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

# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Puerta del horno

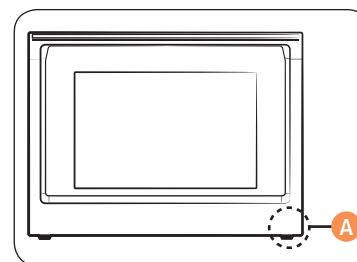


- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO** rocíe ni permita que agua ni líquido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

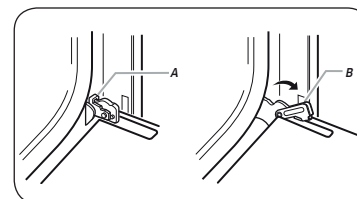
## Cómo retirar las puertas del horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

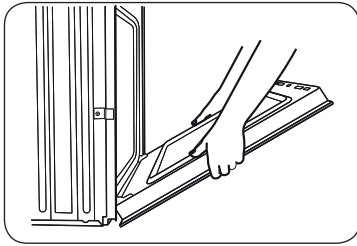
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos. Si el horno es doble, repita el proceso con cada puerta.



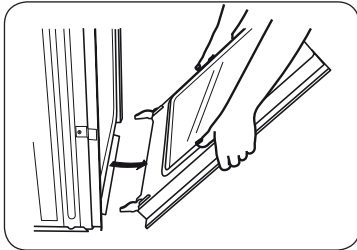
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.



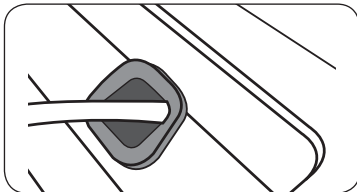
2. Abra la puerta del horno.
3. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición des trabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá retirar la puerta adecuadamente.



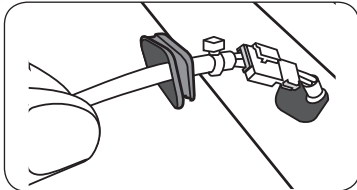
4. Cierre parcialmente la puerta para enganchar las trabas de las bisagras de la puerta. La puerta se detiene en ese punto.



5. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno. Levante y jale la puerta del horno hacia usted para retirarla. Es posible que deba balancearla suavemente de un lado a otro mientras la retira.



6. Retire la tapa de goma y desconecte el arnés de cables de las luces LED de la parte inferior derecha de la puerta.

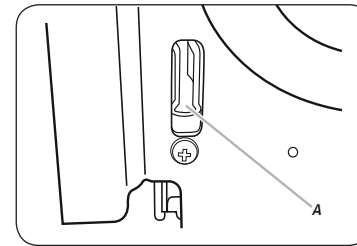


7. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

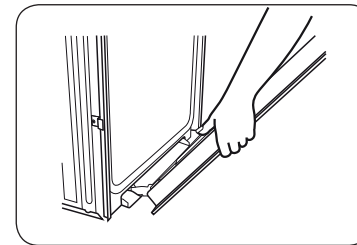
## Reemplazo de las puertas del horno

### ⚠ 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.

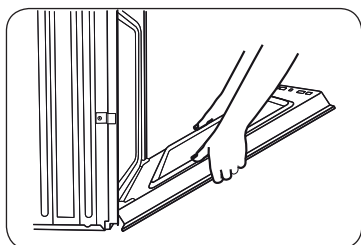


- A. Ranura de la cavidad del horno para la traba de la bisagra de la puerta



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. Vuelva a conectar el arnés de cables de las luces LED y a insertar la goma.

## Mantenimiento de su electrodoméstico




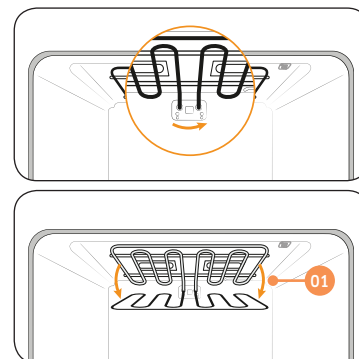
5. Baje la puerta del horno hasta la posición totalmente abierta. Si la puerta del horno no se abre hasta un ángulo de 90°, repita los pasos de 1 a 3.
6. Busque las trabas de las bisagras en las esquinas de la puerta y gírelas hacia la cavidad del horno, a la posición trabada. Consulte el paso 3 (ilustración A) en la sección "Cómo retirar las puertas del horno" para la correcta posición trabada.
7. Cierre la puerta del horno.
8. 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.

### PRECAUCIÓN

Luego de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar el cable y de insertar la tapa de goma. Empuje los cables hacia adentro para colocarlos tal como estaban antes de retirar la puerta. Si un cable no está correctamente conectado o colocado, puede quedar enganchado 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 **Luz**  para encender o apagar la luz. Tenga en cuenta que no puede encender la luz durante un ciclo de autolimpieza o de limpieza Híbrido.



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

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

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

### PRECAUCIÓN

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

# Resolución de problemas

## 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.                   | Consulte la sección <b>Funcionamiento del horno</b> a partir de la página 20.  |
|                                  | 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 <b>Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla</b> a partir de la página 31.  |
|  | La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.                             | Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante. |
|  | La carne no fue preparada correctamente.  | Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.                                      |
|  | Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.                                 | Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.  |
| Los alimentos no se hornean o asan como es debido.         | Los controles del horno se han configurado incorrectamente.                               | Consulte la sección <b>Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla</b> a partir de la página 31.  |
|  | La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada. | Consulte la sección <b>Uso de las rejillas del horno</b> en la página 37.   |
|  | El termistor del horno requiere ajuste.   | Consulte <b>Temperatura &gt; Ajuste de temperatura</b> en la sección de ajustes en la página 49.  |

| Problema  | Causa posible   | Solución   |
|---|---|--|
| Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.                             | El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.   | Consulte <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> para el tamaño de las porciones en la página 30 y vuelva a intentarlo.   |
|   | La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.  | Consulte <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> en la página 30.   |
|   | El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.   | Utilice utensilios de cocción adecuados.   |
|   | En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla.</li> <li>• Consulte <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> en la página 30.</li> </ul> |
| El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.                      | El termistor del horno requiere ajuste.   | Consulte <b>Temperatura &gt; Ajuste de temperatura</b> en la sección de ajustes en la página 49.   |
| 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.                                   | Consulte la sección <b>Autolimpieza</b> en la página 41.   |
|   | 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 22).  |
| Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.                      | El horno se encuentra demasiado sucio.  | Presione <b>OFF</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.                                   | Consulte la sección <b>Autolimpieza</b> en la página 41.   |
|   | 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>Consulte la sección <b>Autolimpieza</b> en la página 41.</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 rejillas 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 la traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección <b>Traba de controles</b> en la página 22.  |

# Resolución de problemas

## 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.                            | Presione <b>OFF</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 PBA 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.                   |  |
| C-21            | Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.                          | Solicite servicio técnico.   |

| Código mostrado | Causa posible   | Solución  |
|-----------------|---|---|
| C-23            | El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando. | Presione <b>OFF</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.              |
| C-30            | El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.                                |   |
|                 |   | El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.  |
| C-31            | Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.                       | Solicite servicio técnico   |
| -dC-            | Este código aparece si el divisor se inserta o se retira cuando el horno está funcionando.  | Asegúrese de que su divisor esté insertado correctamente y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |
| C-70            | El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando                            | Presione <b>OFF</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.

## Garantía (EE.UU.)

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

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

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

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

**Samsung Electronics Canada Inc.**  
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canadá  
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)

## Garantía

---

### Anuncio de código abierto

---

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

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

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



# Notas

---

# Notas

---

# Notas

---



Scan this with your smartphone

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

\* Requiere un lector instalado en su teléfono  
inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS                          | LLAME AL                 | O VISÍTENOS EN LÍNEA EN   |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| U.S.A<br>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)<br><a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French) |



DG68-00997A-00

# Four mural électrique encastrable

---

## Manuel d'utilisation

NV51M9770S\*

---



## 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'équipement à une prise qui se trouve sur un circuit différent de la radio ou de la TV.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

## Informations relatives à la réglementation

---

### 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>  | Utilisation de la fonction nettoyage   | 41        |
| <b>Présentation de votre nouveau four</b>                     | <b>18</b> | Vidange                                | 47        |
| Présentation  | 18        | Paramètres                             | 47        |
| Accessoires fournis   | 18        | Utilisation de la fonction mode sabbat | 50        |
| <b>Avant de commencer</b>                                     | <b>19</b> | <b>Entretien de votre appareil</b>     | <b>52</b> |
| Conseils pour économiser de l'énergie                         | 19        | Entretien et nettoyage du four         | 52        |
| Réservoir d'eau   | 19        | Retrait des portes du four             | 54        |
| <b>Utilisation du four</b>                                    | <b>20</b> | Réinstallation des portes du four      | 55        |
| Panneau de commande   | 20        | Remplacement de l'ampoule du four      | 56        |
| Affichage   | 21        | <b>Dépannage</b>                       | <b>57</b> |
| Réglage de la température                                     | 21        | Dépannage                              | 57        |
| Verrouillage des commandes                                    | 22        | Codes d'information                    | 60        |
| Kitchen minuterie   | 22        | <b>Garantie (États-Unis)</b>           | <b>61</b> |
| Cuisson minutée   | 24        | <b>Garantie (CANADA)</b>               | <b>62</b> |
| Mise en marche différée                                       | 25        | Annonce de contenu libre               | 64        |
| Utilisation de la sonde de température                        | 26        |  |           |
| Plages de réglage de la température en mode de cuisson double | 27        |  |           |
| Fonctions du four   | 28        |  |           |
| Utilisation de la fonction cuisson santé                      | 34        |  |           |
| Utilisation des fonctions recettes favorites et gourmet cook  | 36        |  |           |
| Utilisation des grilles du four                               | 37        |  |           |
| Utilisation de la grille coulissante                          | 39        |  |           |
| Utilisation de la plaque de séparation                        | 40        |  |           |

## Consignes de sécurité importantes

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

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

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

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**









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

#### **ATTENTION**

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

#### **ATTENTION**

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

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

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

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

- ❏ S'il se produit un incendie pendant l'autonettoyage 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'autonettoyage 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'autonettoyage 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'autonettoyage. L'autonettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### 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'autonettoyage, les surfaces peuvent dépasser leur température habituelle. Tenez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en mode d'autonettoyage.

### ⚠ 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.

## FOUR

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

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **N'obstruez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **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.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☒ • **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.

