

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
3 Fish (Pescado)	0.1-3.5 lbs	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta al pescado cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
4 Bread (Pan)	0.1-2.0 lbs	Colocar el pan sobre una toalla de papel. Dar la vuelta cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

Cocción con sensor

Las 15 funciones de Cocción con sensor incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar un programa y tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado muestra el estado del proceso de detección.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Sensor Cook (Cocción con sensor)** y luego use el teclado numérico para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
4. Si desea cancelar la cocción con sensor o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Potato (Papas)	1 a 5 c/u.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
2 Pizza	1 a 4 porciones	Colocar 1-4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
3 Beverage (Bebidas)	6 a 8 oz	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
4 Dinner Plate (Plato de comida)	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (vent. 1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
5 Casserole (Guiso)	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guisos: refrigerados

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
6 Pasta	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Pasta: espaguetis enlatados
7 Soup (Sopa)	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Sopa: refrigerada
8 Frozen Breakfast (Desayuno congelado)	4 a 8 oz	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
9 Frozen Dinner (Comida congelada)	13 a 18 oz	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
10 Rice (Arroz)	1 a 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio Pyrex grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla.
11 Mini Ravioli (Mini ravioles)	8 a 14 oz	Distribuir los mini raviolis uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Dejar reposar durante 2-3 minutos. Revolver una vez antes de servir.
12 Fresh Vegetables (Verduras frescas)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (flores de brócoli, flores de coliflor, calabacines, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
13 Fresh Root Vegetables (Hortalizas de raíz frescas)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (zanahorias, porros, papas, betabels, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
14 Frozen Vegetables (Verduras congeladas)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
15 Canned Vegetables (Verduras enlatadas)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras enlatadas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Horno de microondas (Horno superior)

Horno de microondas (Horno superior)

Instrucciones para cocinar con sensor automático

El sensor automático cocina los alimentos en forma automática, ya que detecta la cantidad de vapor generada por los alimentos durante la cocción.

- Cuando los alimentos se cocinan, se generan diversos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados, ya que detecta estos gases y elimina la necesidad de ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando tapa un recipiente con su tapa o lo cubre con envoltorio de plástico durante la Cocción con sensor, el sensor automático detecta los vapores generados cuando el vapor satura el recipiente.

NOTA

Si usa film transparente o envoltorio de plástico, deje una pequeña abertura cerca del borde del plato para ventilación o pinche el envoltorio en varios lugares con un cuchillo o un tenedor.

- Poco antes de que finaliza la cocción, el tiempo de cocción restante empieza su cuenta regresiva. Este es un buen momento para que rote o revuelva los alimentos para lograr una cocción uniforme si es necesario.
- Antes de comenzar la cocción con sensor automático, puede condimentar los alimentos con hierbas, especias o salsas para dorar. No obstante, debe tener en cuenta que: La sal o el azúcar pueden causar exceso de cocción en algunos lugares de los alimentos, por lo que estos ingredientes deben agregarse después de la cocción.

Recipientes y tapas

- Para obtener buenos resultados de cocción con la función de sensor automático, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor en la medida adecuada.
- Cubra siempre el recipiente apto para microondas con la tapa correspondiente. Si el recipiente no tiene su propia tapa, use un envoltorio de plástico.
- Llene los recipientes al menos por la mitad.
- Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta hacia el final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.

PRECAUCIÓN

- Después de instalar el horno y conectarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación por 24 horas. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse a fin de que la cocción se realice satisfactoriamente.
- No se recomienda utilizar la función de cocción con sensor automático de manera continua, es decir, una cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la refrigeración y la circulación de aire apropiadas, y asegurar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no use la función de cocción con sensor automático cuando la temperatura ambiente sea superior a 90 °F o inferior a 45 °F.
- No utilice detergente volátil para limpiar el horno. El gas producido por este detergente puede afectar el funcionamiento del sensor.
- Evite colocar el horno cerca de electrodomésticos que generan mucha humedad o emisiones de gas, ya que esto interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor automático.
- Siempre mantenga limpia la parte interna del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