### ⚠ 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'autonettoyage 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'autonettoyage des parties mentionnées dans le manuel.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la plaque de séparation, les grilles, les ustensiles et tous les aliments.
- Avant d'actionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
- Aucun nettoyeur ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
- Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'autonettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ Si le mode d'autonettoyage 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'autonettoyage.

## 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.**



## 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.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes


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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ATTENTION

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

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

- ⊘ Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche de chez vous.
- ✎ Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Samsung le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ⊘ 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.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ❏ 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

## Consignes de sécurité importantes

- ★ Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- ⊠ Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.
- ⊠ N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
  - Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les objets chutaient.
- Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).
  - Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'autonettoyage.
- 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

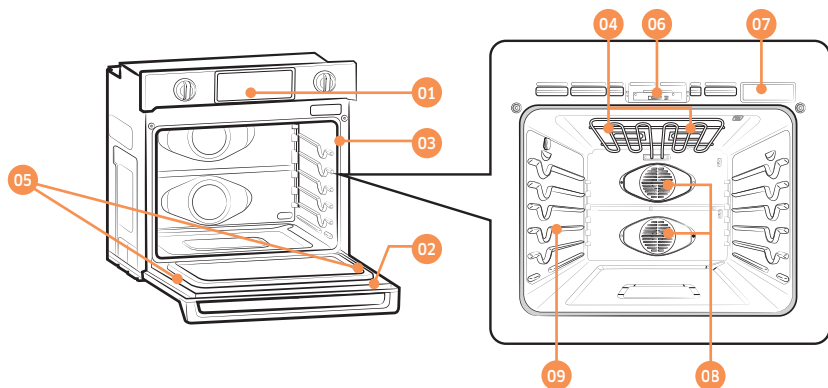
### ⚠ ATTENTION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

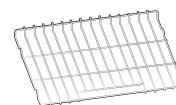
# Présentation de votre nouveau four

## Présentation



- |    |                             |    |                           |    |                       |
|----|-----------------------------|----|---------------------------|----|-----------------------|
| 01 | Panneau de commande 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 plaque |

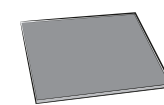
## Accessoires fournis



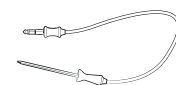
Grille de cuisson (1)\*



Grilles coulissantes (2)\*



Plaque de séparation (1)\*



Sonde de température (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 Cuisson et faites fonctionner le four à 400° F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal.

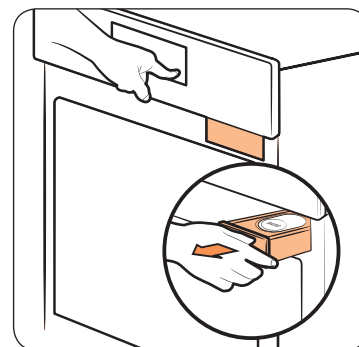
Aérez convenablement la pièce pendant cette période.


### Conseils pour économiser de l'énergie

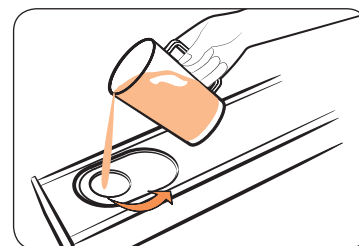
- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez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

### Réservoir d'eau

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



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



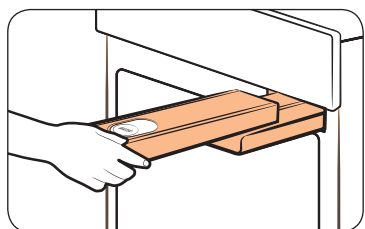
2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

#### REMARQUE

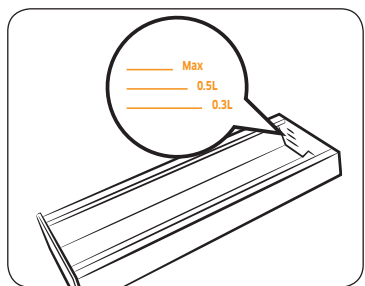
Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.



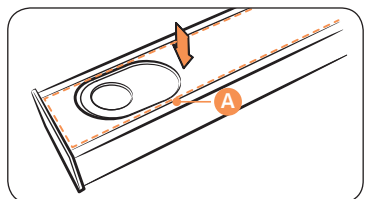
## Avant de commencer



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



- REMARQUE**  
Ne dépassez pas la ligne maxi.



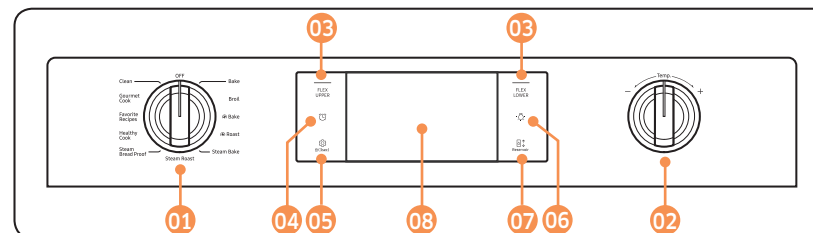
- REMARQUE**  
Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (**repère A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

### **ATTENTION**

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

## Utilisation du four

### Panneau de commande



- 01 Bouton Mode** : utilisé pour sélectionner le mode unique ou double du four.
- Unique : Bake (Cuisson), Broil (Gril), Bake (Convection Bake) (Cuisson (Cuisson par convection)), Roast (Convection Roast) (Rôtissage (Rôtissage par convection)), Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Steam Bread Proof (Levage à la vapeur), Healthy Cook (Cuisson santé), Favorite Recipes (Recettes favorites), Gourmet Cook, Clean (Nettoyage).
  - FLEX supérieur : Broil (Gril), Bake (Convection Bake) (Cuisson (Cuisson par convection)), Roast (Convection Roast) (Rôtissage (Rôtissage par convection)), Steam Bake (Cuisson vapeur), Healthy Cook (Cuisson santé).
  - FLEX inférieur : Bake (Cuisson), Bake (Convection Bake) (Cuisson (Cuisson par convection)), Healthy Cook (Cuisson santé).
- 02 Bouton Température** : Utilisez ce bouton pour régler la température du four ou du FLEX supérieur ou inférieur, respectivement.
- 03 FLEX UPPER (FLEX SUPÉRIEUR), FLEX LOWER (FLEX INFÉRIEUR)** : utilisée pour afficher l'écran du mode FLEX supérieur ou FLEX inférieur du four sur l'affichage. Cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre les fours. Cela permet uniquement d'afficher son état actuel.
- 04 Minuterie** : utilisé pour afficher l'écran de la fonction Minuterie réglée.
- 05 Paramètre et Verrouillage des commandes** : utilisés pour afficher l'écran Paramètre. Si vous maintenez cette touche appuyée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 06 Voyant** : utilisé pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 07 Réservoir** : Appuyez dessus pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 08 Affichage** : faites glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le réglage souhaité.

### **REMARQUE**

Si vous touchez ou appuyez sur l'écran alors que vous portez des gants en plastique ou des maniques, l'écran risque de ne pas répondre de façon appropriée. Retirez d'abord les gants, puis appuyez avec un doigt nu.



## Affichage



### 01 Zone de voyants

- **Minuterie** (🕒): Lorsque la minuterie est réglée, le voyant de la minuterie apparaît. Lorsque plus de 2 minuteries sont réglées, le nombre de minuteries réglées s'affiche.
- **Verrouillage de la porte** (🔒): s'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
- **Wi-Fi** (📶): indique la puissance du signal Wi-Fi en 5 étapes.
- **Économie d'énergie 12 heures** (🌙): s'affiche lorsque la fonction Économie d'énergie 12 heures est activée.
- **Heure actuelle**: affiche l'heure actuelle.

### 02 Mode: affiche le menu actuel ou sélectionné avec une description du mode.

### 03 Température: Affiche la température actuelle ou sélectionnée. Appuyez sur cette zone pour afficher l'écran Temperature Adjustment (Ajustement de la température).

### 04 Zone d'informations

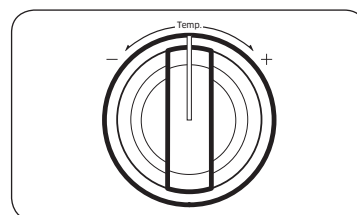
- **Sonde de température**: affiche la valeur réglée pour la sonde de température. Appuyez sur cette zone pour afficher l'écran Sonde de température.
- **Temps de cuisson**: affiche le temps de cuisson. Appuyez sur cette zone pour afficher l'écran Cooking Time (Temps de cuisson).
- **Mise en marche différée**: affiche l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur cette zone pour afficher l'écran Mise en marche différée.
- **Aucun préchauffage**: indique si la fonction Aucun préchauffage est activée ou désactivée. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection).
- **Activer le mode vapeur**: affiche le niveau de vapeur. Visible uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Lorsqu'il est visible, appuyez dessus pour afficher l'écran Steam Level (Niveau de vapeur).
  - La fonction Levage à la vapeur ne peut qu'être activée ou désactivée.

### 05 DÉMARRER: Appuyez dessus pour démarrer le four avec les paramètres affichés.

## Réglage de la température

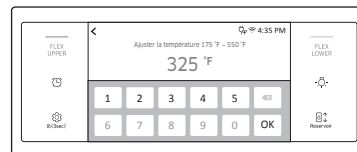
Ce four offre deux méthodes de réglage de la température.

### Bouton de température



- Tournez le bouton Temperature (Température) dans le sens horaire (+) ou antihoraire (-), puis relâchez-le. La température monte ou descend par incréments de 5 °F.
- Pour changer la température rapidement par incréments de plus de 5 °F, maintenez le bouton tourné sur la position + ou -.

### Pavé numérique



- Appuyez sur la zone de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.

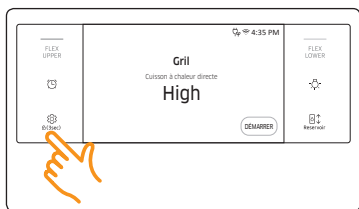


# Utilisation du four

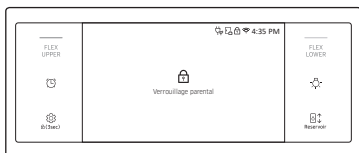
## Verrouillage des commandes

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

### Activation de la fonction verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes.

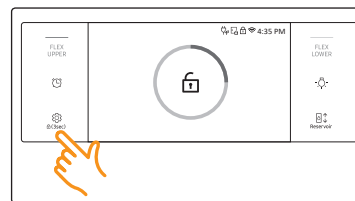


3. L'affichage passe à l'écran de verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît en bas de l'écran.

### REMARQUE

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

## Comment déverrouiller les commandes ?



1. Appuyez sur **Verrouillage des commandes** pendant 3 secondes. La confirmation de verrouillage des commandes ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

### REMARQUE

Le déverrouillage de la porte peut prendre jusqu'à 10 secondes.

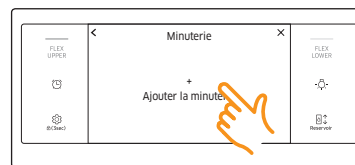
## Kitchen minuterie

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

### Comment régler la minuterie ?

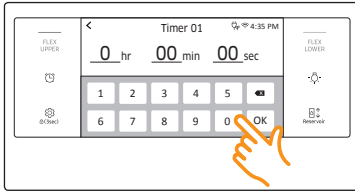


1. Appuyez sur **Minuterie**. L'affichage passe à l'écran de la minuterie.

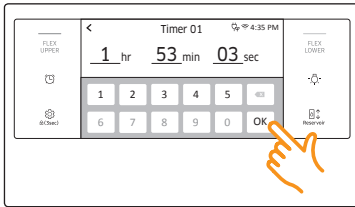


2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.

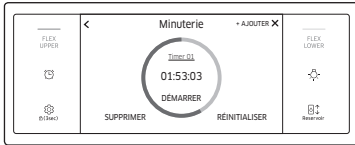




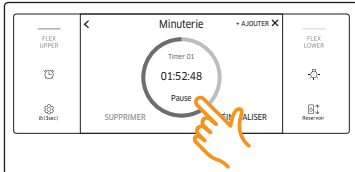
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la minuterie. (Vous pouvez régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 seconde et 24 heures.)



- Appuyez sur **OK**. La minuterie s'affiche à l'écran.

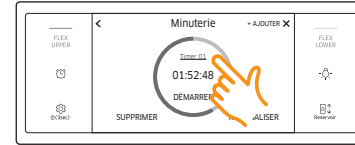


- Appuyez sur **DÉMARRER**. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et affiche un message indiquant que la minuterie est écoulée.



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

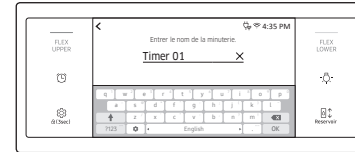
### Modification du nom de la minuterie



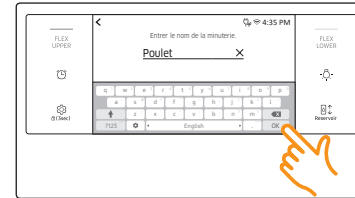
Vous pouvez modifier le nom de la minuterie afin d'indiquer ce que pour quoi vous l'utilisez, par exemple la décongélation d'un poulet.

- Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.

- Le clavier s'affiche.



- Saisissez le nouveau nom de la minuterie puis appuyez sur **OK**.



- L'écran affiche le nom modifié de la minuterie.





# Utilisation du four

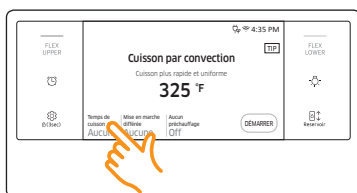
## Cuisson minutée

En mode de cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pendant la durée que vous avez sélectionnée.

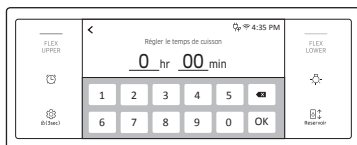
À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée uniquement avec une autre fonction de cuisson. (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Convection Broil (Gril par convection), Cuisson santé, Levage à la vapeur).

### Réglage du four pour la cuisson minutée



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



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.)



4. Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.
5. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant Temps de cuisson sur 0 minute.

### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 31 à 34 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au gril.



### ATTENTION

Faites attention avec les fonctions de cuisson minutée ou de mise en marche différée. Vous pouvez utiliser ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes.

Pour les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur.

Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

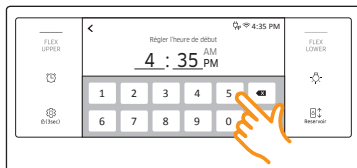
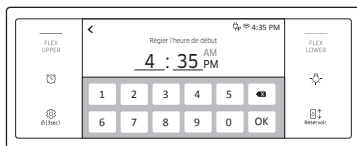
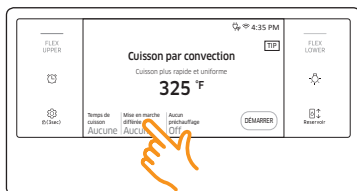


## Mise en marche différée

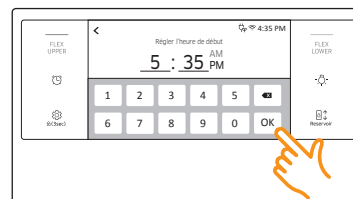
En mode de cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer le four à une heure que vous avez sélectionnée préalablement. Vous pouvez faire éteindre votre four automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée, en activant également la fonction de cuisson minutée.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction Mise en marche différée qu'avec un autre mode de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Cuisson santé, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour 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 la cuisson minutée différée ?



1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Tournez le bouton Mode four sur la fonction de cuisson de votre choix.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée. (Reportez-vous à la section Cuisson minutée en page 24).
4. Appuyez sur **Mise en marche différée**. L'heure actuelle s'affiche comme première entrée.
5. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre.



6. Appuyez sur **OK**. L'écran Mise en marche différée se ferme. L'heure de début et, si vous le réglez, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 31 à 34 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au gril.

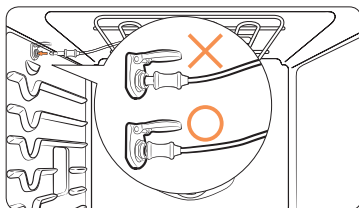
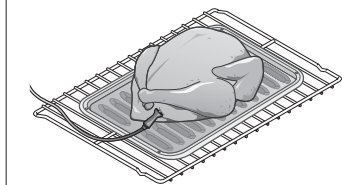
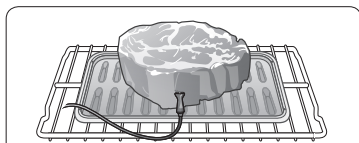
# Utilisation du four

## Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille (bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, etc.), le meilleur moyen de déterminer si les aliments sont bien cuits, c'est de mesurer la température interne. La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non. Cette fonction peut être utilisée avec Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, ou Rôtissage vapeur. Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

### Comment utiliser la sonde thermique ?

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



- Insérez la sonde complètement dans la viande comme indiqué dans les illustrations. Elle ne doit pas toucher les os, le gras ou les cartilages.
- Si la sonde n'est pas complètement insérée dans la viande, la fonction Sonde de température ne fonctionne pas correctement car la sonde détecte la température du four, et non la température de la viande.
- Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
- Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
- Si vous activez la fonction **Garde-au-chaud** pour maintenir la viande au chaud après la cuisson en utilisant la fonction Sonde de température, la température interne de la viande dépassera la température souhaitée.

2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
3. Tournez le bouton du mode SUPÉRIEUR ou INFÉRIEUR pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection). Réglez la température de cuisson. (Reportez-vous aux pages 21 et 31.)
4. Appuyez sur **Sonde de température** pour régler la température interne souhaitée.
5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

6. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction.
7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
8. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme est émise.

### ⚠ ATTENTION

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

### ⚠ ATTENTION

- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage ou de cuisson au grill. Cela pourra endommager la sonde et son fonctionnement.
- Pour éviter de rompre la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- N'utilisez la sonde de température que pour la cuisson avec la fonction Sonde de température. N'utilisez pas la sonde de température à d'autres fins.

### 📖 REMARQUE

- Si vous retirez la sonde de température alors que la fonction Sonde de température est en cours de fonctionnement ou si vous insérez la sonde de température lors d'une cuisson normale, la cuisson s'arrêtera au bout d'1 minute.
- Si vous utilisez la sonde pour faire cuire des aliments surgelés, il y aura des fois où le four ne parviendra pas à la détecter. (L'icône de la sonde n'apparaît pas à l'écran.)

### Tableau de la sonde de température

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

#### REMARQUE

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

#### Extraction de la sonde thermique

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

#### ATTENTION

Après la cuisson, la sonde de température est encore chaude et peut entraîner des brûlures. Laissez-la refroidir avant d'essayer de la retirer.

### Plages de réglage de la température en mode de cuisson double

À l'aide de la plaque de séparation, vous pouvez diviser le four en deux compartiments : un flexible supérieur et un flexible inférieur. C'est également ce que l'on appelle le mode Double. Lorsque vous utilisez simultanément les compartiments flexibles supérieur et inférieur, chaque compartiment dispose d'une puissance maximale et d'une puissance minimale et, par conséquent, de réglages de température minimum et maximum.

La température du four dans le compartiment flexible inférieur limite aussi les réglages du gril dans le compartiment flexible supérieur. Pour connaître les réglages limites des modes de cuisson et des températures, reportez-vous au tableau ci-dessous et à la page suivante.

| COMPARTIMENT FLEXIBLE SUPÉRIEUR                    |                    | COMPARTIMENT FLEXIBLE INFÉRIEUR<br>(Réglages et températures disponibles pour la fonction) |        |
|--|--------------------|--|--------|
| Mode   | Température réglée | Cuisson, Cuisson par convection  |        |
|  |                    | Mini.  | Maxi.  |
| Gril   | High               | 400 °F   | 480 °F |
|  | Medium             | 350 °F   | 480 °F |
|  | Low                | 325 °F   | 480 °F |
| Cuisson par convection et Rôtissage par convection | 480 °F             | 400 °F   | 480 °F |
|  | 450 °F             | 350 °F   | 480 °F |
|  | 300 °F             | 250 °F   | 375 °F |
|  | 250 °F             | 225 °F   | 300 °F |
|  | 175 °F             | 175 °F   | 200 °F |

#### REMARQUE

Pour insérer la plaque de séparation, reportez-vous à la page 40.