Auto Cocina

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la porción.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Auto Cook (Auto Cocina)** y luego use el teclado numérico para seleccionar el código de alimento apropiado.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para especificar el número de porciones.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción de auto cocina o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Bacon (Tocino)	1 porción: 2 lonjas 2 porciones: 4 lonjas 3 porciones: 6 lonjas	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
2 Hot Dog	1 porción: 2 unidades 2 porciones: 4 unidades	Pinchar cada hot dog 3 veces con un tenedor. Colocar los hot dogs sobre el plato caliente y luego colocar el plato caliente sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón de inicio para continuar.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
3 Oatmeal (Copos de avena)	1 porción: 1 paquete 2 porciones: 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
4 Nachos	1 porción	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato sobre el estante alto. Espolvorear uniformemente con queso. Contenido: • 4 a 5 oz de chips de tortilla • ½ taza de queso rallado
5 Baked Potato (Papa al horno)	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 4 uds.	Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos.
6 Quinoa	1 porción: 1 taza 2 porciones: 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
7 Brownie Mix (Mezcla para bizcocho de chocolate)	1 paquete	Verter la masa en un recipiente apto para microondas de 8x8 pulgadas y colocar este en el estante bajo.

Horno de microondas (Horno superior)

Horno de microondas (Horno superior)

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
8 Meatloaf (Pastel de carne)	2.5 lbs	Ingredientes: 1½ lb carne molida, 1 huevo, 1 cebolla (picada), 1 taza leche, 1 taza migas de pan seco, sal y pimienta a gusto Método: En un bol grande, mezclar la carne, el huevo, la cebolla, el huevo y las migas de pan. Sazonar con sal y pimienta a gusto y colocar en un molde de 5 x 9 pulgadas ligeramente engrasado. Colocar el molde en el estante bajo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
9 Homemade Lasagna (Lasaña casera)	40 oz	Ingredientes: 0.7 lb carne molida, 2 cucharadas aceite de oliva, 8 oz salsa de tomate, 4 oz caldo de carne, 8 placas de lasaña, 1 cebolla (picada), orégano y albahaca a gusto, 8 oz queso mozzarella rallado Método: Salsa: Calentar el aceite en una sartén, cocer la carne molida y la cebolla picada unos 10 minutos hasta dorarlas. Mezclar la salsa de tomate y el caldo, agregar las hierbas secas. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos. Cocer las placas de lasaña siguiendo las indicaciones del paquete. Poner una capa de lasaña, una de carne, una de queso y repetir. Espolvorear uniformemente el queso restante sobre la última capa. Colocar el plato para horno en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
10 Frozen Soft Pretzels (Pretzels suaves congelados)	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 4 uds.	Colocar los pretzels sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
11 Frozen Buffalo Wings (Alitas búfalo congeladas)	1 porción: 12 oz 2 porciones: 16 oz	Colocar las alitas de pollo sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
12 Frozen Potato Chips (Papas fritas al horno congeladas)	12 oz 16 oz	Colocar las papas fritas congeladas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
13 Frozen Chicken Nuggets (Nuggets de pollo congelados)	8 oz 16 oz	Colocar los nuggets de pollo congelados sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
14 Frozen Pizza, 6 inch (Pizza congelada, 6 pulgadas)	6 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
15 Frozen Pizza, 12 inch (Pizza congelada, 12 pulgadas)	12 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante bajo.
16 Bone-In Chicken Pieces (Presas de pollo con hueso)	1.0 lb 2.0 lbs	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con el lado de la piel hacia abajo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las presas de pollo con hueso y presionar el botón Start (Inicio) para continuar.
17 Hamburger (Hamburguesa)	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 4 uds. (1 ud. = 4 oz)	Colocar las hamburguesas sobre el plato caliente. Colocar el plato sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las hamburguesas y presionar el botón Start (Inicio) para continuar.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
18 Salmon Steak (Filete de salmón)	2 porciones: 2 uds. 4 porciones: 4 uds. (1 ud. = 5 to 6 oz)	Pintar los filetes de salmón con aceite y aderezos. Colocar los filetes de salmón sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
19 Sirloin Steak, Medium (Contrafilete, a punto)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al contrafilete y presionar el botón Start (Inicio) para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos.
20 Sirloin Steak, Well Done (Contrafilete, cocido)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al contrafilete y presionar el botón Start (Inicio) para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos.
21 Boneless Pork Chops (Chuletas de cerdo deshuesadas)	2 porciones: 2 uds. 4 porciones: 4 uds. (1 ud. = 5 to 6 oz)	Colocar las chuletas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las chuletas y presionar el botón Start (Inicio) para continuar. Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos.
22 Homemade Mac and Cheese (Macarrones con queso caseros)	12 oz	Colocar el plato para horno en el estante bajo y cocinar.