## Utilisation du four

| COMPARTIMENT FLEXIBLE INFÉRIEUR   |                    | COMPARTIMENT FLEXIBLE SUPÉRIEUR<br>(Réglages et températures disponibles pour la fonction) |        |       |   |        |
|-----------------------------------|--------------------|--|--------|-------|---|--------|
| Mode                              | Température réglée | Gril   |        |       | Cuisson par convection,<br>Rôtissage par convection |        |
|                                   |                    | Faible   | Modéré | Élevé | Mini.   | Maxi.  |
| Cuisson et Cuisson par convection | 480 °F             | O  | O      | O     | 400 °F  | 480 °F |
|                                   | 450 °F             | O  | O      | O     | 350 °F  | 480 °F |
|                                   | 350 °F             | O  | O      | X     | 275 °F  | 450 °F |
|                                   | 325 °F             | O  | X      | X     | 275 °F  | 400 °F |
|                                   | 250 °F             | X  | X      | X     | 225 °F  | 300 °F |
|                                   | 175 °F             | X  | X      | X     | 175 °F  | 200 °F |

O = disponible X = non disponible

### REMARQUE

Le mode de cuisson double permet d'utiliser des réglages différents dans les compartiments supérieur et inférieur du four (temps d'arrêt, durées de cuisson, réglages de température).

Pour appliquer ou modifier les réglages dans l'un des compartiments, appuyez sur le pavé tactile correspondant.

## Fonctions du four

| Four  |                            | Fonctions du four   |   |                     |           |   |
|---|----------------------------|---|---|---------------------|-----------|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Unique</div> <b>Sans plaque de séparation</b> | <b>Mode de four unique</b> | Cuisson, Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur, Cuisson santé, Recettes favorites, Gourmet Cook, Nettoyage |   |                     |           |   |
|   |                            | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">FLEX SUPÉRIEUR<br/>FLEX INFÉRIEUR</div> <b>Avec plaque de séparation</b>                                  | <table border="1"> <tr> <td rowspan="2"><b>*Mode double</b></td> <td>SUPÉRIEUR</td> <td>Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Cuisson santé</td> </tr> <tr> <td>INFÉRIEUR</td> <td>Cuisson, Cuisson par convection, Cuisson santé</td> </tr> </table> | <b>*Mode double</b> | SUPÉRIEUR | Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Cuisson santé |
| <b>*Mode double</b>   | SUPÉRIEUR                  | Gril, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson vapeur, Cuisson santé   |   |                     |           |   |
|   | INFÉRIEUR                  | Cuisson, Cuisson par convection, Cuisson santé  |   |                     |           |   |

\* Pour utiliser la fonctionnalité du four à doubles compartiments flexibles, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 40.

## Mode de cuisson

### Mode Unique

Tournez le bouton Mode four pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du bouton de température ou du pavé numérique. Reportez-vous à la section Réglage de la température aux pages 21, ainsi qu'aux Instructions de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril commençant en page 31.

### Mode Compartiments flexibles doubles

Appuyez sur FLEX supérieur ou FLEX inférieur. Tournez le bouton Mode four pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du bouton de température ou du pavé numérique. Reportez-vous à la section Réglage de la température aux pages 21, ainsi qu'aux Instructions de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril commençant en page 31.

| Mode                     | Plage de température                 |                                      | Mode de four unique | *Mode double |           | Sonde de température | Aucun préchauffage |
|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|-----------|----------------------|--------------------|
|                          | Mode de four unique                  | *Mode double                         |                     | SUPÉRIEUR    | INFÉRIEUR |                      |                    |
| Cuisson                  | De 175 °F (80 °C) à 570 °F (300 °C)  | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)  | 0                   | -            | 0         | 0                    | -                  |
| Gril                     | BASSE / MOYENNE / ÉLEVÉE             | BASSE / MOYENNE / ÉLEVÉE             | 0                   | 0            | -         | -                    | -                  |
| Cuisson par convection   | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)  | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)  | 0                   | 0            | 0         | 0                    | 0                  |
| Rôtissage par convection | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C)  | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C)  | 0                   | 0            | -         | 0                    | 0                  |
| Cuisson vapeur           | De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C) | De 230 °F (110 °C) à 480 °F (250 °C) | 0                   | 0            | -         | 0                    | -                  |
| Rôtissage vapeur         | De 230 °F (110 °C) à 550 °F (285 °C) | -                                    | 0                   | -            | -         | 0                    | -                  |
| Levage à la vapeur       | De 95 °F (35 °C) à 105 °F (40 °C)    | -                                    | 0                   | -            | -         | -                    | -                  |

0 = disponible - = non disponible

\* Pour utiliser la fonctionnalité du four à doubles compartiments flexibles, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 40.

| Mode                   | Instruction   |
|------------------------|---|
| Cuisson                | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.</li> <li>Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé.</li> <li>Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.</li> </ul> <p><b>REMARQUE</b><br/>Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.</p> |
| Gril                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.</li> <li>La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1 pouce.</li> <li>Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant un gril.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant le gril</b> commençant en page 30.</li> </ul>                                  |
| Cuisson par convection | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four.</li> <li>Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles en même temps.</li> <li>Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.</li> </ul>   |

## Utilisation du four

| Mode                     | Instruction  |
|--------------------------|--|
| Rôtissage par convection | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Rôtissage par convection est conseillée pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour.</li> <li>La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.</li> <li>L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.</li> </ul>  |
| Cuisson vapeur           | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b> commençant en page 31.</li> </ul>  |
| Rôtissage vapeur         | <ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Rôtissage vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b> commençant en page 31.</li> </ul>   |
| Levage à la vapeur       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour la pâte à pain (pâte levée et pâte au levain), l'ajout de vapeur raccourcit la durée de fermentation et évite que la surface de la pâte ne s'assèche.</li> <li>Placez la pâte sur la position de grille 1 ou 2. Il n'y a pas besoin de la recouvrir avec un torchon ou du film plastique.</li> <li>Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage à la vapeur dans un four froid.</li> <li>N'utilisez pas Levage à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.</li> </ul> |

### Guide de recommandations concernant le grill

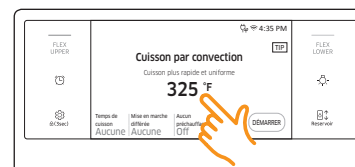
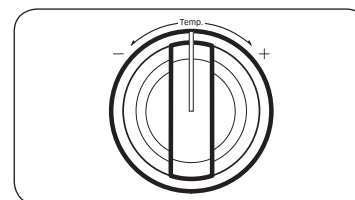
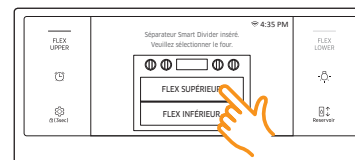
Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson. Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour une cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant un grill.

| Aliment            | Cuisson   | Dimensions  | Épaisseur | Niveau | Position de la grille | Temps de cuisson (min.) |               |
|--------------------|-----------|-------------|-----------|--------|-----------------------|-------------------------|---------------|
|                    |           |             |           |        |                       | 1er côté                | 2ème côté     |
| Hamburgers         | À point   | 9 boulettes | 3/4"      | Élevé  | 6                     | 03:00                   | 02:00         |
|                    | Medium    | 9 boulettes | 1"        | Élevé  | 6                     | 03:20                   | 02:20         |
| Biftecks           | Saignant  | -           | 1"        | Élevé  | 5                     | 05:00                   | 04:00         |
|                    | Medium    | -           | 1- 1 1/2" | Élevé  | 5                     | 06:00 à 06:30           | 04:30 à 4:00  |
|                    | Bien cuit | -           | 1- 1 1/2" | Faible | 4                     | 7:00 à 8:00             | 04:00 à 5:00  |
| Morceaux de poulet | Bien cuit | 4,5 lb      | 1/2-3/4"  | Faible | 3                     | 16:00 à 18:00           | 13:00 à 15:00 |
|                    | Bien cuit | 2 lb        | 1/2-3/4"  | Faible | 3 ou 4                | 15:00 à 16:00           | 10:00 à 12:00 |
| Côtelettes de porc | Bien cuit | 1 lb        | 1"        | Faible | 3                     | 08:00 à 10:00           | 06:00 à 8:00  |
| Filets de poisson  | Bien cuit | -           | 1/4-1/2"  | Faible | 3 ou 4                | 7:00 à 8:00             | 04:00 à 5:00  |

## Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

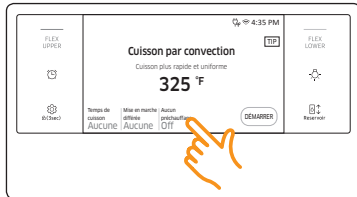
| Mode Vapeur      | Niveau | Aliments  |
|------------------|--------|---|
| Cuisson vapeur   | Élevé  | Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)        |
|                  | Centre | Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoûts) |
|                  | Faible | Pâtisseries                                       |
| Rôtissage vapeur | Élevé  | -   |
|                  | Centre | Viande et volaille                                |
|                  | Faible | Dinde, grandes tranches de viande                 |

## Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au grill



1. Pour utiliser le mode Compartiments flexibles doubles, insérez la plaque de séparation dans le four. Reportez-vous en page 40 pour plus d'informations. Si vous utilisez le mode de four unique, ignorez cette étape et passez à l'étape 2.
2. Tournez le bouton Mode four pour sélectionner le mode de cuisson que vous souhaitez. Si vous avez inséré la plaque de séparation, sélectionnez **FLEX SUPÉRIEUR** ou **FLEX INFÉRIEUR** sur l'écran.
3. Réglez la température de votre choix. (Reportez-vous à la section **Réglage de la température** en page 21.)
  - Vous pouvez uniquement régler Gril sur High, Medium ou Low.
  - Les températures du mode Garde-au-chaud sont fixes et ne peuvent pas être changées.

## Utilisation du four



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

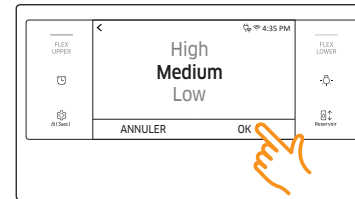
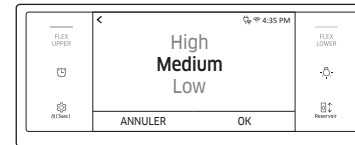
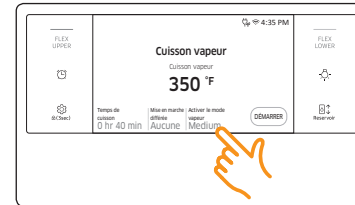
- Aucun préchauffage
  - a. Si vous sélectionnez Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, l'écran affiche les informations de la fonction Aucun préchauffage. (Par défaut, elle est désactivée.)
  - b. Appuyez sur la zone Aucun préchauffage. La fonction Aucun préchauffage est activée et l'écran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

### REMARQUE

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

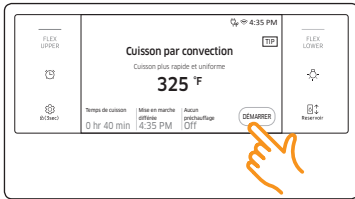
| Type                   | Hauteurs des grilles |
|------------------------|----------------------|
| Cuisson traditionnelle | 3 ou 4               |
| Rôtissage              | 1 ou 2               |

- Lorsque vous utilisez la fonction Aucun préchauffage, placez les aliments dans le four avant de commencer la cuisson.
- Pour des performances optimales, préchauffez le four avant de faire cuire des plats devant gonfler (ex : gâteau de Savoie, gâteaux cannelés ou pâtes feuilletées).



- Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur
  - a. Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Medium).
  - b. Appuyez sur la zone Activer le mode vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur sur Low, Medium ou High.
  - c. Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent à l'écran.
 

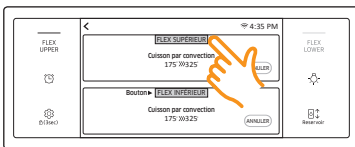
**Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau** en page 19.
- 5. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche différée, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages 24 et 25 pour connaître les instructions.



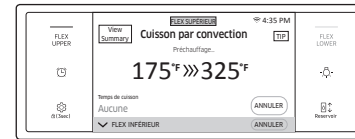
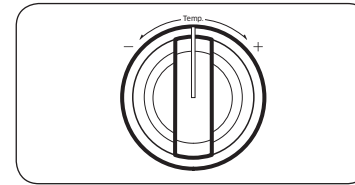
6. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.
7. Appuyez sur **ANNULER** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.



### Réglage de la température en cours de cuisson



- Si vous utilisez le four en mode de four unique, effectuez l'une des actions suivantes :
- Utilisez le bouton de température de du four pour régler la température.
  - Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.



Si vous utilisez le four en mode de compartiments flexibles doubles, appuyez sur **FLEX SUPÉRIEUR** ou **FLEX INFÉRIEUR**, puis effectuez l'une des actions suivantes :

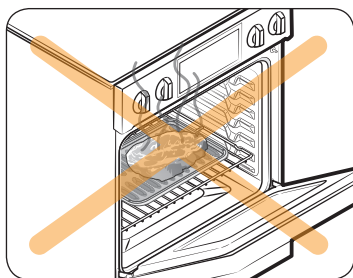
- Utilisez le bouton de température de du four pour régler la température.
  - Appuyez sur la zone de température, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.
- ★ Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore.
  - Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
  - ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

## Utilisation du four

### REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la cuisson vapeur. Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez vidanger le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.
- Pour des raisons de performances, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril avec PORTE FERMÉE. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril des aliments.

### ATTENTION



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

## Utilisation de la fonction cuisson santé

La fonction Cuisson santé procure 6 options différentes de cuisson spécialisée.

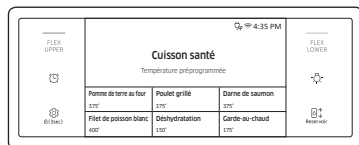
| Mode                    | Plage de température                |                                     | Mode de four unique | *Mode double |           |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--------------|-----------|
|                         | Mode de four unique                 | *Mode double                        |                     | SUPÉRIEUR    | INFÉRIEUR |
| Pomme de terre au four  | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C) | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C) | 0                   | 0            | 0         |
| Poulet grillé           | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C) | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C) | 0                   | 0            | 0         |
| Darne de saumon         | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C) | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C) | 0                   | 0            | 0         |
| Filet de poisson maigre | De 175 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C) | De 175 °F (80 °C) à 480 °F (250 °C) | 0                   | 0            | 0         |
| Déshydratation          | De 100 °F (40 °C) à 225 °F (105 °C) | -                                   | 0                   | -            | -         |
| Garde-au-chaud          | **Aucune                            | -                                   | 0                   | -            | -         |

\* Pour utiliser la fonctionnalité du four à doubles compartiments flexibles, vous devez insérer la plaque de séparation dans le four et le diviser en un compartiment supérieur et un compartiment inférieur. Reportez-vous à la page 40.

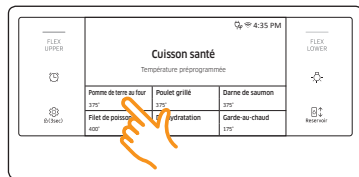
\*\* « Aucune » signifie qu'une température réglée en usine est appliquée pour assurer des performances optimales. Vous ne pouvez pas régler cette température.

| Mode                    | Instruction   |
|-------------------------|---|
| Pomme de terre au four  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Pomme de terre au four est spécialement conçu pour cuire des pommes de terre ou des pommes de terre douces.</li> </ul>   |
| Poulet grillé           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Poulet grillé est spécialement conçu pour cuire des morceaux de poulet ou des blancs de poulet. Pour éviter un brunissage excessif et un dessèchement de la peau, enveloppez chaque morceau ou blanc d'une feuille d'aluminium.</li> </ul> |
| Darne de saumon         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Darne de saumon est spécialement conçu pour cuire les steaks de saumon.</li> </ul>   |
| Filet de poisson maigre | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Filet de poisson blanc est spécialement conçu pour cuire les filets de poisson blanc.</li> </ul>   |

| Mode              | Instruction   |                  |                   |                  |                   |        |         |        |        |         |
|-------------------|---|------------------|-------------------|------------------|-------------------|--------|---------|--------|--------|---------|
| Déshydratation    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Déshydratation assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur.</li> <li>Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec.</li> <li>Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.</li> <li>Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les paramètres du mode Déshydratation.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Hauteur de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou Fruits</td> <td>3 ou 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>3 ou 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table> | Catégorie        | Hauteur de grille | Température (°F) | Légumes ou Fruits | 3 ou 4 | 100-150 | Viande | 3 ou 4 | 145-225 |
| Catégorie         | Hauteur de grille   | Température (°F) |                   |                  |                   |        |         |        |        |         |
| Légumes ou Fruits | 3 ou 4  | 100-150          |                   |                  |                   |        |         |        |        |         |
| Viande            | 3 ou 4  | 145-225          |                   |                  |                   |        |         |        |        |         |
| Garde-au-chaud    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Garde-au-chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.</li> <li>Vous pouvez utiliser le mode Garde-au-chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini.</li> <li>N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids.</li> </ul>   |                  |                   |                  |                   |        |         |        |        |         |



1. Tournez le bouton Mode sur **Cuisson santé**. L'écran affiche les options de cuisson spécialisées.



2. Appuyez sur l'option de cuisson de votre choix.



3. Réglez la température de votre choix.
4. Appuyez sur **DÉMARRER**.

#### REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.

#### Tableau des hauteurs de grille pour les options de cuisson spéciales

| Aliment                 | Unique | FLEX supérieur | FLEX inférieur |
|-------------------------|--------|----------------|----------------|
| Pomme de terre au four  | 5      | A              | 1              |
| Poulet grillé           | 4 ou 5 | A              | 1              |
| Darne de saumon         | 4 ou 5 | A              | 1              |
| Filet de poisson maigre | 4 ou 5 | A              | 1              |
| Déshydratation          | 3 ou 4 | -              | -              |
| Garde-au-chaud          | 3 ou 4 | -              | -              |

# Utilisation du four

## Utilisation des fonctions recettes favorites et gourmet cook

Pour les cuisiniers débutants, le four offre des fonctions de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage.

La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

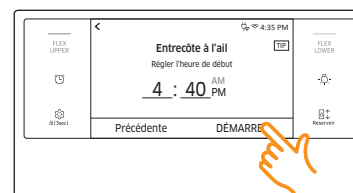
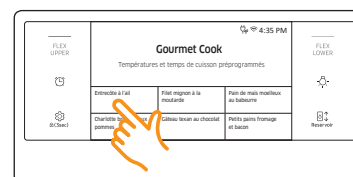
### Recettes favorites

Toutes les recettes utilisant ce mode peuvent être téléchargées sur le site Web de Samsung. Des recettes seront mises à jour et ajoutées automatiquement si le four est connecté à Internet.

1. Cuisses de poulet rôties au citron
2. Poitrines de poulet rôties à la moutarde et au miel
3. Crevettes à l'ail et au basilic
4. Pain aux bananes et aux noix

### Gourmet Cook

1. Entrecôte à l'ail
2. Filet mignon à la moutarde
3. Pain de maïs moelleux au babeurre
4. Charlotte briochée aux pommes
5. Gâteau texan au chocolat
6. Petits pains fromage et bacon
7. Tacos de bœuf et haricots noirs
8. Timbales de poulet
9. Pudding de pain brioché sucré
10. Lasagnes aux trois fromages
11. Pizza Chicago fraîche

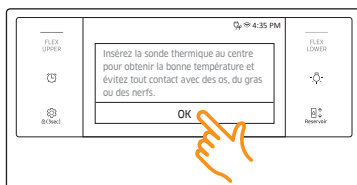


1. Tournez le bouton Mode sur **Recettes favorites** ou sur **Gourmet Cook**. L'écran affiche les fonctions de cuisson automatique. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas.)
2. Appuyez sur la fonction **Recettes favorites** ou **Gourmet Cook** de votre choix.
3. Suivez les instructions affichées à l'écran.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

## Conseils de cuisson en mode Recettes favorites ou Gourmet Cook



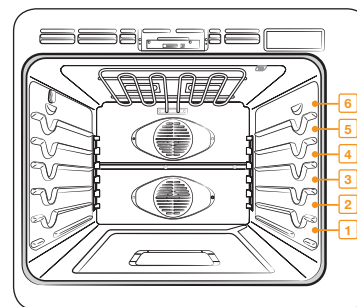
1. Appuyez sur **TIP** à l'écran pour afficher un conseil de cuisson.



2. L'écran affiche le conseil de cuisson. Vous pouvez consulter le conseil de cuisson avant de commencer la cuisson ou bien pendant la cuisson.