Horno de microondas (Horno superior)

Horno de microondas (Horno superior)

Derretir/Ablandar

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Soften/Melt (Derretir/Ablandar)** para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para especificar el peso del alimento.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción de derretir/ablandar si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1 Melt Butter (Derretir mantequilla)	0.25 lb (1 barra) 0.5 lb (2 barras)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra en varios trozos. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
2 Soften Butter (Ablandar mantequilla)	0.25 lb (1 barra) 0.5 lb (2 barras)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
3 Melt Chocolate (Derretir chocolate)	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón Start (Inicio) para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
4 Soften Ice Cream (Ablandar helado)	1 porción: 1 pinta 2 porciones: 1.5 cuartos de galón	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas.
5 Soften Cream Cheese (Ablandar queso crema)	4 oz 8 oz	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
6 Melt Cheese (Derretir queso)	4 oz 8 oz	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
7 Melt Marshmallows (Derretir malvaviscos)	5 oz 10 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.
8 Melt Caramel (Derretir caramelo)	4 oz 8 oz	Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

Horno (Horno inferior)

Cocción con temporizador

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

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

Cómo programar el horno para Cocción con temporizador

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



Cuando finalice la Timed Cooking (Cocción con temporizador), el horno emitirá una señal sonora.



PRECAUCIÓN

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

Inicio retardado

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

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

Cómo programar el horno para inicio diferido

- Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
- Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
- Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, mediante el teclado numérico.
- Ajuste el tiempo de cocción si lo desea. (Consulte la sección **Cocción con temporizador** en la página 37).
- Toque **Delay Start (Inicio retardado)**. Use el teclado numérico para fijar la hora.
- Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. A la hora fijada, se emitirá una breve señal sonora. El horno comenzará la cocción.

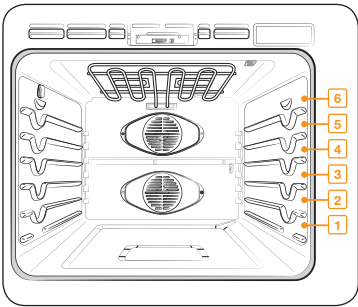
Cómo encender y apagar la luz

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

Horno (Horno inferior)

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas en el horno

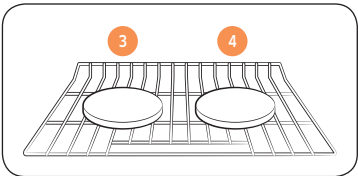


Posición recomendada de las parrillas para cocción

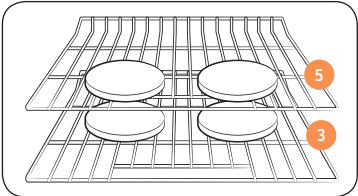
TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	3-5
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carne asada de gran tamaño, jamones, pizza fresca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

- Esta tabla es para referencia solamente.

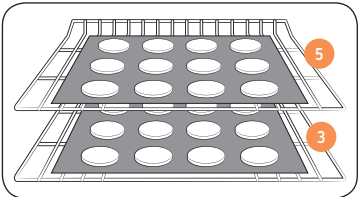
Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple



Parrilla del horno múltiple

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

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

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

Uso de múltiples parrillas del horno

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

Antes de usar las parrillas

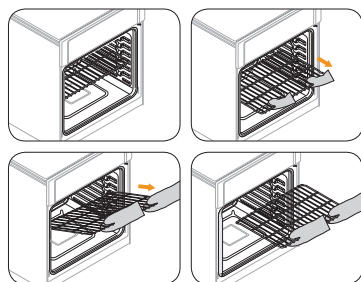
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

RETIRAR LAS PARRILLAS

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

RECOLOCAR LAS PARRILLAS

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



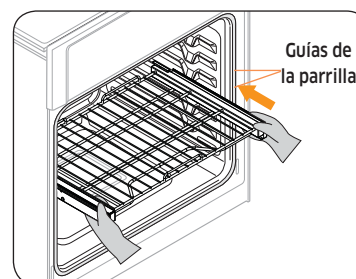
⚠ PRECAUCIÓN

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

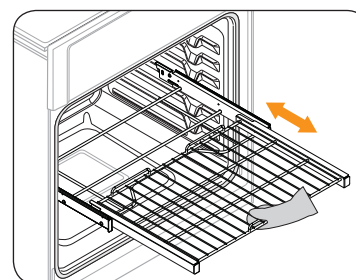
Uso de la parrilla deslizable

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

Instalación de la parrilla deslizable



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

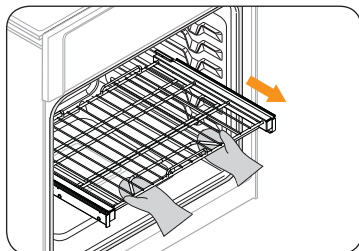


- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.

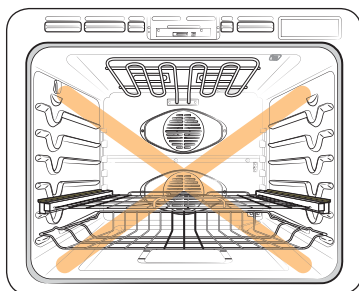
Horno (Horno inferior)

Horno (Horno inferior)

Cómo retirar la parrilla deslizable

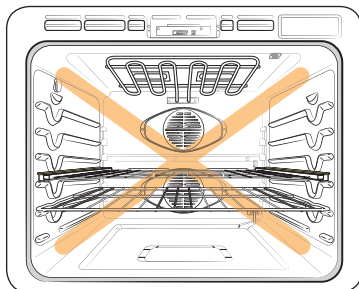


- Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



⚠ PRECAUCIÓN

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



📄 NOTA

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

Hornear

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 175 °F a 550 °F.

La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

Cómo ajustar el horno para hornear por hornear

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



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

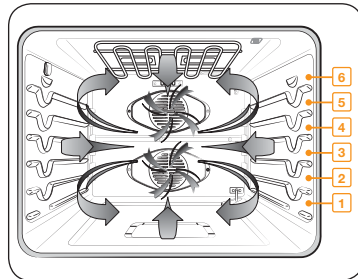
📄 NOTA

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

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción

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

Hornear por convección



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

Consejos para el horneado por convección

El tiempo que ahorre dependerá del tipo y de la cantidad de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas, se aconseja utilizar charolas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Utilizar una charola de superficie oscura resultará en unos tiempos de cocción más rápidos. Cuando hornee por convección con una única parrilla, colóquela en la **posición 3 o 4**. Si cocina con parrillas múltiples, colóquelas en la **posición 3 y 5**. Si hornea una torta o pastel, el modo de hornear simple (no el modo de hornear por convección) producirá mejores resultados.

Cómo ajustar el horno para hornear por convección

1. Toque **Bake (Hornear por convección)**. La tecla **No Preheat (Sin precalentamiento)** se activa en el panel de control. Toque **No Preheat (Sin precalentamiento)** si desea usar la función No Preheat (Sin precalentamiento). (Consulte la sección **Sin precalentamiento** en la página 42.)
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, mediante el teclado numérico.
3. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción.
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
El horno emitirá una señal sonora 6 veces cuando el horno alcance la temperatura deseada.
5. Si desea cancelar el horneado por convección o si el horneado ha terminado, toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.



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

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagará automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

Horno (Horno inferior)

Horno (Horno inferior)

Asar por convección

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

Cómo ajustar el horno para asar al horno por convección

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



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

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagaran automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el asado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

Sin precalentamiento

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

Cómo programar el horno para No Preheat (Sin precalentamiento)

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

NOTA

- Para un mejor desempeño, recomendamos cocinar en una parrilla simple.

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

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

Asado a la parrilla

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

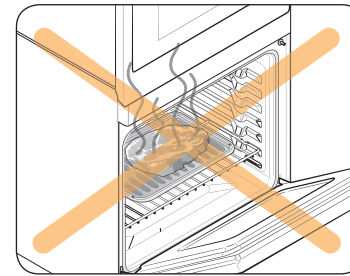
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.

Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

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

NOTA

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



PRECAUCIÓN

Siempre se debe asar a la parrilla con la puerta del horno cerrada.

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

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

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

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

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

Horno (Horno inferior)

Horno (Horno inferior)

Hornear y asar con vapor

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

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

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

NOTA

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

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

NOTA

- Cuando Steam Bake (Hornear con vapor) o Steam Roast (Asar con vapor) están activados y se agota el agua del depósito, la pantalla muestra **“Water Supply (Suministro de agua)”**.
 - El horno continúa operando pero el generador de vapor deja de funcionar hasta que se vuelve a llenar el depósito de agua.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de utilizar Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Roast (Asar con vapor). Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando Steam Bake (Hornear con vapor) y Steam Roast (Asar con vapor) se completan, debe vaciar el depósito de agua, ya que el agua restante puede afectar otros modos de cocción.



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

NOTA

- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo vapor	Level (Nivel)	Alimentos
Steam Bake (Hornear con vapor)	Alto	Panes de centeno, postres (flan)
	Medio	Croissants, pasteles, recalentados (pizza, guisos)
	Bajo	Masas
Steam Roast (Asar con vapor)	Alto	-
	Medio	Carnes, aves
	Bajo	Pavo, carnes asadas grandes

Uso de Entibiar pan para leudado

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

Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción Bread Proof (Entibiar pan para leudado) con el horno frío.