## Utilisation des grilles du four

### Positions des grilles des parties inférieure et supérieure du four (mode de four unique)



Positions recommandées des grilles pour la cuisson

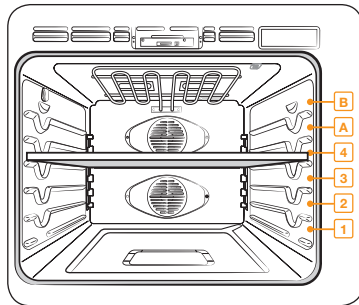
| TYPE D'ALIMENTS  | HAUTEUR DE GRILLE |
|--|-------------------|
| Cuisson d'hamburgers au grill  | 6                 |
| Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson | 4-6               |
| Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés             | 4 ou 3   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

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

Utilisation du four

## Utilisation du four

### Positions des grilles de la partie supérieure du four avec plaque de séparation (mode double)



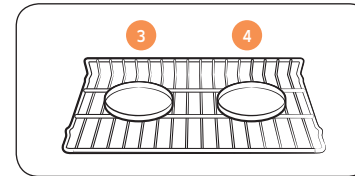
Le compartiment supérieur comporte 2 niveaux (A et B)

Le compartiment inférieur comporte 3 niveaux (1 à 3).

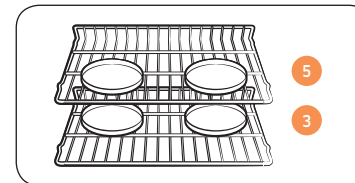
| TYPE D'ALIMENTS  | HAUTEUR DE GRILLE |           |
|--|-------------------|-----------|
|  | SUPÉRIEUR         | INFÉRIEUR |
| Tartes surgelées   | A                 | 1         |
| Gâteaux des anges  | -                 | 1         |
| Couronne ou quatre-quarts  | -                 | 1         |
| Muffins, brownies, cookies, cupcakes, gâteaux étagés, tartes, biscuits | A                 | 1         |
| Plats mijotés  | A                 | 1         |
| Petit rôti, jambons  | A                 | 1         |
| Petites dindes, rôtis à point  | -                 | 1         |

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

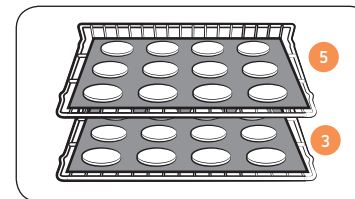
### Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

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

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

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

## Avant d'utiliser les grilles

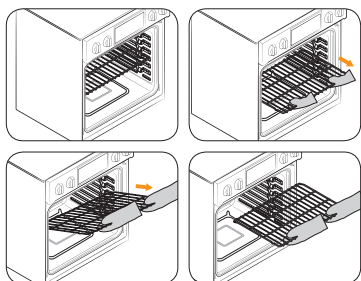
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### Retrait des grilles

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

### Remise en place des grilles

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



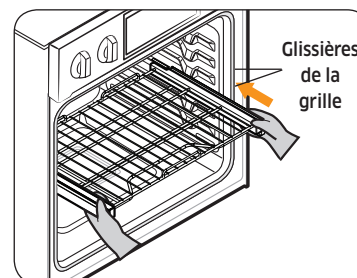
### ⚠ ATTENTION

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

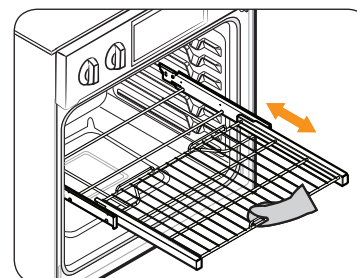
## Utilisation de la grille coulissante

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

### Installation de la grille coulissante



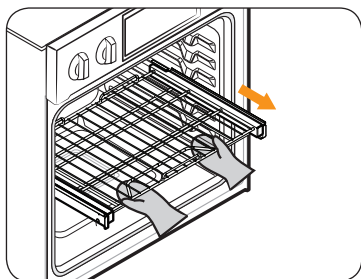
- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.



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

# Utilisation du four

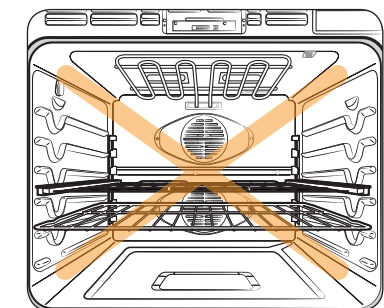
## Retrait de la grille coulissante



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

### ⚠ ATTENTION

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



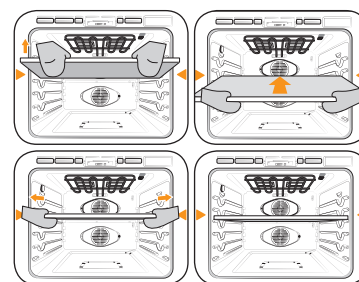
### 📖 REMARQUE

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

## Utilisation de la plaque de séparation

- Pour utiliser le mode double, vous devez insérer la plaque de séparation.
- Manipulez la plaque de séparation avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation.

### Installation de la plaque de séparation à l'intérieur du four



- Insérez la plaque de séparation au niveau 4 à l'intérieur du four.
- Insérez la plaque de séparation jusqu'à ce que son extrémité arrière touche le fond du four.

### ⚠ ATTENTION

Si le four affiche -dC-

- Assurez-vous que la plaque de séparation est correctement installée.

## Utilisation de la fonction nettoyage

La fonction Nettoyage comporte quatre sélections : Autonettoyage, Nettoyage hybride, Détartrage et Drainage.

### Autonettoyage

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

#### ⚠ ATTENTION

- Durant le cycle d'autonettoyage, 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'autonettoyage, 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'autonettoyage. **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'autonettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

### Avant un cycle Autonettoyage

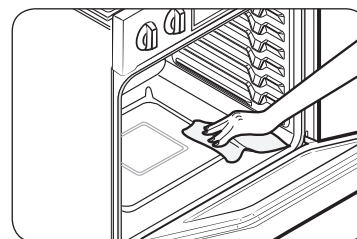


Fig. 1

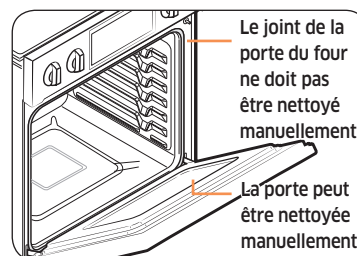
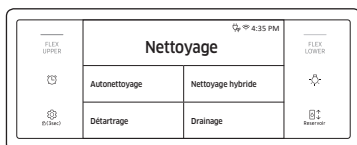


Fig. 2

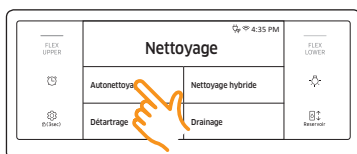
- Durant le cycle d'autonettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le grill de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade du four et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint 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.

# Utilisation du four

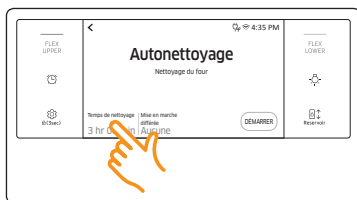
## Démarrage d'un cycle d'autonettoyage



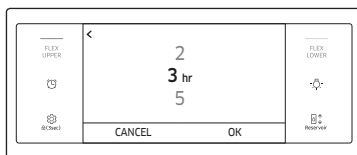
1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



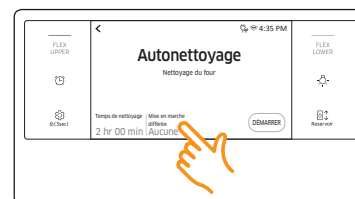
2. Appuyez sur **Autonettoyage**.



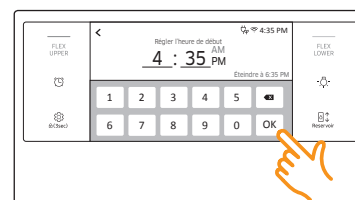
3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.



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



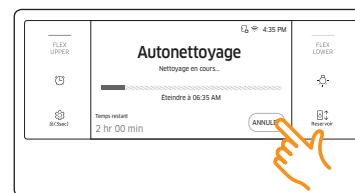
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Mise en marche différée, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Mise en marche différée** puis passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'autonettoyage commence, puis appuyez sur **OK**.



8. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer l'autonettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.



9. Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur **ANNULER**.

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.

### Après un cycle d'autonettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

### Nettoyage hybride

La fonction Nettoyage hybride permet de faire des gains de temps et d'énergie en utilisant l'eau chaude provenant du réservoir d'eau afin d'éliminer la graisse restante et les résidus que vous pouvez ensuite essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

### ATTENTION

- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Nettoyage hybride. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle Nettoyage hybride terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte.

### Avant un cycle Nettoyage hybride

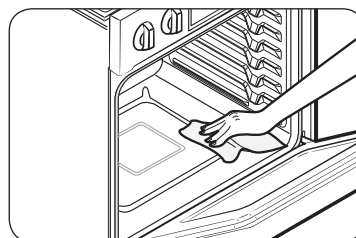


Fig. 1

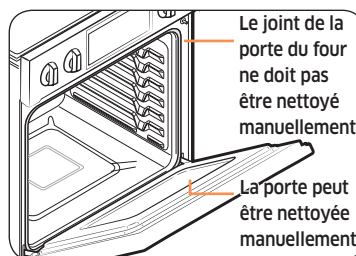


Fig. 2

**Important :** Remplissez le réservoir d'eau avec exactement 20 oz (600 ml) d'eau pour obtenir un résultat optimal.

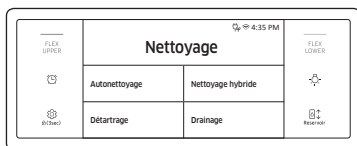
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être soumises à un cycle Nettoyage hybride, mais elles noircissent, perdent leur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

### REMARQUE

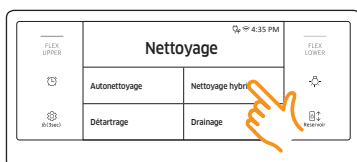
Retirez les grilles du four et les accessoires avant de démarrer le mode Nettoyage hybride.

# Utilisation du four

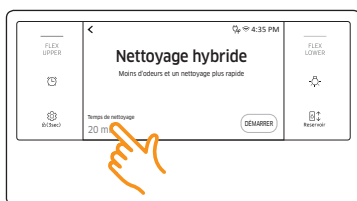
## Démarrage d'un cycle Nettoyage hybride



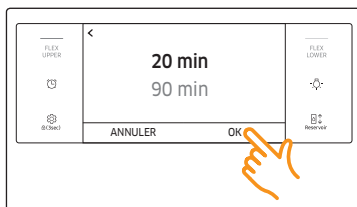
1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.