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

NOTA

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

Uso de la sonda de temperatura

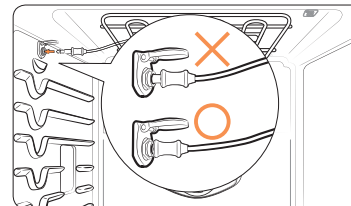
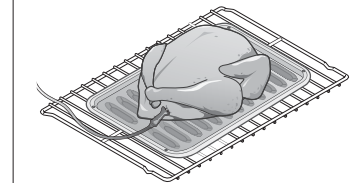
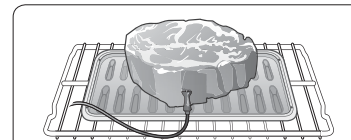
Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna. La Temp Probe (Sonda de temperatura) le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así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

Esta función se puede usar con Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección).

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

Cómo usar la Sonda de temperatura

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



- Inserte la sonda por completo en la carne como se muestra en las ilustraciones. No debe estar en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
- Si la sonda no se inserta por completo en la carne, la función de sonda 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.

Horno (Horno inferior)

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

📄 NOTA

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

Tabla de sonda de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna
Res / cordero	Jugoso	140 °F
	A punto	160 °F
	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.

Uso de Smart Control (solo horno inferior)

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

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

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

Cómo conectar el horno

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

Para iniciar el horno de manera remota

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

Cuando Smart Control está activado se puede:

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

NOTA

- **Importante:** El modo Self clean (Auto-limpieza) no se puede iniciar de manera remota.
- Si abre la puerta del horno o toca **Smart Control** se borrará  de la pantalla y se evitará que usted pueda encender el horno o controlarlo de manera remota.
- Si  no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela,  se apaga.

Horno (Horno inferior)

Uso de Opciones

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

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

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

Ajuste de temperatura

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

La temperatura del horno puede ajustarse $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

Cómo corregir la temperatura del horno

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

NOTA

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

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

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

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

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

Autoconversión

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

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

(Ajuste predeterminado: apagado)

Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

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

Hora del día (12 h/24 h)

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

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

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

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

Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

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

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

Activar/Desactivar sonido

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

Cómo activar o desactivar el sonido

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

Activar/Desactivar Wi-Fi

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

Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

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

NOTA

Cuando la conexión Wi-Fi del horno está desactivada, no podrá usar Smart Control.

Modo demostración

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

Cómo activar o desactivar el modo demostración

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

Horno (Horno inferior)

Uso de la función Shabat

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



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

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

Cómo utilizar la función Shabat

1. Toque **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, mediante el teclado numérico.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
4. Toque **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)** a la vez durante 3 segundos.
En la pantalla se verá **SAb**.
Una vez que SAb haya aparecido en la pantalla, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.
Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que, una vez activada la función Shabat, el horno ya no emitirá señales sonoras ni mostrará ningún cambio.

5. Puede apagar el horno en cualquier momento tocando **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Esto apagará el horno. Si quiere desactivar la función Shabat, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)** al mismo tiempo durante 3 segundos. La palabra SAb desaparecerá de la pantalla.



No intente activar ninguna otra función de programa excepto Bake (Hornear) mientras la función Shabat está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Shabat activada: **Número**, **Temp. (Temperatura)**, **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** y **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Ninguna de las demás teclas deben utilizarse una vez que se haya activado la función Shabat.



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



Puede programar la función Cook time (Tiempo de cocción) antes de activar la función Shabat.



Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAb en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Toque y mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Shabat. El horno puede entonces usarse con todas las funciones normales.



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

Mantenimiento de su electrodoméstico

Auto-limpieza (solo horno inferior)

Este horno auto-limpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o 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 auto-limpieza

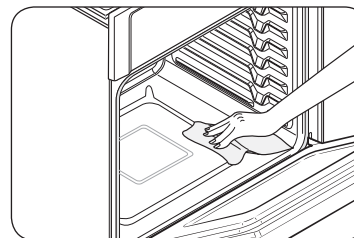


Fig. 1

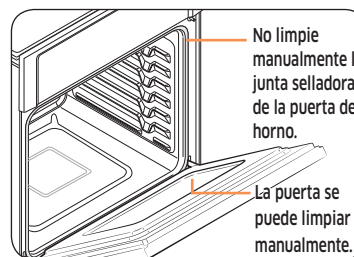


Fig. 2

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

📖 NOTA

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

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

1. Seleccione la duración de la operación de auto-limpieza, por ejemplo: 3 horas. Toque **Self Clean 2/3/5h (Auto-limpieza 2/3/5h)** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas. (La configuración predeterminada es de 3 horas.)
2. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar el ciclo de auto-limpieza. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente. **IMPORTANTE:** Ambas puertas se traban cuando ejecuta un ciclo de auto-limpieza en uno de los hornos.

NOTA

- Le resultará imposible iniciar un ciclo de auto-limpieza si la función Control Lockout (Traba de controles) se encuentra activada o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
 - Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. No podrá abrir las puertas del horno hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.
 - La función de auto-limpieza solo puede utilizarse en un horno por vez. Cuando un horno está en el modo de auto-limpieza, el otro horno no se puede utilizar para cocción.
3. Cuando el ciclo de auto-limpieza haya finalizado, la palabra End (Fin) aparecerá en la pantalla y el horno emitirá una señal sonora 6 veces.

Cómo diferir el inicio del proceso de auto-limpieza

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

Como apagar la función de auto-limpieza

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

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

Después de un ciclo de auto-limpieza

- Es posible que note una cierta cantidad de ceniza blanca dentro del horno. 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 (solo horno inferior)

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

PRECAUCIÓN

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

Antes de un ciclo de limpieza híbrida

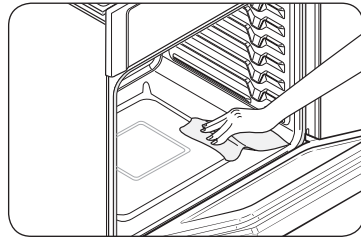


Fig. 1

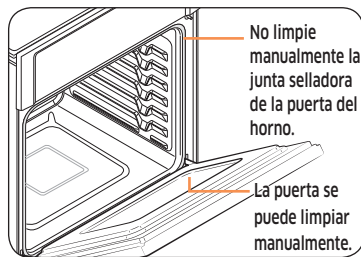


Fig. 2

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

NOTA

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

Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida

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

NOTA

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

4. Vuelva a colocar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
5. Vuelva a colocar el depósito en la ranura y empuje hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Toque **Hybrid Clean (Limpieza híbrida)**. Toque **Hybrid Clean (Limpieza híbrida)** una vez para un tiempo de limpieza de 20 minutos, dos veces para un tiempo de limpieza de 90 minutos. (La configuración predeterminada es de 20 minutos)
8. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente. Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y se oirá una señal sonora.

NOTA

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

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

NOTA

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

Mantenimiento de su electrodoméstico

Después de un ciclo de limpieza híbrida

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

NOTA

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

Desincrustar

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

NOTA

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

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

NOTA

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

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

6. Toque **Descale (Desincrustar)**.
7. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comienza a desincrustar. El ciclo Descaling (Desincrustar) tiene 5 pasos. La pantalla le notificará la ejecución de cada paso.
A continuación se muestran los pasos 1 a 3.

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

- Si el depósito de agua se queda sin agua durante el ciclo de desincrustación, el LED de suministro de agua parpadea y el horno deja de funcionar. En ese caso, vuelva a llenar el depósito de manera que contenga 22 oz (650 ml) de agua potable. No llene demasiado el depósito. De lo contrario, puede producirse una fuga de agua.

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

NOTA

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

Drenaje

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

Para drenar el agua, siga estos pasos:

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

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.

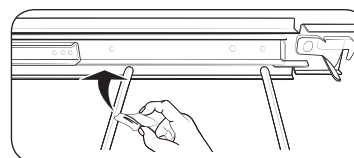
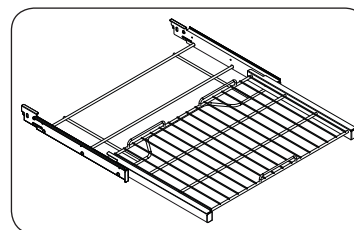
Parrillas del horno

- 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.

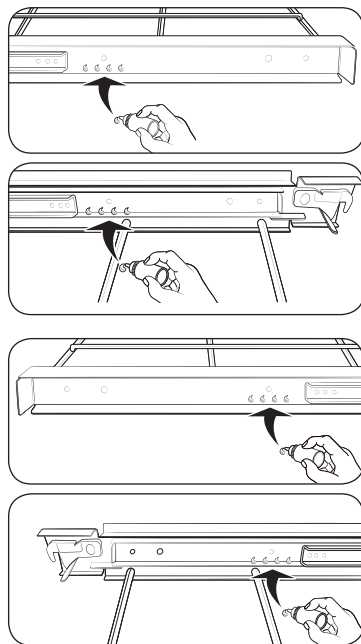
NOTA

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

Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante



1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizante en la sección **Uso de la parrilla deslizante**.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.
3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)

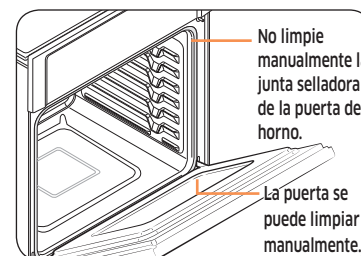


4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Empezando con el mecanismo de deslizamiento de la izquierda (parte frontal y trasera) de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del deslizador cerca de las correderas de rodamiento.
5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé la vuelta a la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, déle la vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizable en **Uso de la parrilla deslizable** en la página 39.