2. Appuyez sur **Nettoyage hybride**.



3. Appuyez sur la zone Temps de nettoyage pour ajuster le temps de nettoyage. L'écran d'ajustement du temps de nettoyage apparaît. Vous pouvez régler le temps de nettoyage sur 20 min ou 90 min.



4. Appuyez sur **OK**. L'écran d'ajustement du temps de nettoyage se ferme et les informations du temps de nettoyage s'affichent à l'écran.



5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer le nettoyage hybride.
6. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le nettoyage hybride commence automatiquement une fois que le four détecte de l'eau dans le réservoir d'eau.
7. Une fois le nettoyage hybride terminé, essuyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle Nettoyage hybride. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

### REMARQUE

Pour que le cycle Nettoyage hybride offre des résultats optimaux, utilisez exactement 20 oz (600 ml) d'eau.

## Après un cycle Nettoyage hybride

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Nettoyage hybride. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyeur. 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 nettoyeur sur les traces avant d'activer la fonction 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 Nettoyage hybride si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

## Détartrage

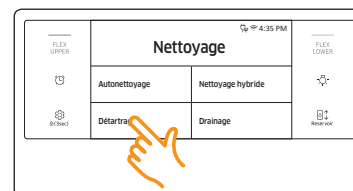
Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur fréquemment, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage,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

### REMARQUE

Si vous utilisez la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant plus de 12 heures au total,

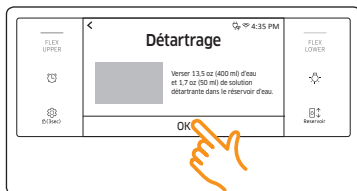
le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez toujours activer la fonction Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur seront désactivées jusqu'à ce que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

## Démarrage d'un cycle Détartrage

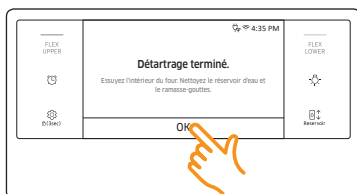


1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Détartrage**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

## Utilisation du four



4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
  - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.
5. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
6. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau potable pour le rincer.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
8. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.



### ⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

### ⚠ ATTENTION

- L'activation de la fonction Détartrage désactive les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur. N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver les fonctions Cuisson vapeur et Rôtissage vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

### 📖 REMARQUE

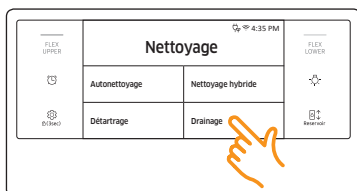
Bien que le four commence le détartrage sous 5 secondes sans votre confirmation, nous vous recommandons de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

## Vidange

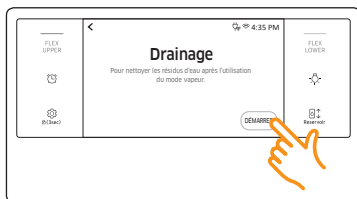
Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson.

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

### Démarrage d'un cycle Drainage



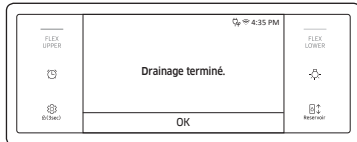
1. Tournez le bouton de sélection du mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Drainage**.



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



4. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.

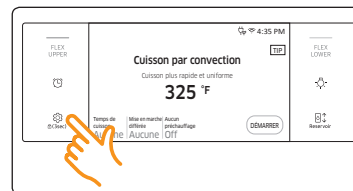


### REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

## Paramètres


Sur Paramètres, vous pouvez modifier les paramètres par défaut selon vos préférences ou diagnostiquer des problèmes avec la connexion réseau.




Appuyez sur **Paramètres** . L'élément Paramètre s'affiche.

## Wi-Fi


Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Wi-Fi**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur Wi-Fi puis sur un réseau Wi-Fi dans la liste qui apparaît.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

Pour entrer manuellement une adresse IP

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

### REMARQUE

- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, appuyez sur **Paramètres**  > **Wi-Fi**, puis appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite.
- Pour plus de détails sur la connexion Wi-Fi et sur l'utilisation de l'application Samsung Connect, consultez le manuel d'utilisation de l'application Samsung Connect.



# Utilisation du four


## Smart Control

Pour utiliser la fonction Smart Control du four, vous devez télécharger l'application Samsung Connect sur un appareil mobile. Les fonctions pouvant être actionnées à l'aide de l'application Samsung Connect 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 du four est désactivée | Surveillance (four, sonde), arrêt du four  |
| Lorsque la fonction Smart Control du four est activée    | Surveillance (four, sonde), démarrage du four, arrêt du four, contrôle des erreurs |

Comment connecter le four ?

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

Pour démarrer le four à distance

Appuyez sur **Paramètres**  > **Smart Control**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.

Lorsque la fonction Smart Control est activée, vous pouvez :

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

### REMARQUE

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

### REMARQUE




- Si vous ouvrez la porte du four ou si vous tournez le bouton de sélection de mode sur d'autres modes, cela désactivera la fonction Smart Control et vous ne pourrez plus allumer ou contrôler le four à distance.
- Si la fonction Smart Control est désactivée, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et éteindre ce dernier.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, la fonction Smart Control se désactive.

## Connexion facile

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




## Affichage


1. Luminosité  
Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Affichage** > **Luminosité**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.
2. Écran de veille  
Si l'économiseur d'écran est éteint, les menus Thème de l'horloge et Délai d'attente sont désactivés.
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Affichage** > **Écran de veille**, puis appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite.
3. Thème de l'horloge
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Affichage** > **Thème de l'horloge**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.
4. Délai d'attente
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Affichage** > **Délai d'attente**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à 60 minutes.

## Date et heure


Pour activer la date et l'heure automatiques

1. Activez la connexion Wi-Fi.
2. Appuyez sur **Paramètres**  > **Date et heure** > **Date et heure automatiques**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite. La date et l'heure sont réglées automatiquement.

Pour saisir manuellement la date et l'heure


1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Date et heure** > **Date et heure automatiques**, puis appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite. Le fuseau horaire, l'heure et la date réglées sont activés.
2. Vous pouvez régler le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour changer le format de l'heure

1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Date et heure** > **Sélectionnez le format de l'heure**, puis appuyez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner le format 12 heures ou le format 24 heures.

## Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.



1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Langue**, puis cliquez sur l'écran de droite.
2. Vous pouvez sélectionner English, Espagnol, ou Français.

## Volume

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

- Appuyez sur **Paramètres**  > **Volume**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Volume pour régler le volume.

## Température


1. Unité de température  
Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Température** > **Unité de température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez choisir °C ou °F.
2. 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).
  - Appuyez sur **Paramètres**  > **Température** > **Réglage de la température**, puis appuyez sur l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou baisser la température de 35 °F (19 °C).

## REMARQUE

Ce réglage n'affecte en rien les températures du gril ou du cycle d'autonettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

## Économie d'énergie 12 heures

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

1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Économie d'énergie 12 heures**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. L'icône Économie d'énergie 12 heures apparaît sur la zone de voyants.



# Utilisation du four

## Aide

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

1. Dépannage
  - Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.
2. Guide pour la première utilisation
  - Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

## À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations concernant le four et effectuer une mise à jour logicielle. Pour mettre à jour le logiciel :

1. Appuyez sur **Paramètres**  > **À propos de l'appareil** > **Mise à jour logicielle**, puis appuyez sur **Mettre à jour** sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **INSTALLER**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

## REMARQUE


Requiert une connexion Internet active.

## Mode Sabbat

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

## Mode démonstration

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

1. Appuyez sur **Paramètres**  > **Mode démonstration**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
2. Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

## Gestion à distance

Permet à un agent du centre d'appels de Samsung d'accéder à votre four à distance afin de vérifier et diagnostiquer le four s'il a un problème.

- Appuyez sur **Paramètres**  > **Gestion à distance**, puis appuyez sur **ACTIVER**.

## REMARQUE


Requiert une connexion Internet active.

## Utilisation de la fonction mode sabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)



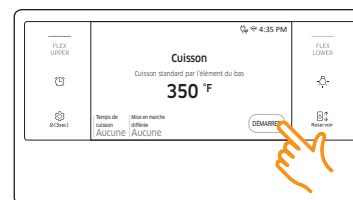
Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles équipés de la fonction Mode Sabbat, veuillez consulter le site Internet sur <http://www.star-k.org>.

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

## Utilisation de la fonction Mode Sabbat

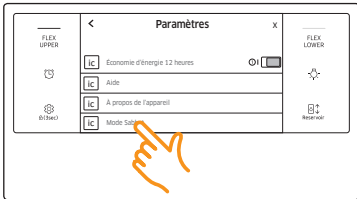



1. Tournez le bouton Mode sur **Cuisson**.

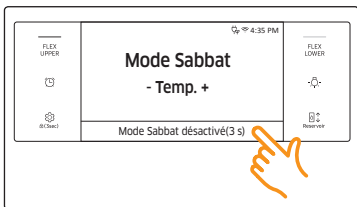


2. Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.





4. Appuyez sur **Paramètres**  > **Mode Sabbat**, puis appuyez sur **Mode Sabbat** pour utiliser la fonction Mode Sabbat. Le four n'émet pas de signal sonore ou n'affiche aucune modification. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Mode Sabbat activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en maintenant votre doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes, ou en tournant le bouton de sélection de mode sur la position **OFF**. Veuillez noter que cela ne permet pas de désactiver le mode Mode Sabbat.
6. Pour désactiver le mode Mode Sabbat, maintenez votre doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes.



N'essayez pas d'activer une fonction de programme autre que Cuisson pendant que la fonction Mode Sabbat est activée.



Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.



Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Mode Sabbat.



En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message **Mode Sabbat** s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Mode Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque Mode Sabbat est terminé, désactivez le mode Mode Sabbat.



Maintenez le doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes. N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Mode Sabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

# Entretien de votre appareil

## Entretien et nettoyage du four

### Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.

### Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

### REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

## Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'autonettoyage 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.