NOTA

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

Puerta del horno



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

Mantenimiento de su electrodoméstico

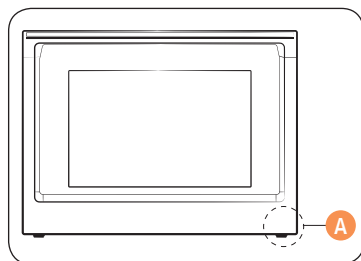
Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

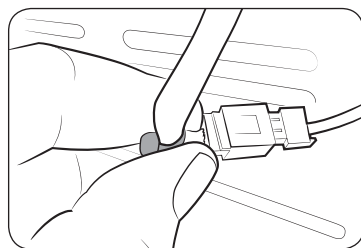
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos.

⚠ ADVERTENCIA

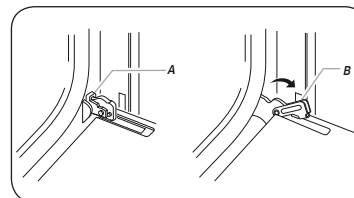
No puede retirar la puerta del horno superior por razones de seguridad.



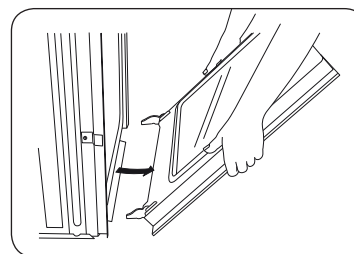
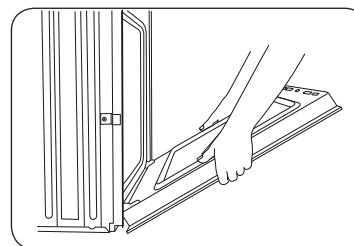
A. Arnés de cables



1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Desconecte el arnés de cables de la luz LED de la parte inferior derecha de la puerta.



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



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

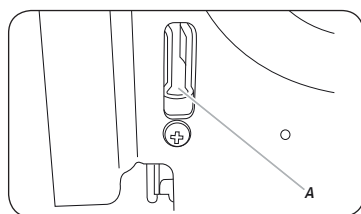
Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

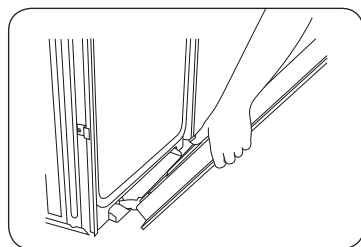
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.

⚠ ADVERTENCIA

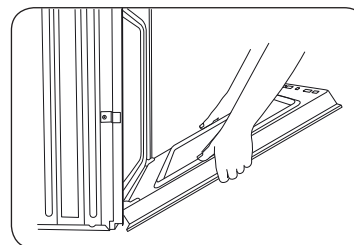
No puede reemplazar la puerta del horno superior por razones de seguridad.



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



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



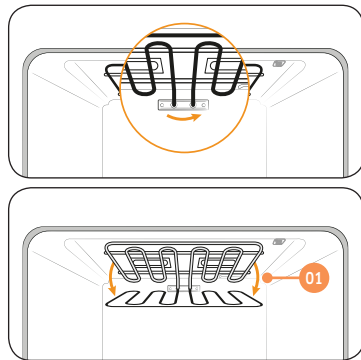
4. Baje la puerta del horno hasta la posición totalmente abierta. Si la puerta del horno no se abre hasta un ángulo de 90°, repita los pasos de 1 a 3.
5. Busque las trabas de las bisagras en las esquinas de la puerta y gírelas hacia la cavidad del horno, a la posición trabada. Consulte el paso 3 (ilustración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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior)

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



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

NOTA

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

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

PRECAUCIÓN

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

Resolución de problemas

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

Pantalla de control

Síntoma	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.	• Hay alguna sustancia extraña entre los botones • Modelo táctil: Existe humedad en el exterior • La función de traba está activada	• Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo. • Elimine la humedad y vuelva a intentarlo. • Revise si la función de traba está activada.