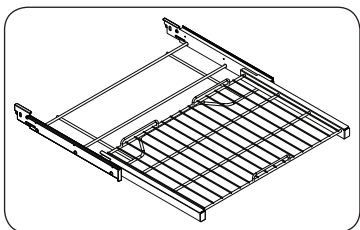
### REMARQUE

- 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

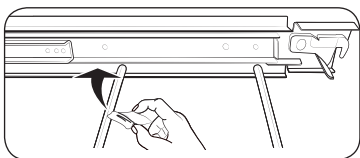
- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle SAMSUNG au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), ou [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support)) 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

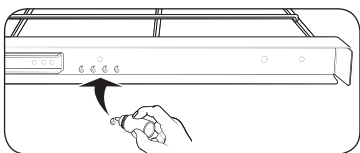


1. Retirez la grille du four. Reportez-vous à la partie Retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante** en page 39.

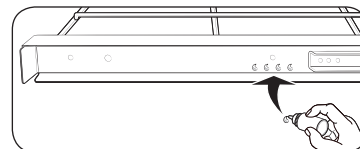
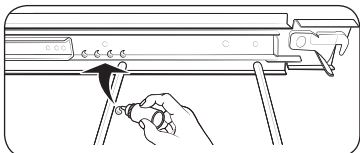
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.



3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.)



4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.

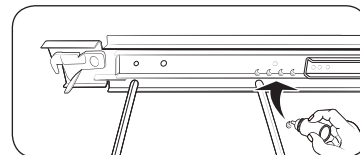


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.

7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.

8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section **Installation de la grille coulissante** en page 39.

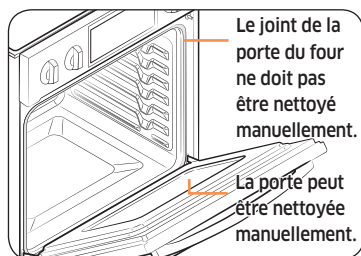


#### REMARQUE

- Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

# Entretien de votre appareil

## Porte du four

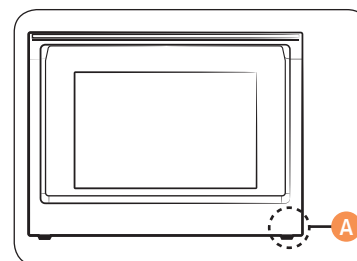


- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

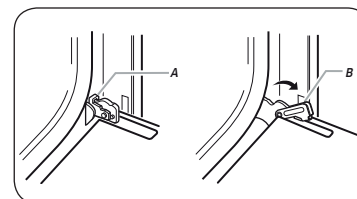
## Retrait des portes du four

### ⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte du four. Pour les fours doubles, recommencez le processus pour chaque porte.

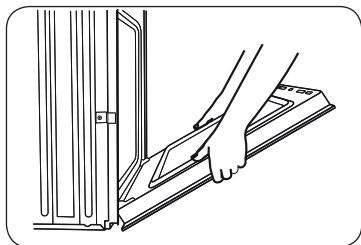


A. Fils couplés

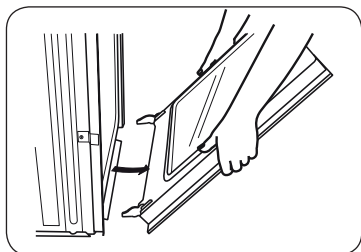


- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée

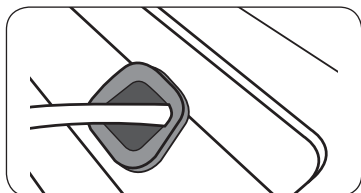
1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tournée entièrement (reportez-vous à l'illustration B à gauche pour voir un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.



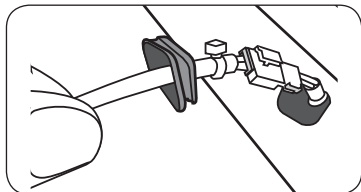
4. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.



5. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.



6. Retirez le bouchon en caoutchouc, puis débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en bas à droite de la porte.

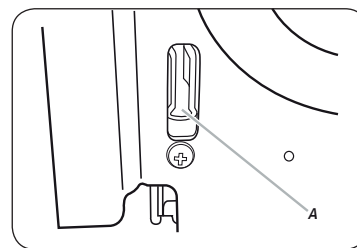


7. Mettez la porte du four de côté sur la surface de travail couverte préparée au préalable avec la porte du four reposant sur sa poignée.

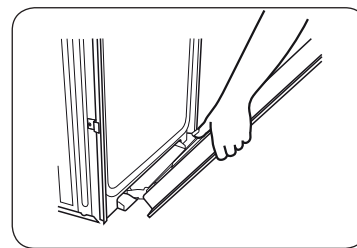
## Réinstallation des portes du four

### ⚠ 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.

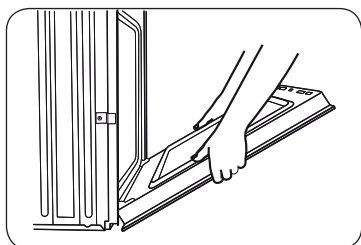


- A. Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



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. Rebranchez les fils couplés de l'éclairage DEL et réinsérez le caoutchouc.

## Entretien de votre appareil



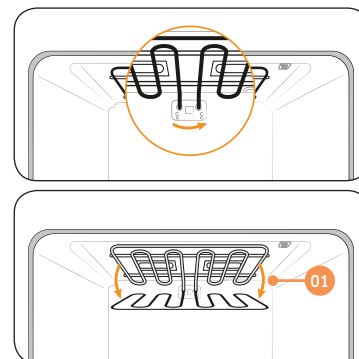
5. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
6. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière 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.
7. Fermez la porte du four.
8. 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.

### ⚠ ATTENTION

Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher le fil et de réinsérer le bouchon en caoutchouc. Poussez les fils à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que retiriez la porte. Si le fil n'est pas branché ou disposé correctement, il peut se prendre dans la porte et être endommagé 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 **Voyant** pour activer ou désactiver l'éclairage. Veuillez noter que vous ne pouvez pas activer l'éclairage pendant un cycle Self-Cleaning (Autonettoyage) ou Nettoyage hybride.



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

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

2. Retirez le cache en verre.
3. Retirez le cache de l'ampoule halogène.
4. Remplacez l'ampoule halogène.
5. Une fois l'opération terminée, réinstallez le cache en verre, puis suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour remettre le grill dans la bonne position.

### ⚠ ATTENTION

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

# Dépannage

## 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 à la section <b>Utilisation du four</b> commençant en page 20.   |
|                                      | Le four est trop chaud.  | Laissez le four refroidir.   |
|                                      | Câblage incomplet.   | Contactez le service technique.  |
|                                      | Coupure de courant.  | Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.   |
| L'éclairage du four ne s'allume pas. | L'ampoule est dévissée ou défectueuse.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Revissez ou remplacez l'ampoule.</li> <li>Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.</li> </ul> |
|                                      | Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.                                       | Contactez le service technique.  |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.            | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.                        | Reportez-vous à la section <b>Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril</b> commençant en page 31.              |
|  | La viande a été placée trop près de l'élément.                                   | Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande. |
|  | La viande n'a pas été correctement préparée.                                     | Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.                    |
|  | La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.                             | Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.  |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement. | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.                        | Reportez-vous à la section <b>Instructions pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au gril</b> commençant en page 31.              |
|  | La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau. | Reportez-vous à la section <b>Utilisation des grilles du four</b> en page 37.   |
|  | La thermistance du four doit être ajustée.                                       | Consultez <b>Température &gt; Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page 49.                                      |

| Problème  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| Les aliments ne grillent pas correctement.                                    | La quantité peut ne pas être appropriée.   | Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant le gril</b> pour connaître les quantités, en page 30, puis réessayez.  |
|   | La grille n'a pas été positionnée correctement.  | Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant le gril</b> , en page 30.  |
|   | 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 <b>Guide de recommandations concernant le gril</b>, en page 30.</li> </ul> |
| La température du four est trop chaude ou trop froide.                        | La thermistance du four doit être ajustée.   | Consultez <b>Température &gt; Réglage de la température</b> dans la section Paramètres en page 49.   |
| De l'eau goutte.  | Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.  |
| De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte. |  |  |
| De l'eau reste dans le four.  |  |  |

| Problème  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
| 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.   |
| Le four ne s'autonettoie pas.                                   | La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un autonettoyage.                            | Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.  |
|   | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.  | Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b> en page 41.   |
|   | Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée. | Désactivez le verrouillage du four (voir page 22).  |
| Fumée excessive durant un cycle d'autonettoyage.                | L'intérieur de votre four est excessivement sale.  | Appuyez sur <b>OFF</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'autonettoyage. |
| La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage. | Le four est trop chaud.  | Laissez le four refroidir.  |
| Le four est toujours sale après un cycle d'autonettoyage.       | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.  | Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b> en page 41.   |
|   | Le four était très sale.   | Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'autonettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel autonettoyage 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'autonettoyage d'une durée minimale de 3 heures.</li> <li>• Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b> en page 41.</li> </ul> |
| Odeur forte.   | Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four. | Faites fonctionner à vide le four en mode Cuisson 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'autonettoyage.                            | 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 22.  |

# Dépannage

## 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>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| C-F0         | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue. |   |
| C-F2         | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé tactile est interrompue.    |   |
| C-20         | Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.<br>Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.             |   |
| C-21         | Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.  | Contactez le service technique.   |

| Code affiché | Cause possible   | Solution   |
|--------------|--|--|
| C-23         | Le capteur de la sonde thermique est court-circuité lorsque le four est utilisé.                                     | Appuyez sur <b>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.  |
| C-30         | Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.                                    | Appuyez sur <b>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.  |
|              | Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.                            |  |
| C-31         | Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.           | Contactez le service technique.  |
| -dC-         | Ce code apparaît si la grille de séparation est insérée ou retirée alors que le four est en cours de fonctionnement. | Assurez-vous que la grille de séparation est insérée correctement, puis redémarrez le four.<br>Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| C-70         | Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement                                       | Appuyez sur <b>OFF</b> puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.  |
|              | Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement                               |  |
| C-72         | Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.  | Contactez le service technique.  |
| C-A2         | Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.  | Contactez le service technique.  |

## Garantie (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.

## Garantie (États-Unis)

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'acheteur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

## Garantie

---

### Annonce de contenu libre

---

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : <mailto:oss.request@samsung.com>.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante <http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0> permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



# Notes

---

# Notes

---

# Notes

---



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR\* ou rendez-vous sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

\* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

| PAYS                          | N° DE TÉLÉPHONE          | SITE INTERNET   |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| U.S.A<br>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)<br><a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French) |



DG68-00997A-00