Para el horno de microondas

Síntoma	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente. Asegúrese de que el horno esté enchufado. Revise si se ha quemado un fusible o el disyuntor se ha disparado.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar la vuelta al alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para iniciar el funcionamiento.

Síntoma	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

Resolución de problemas

Síntoma	Causa	Acción
El calentamiento, incluida la función de calentar, no funciona correctamente.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de descongelar no funciona.	Se están calentando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón Cancel (Cancelar).
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizado la función de auto cocina, la señal sonora indica que es hora de dar la vuelta al alimento que está descongelándose.	Luego de dar la vuelta al alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.

Síntoma	Causa	Acción
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a verificarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
1. Gotea agua. 2. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. 3. Queda agua en el horno.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.

Síntoma	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiados grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.
Asado a la parrilla		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos se encuentran demasiado cerca del dorador.	Durante la cocción, coloque los alimentos a una distancia adecuada.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Disponga los alimentos de manera adecuada.

Síntoma	Causa	Acción
Convección		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.
Hay malos olores procedentes del interior del horno.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Utilice la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar el horno para eliminar más rápidamente los malos olores.
El horno no cocina adecuadamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	La hornalla para asar a la parrilla o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tamaño o un tipo de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

Resolución de problemas

Para el horno inferior

Síntoma	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 el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 22.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La luz está floja o fallada.	- Ajuste o reemplace la lámpara. - Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.

Síntoma	Causa posible	Solución
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 22.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento.	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 no se han configurado correctamente.	Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 22.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 38.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	La temperatura del horno requiere ajuste.	Consulte la sección Ajuste de temperatura en la página 48.

Síntoma	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla para el tamaño de las porciones en la página 43 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 43.
	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.	• Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. • Consulte la guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 43.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	La temperatura del horno requiere ajuste.	Consulte la sección sobre cómo ajustar la temperatura en la página 48.
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del producto.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de la grieta existente entre el cuerpo del horno y la puerta.		
Queda agua en el horno.		
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta con el calentador de vapor.	No es un defecto del producto.

Síntoma	Causa posible	Solución
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de auto-limpieza.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página 51.
	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 25).
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Toque OVEN OFF (APAGAR HORNO) . 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 no se han configurado correctamente.	Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página 51.
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor.

Resolución de problemas

Síntoma	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.	- Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. - Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página 51.
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.	Esto no es una falla del sistema, sino el funcionamiento normal.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas.
La puerta del horno está trabada.	Se ha disparado el disyuntor o se produjo un corte de electricidad cuando la puerta estaba trabada.	Active la traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección Traba de controles en la página 25.

Códigos de información

Horno

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

Garantía (EE.UU.)

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	Toque OVEN OFF (APAGAR HORNO) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando.	Toque OVEN OFF (APAGAR HORNO) 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.

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 LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS DEL MAGNETRÓN

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en 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.

Garantía (EE.UU.)

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 COMERCIALIZACIÓN, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE 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

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 LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, CINCO (5) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en CANADÁ. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el 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.

Garantía (CANADÁ)

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

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

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

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

Apéndice

Anuncio de código abierto

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

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

El siguiente URL <http://opensource.samsung.com/opensource/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

SAMSUNG



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR* o visite
www.samsung.com/spsn para ver
nuestros útiles videos instructivos y
programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono
inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-04446A-00

Four à micro-ondes combiné encastré

Manuel d'utilisation

NQ70M6650D*



Informations relatives à la réglementation

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- A. Ne faites jamais fonctionner le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité nocive de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier les verrouillages de sécurité.
- B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - 1) Porte (risque de déformation)
 - 2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 - 3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

1. Avis de la FCC

ATTENTION

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

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

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

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

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

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

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

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

2. Avis IC

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

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

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

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

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

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	5	Utilisation des grilles du four	38
Présentation de votre nouveau four	19	Utilisation de la grille coulissante	39
Présentation	19	Cuisson traditionnelle	40
Accessoires fournis	19	Cuisson par convection	41
Avant de commencer	20	Rôtissage par convection	42
Conseils pour économiser de l'énergie	20	Sans préchauffage	42
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)	20	Cuisson au gril	43
Réservoir d'eau	21	Cuisson et rôtissage à la vapeur	44
Fonctionnement de base	22	Utilisation de la fonction Pain précuit	45
Panneau de commande	22	Utilisation de la sonde thermique	45
Réglage de l'horloge	24	Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)	47
Réglage de la minuterie	24	Utilisation de la fonction Options	48
Verrouillage des commandes	25	Utilisation de la fonction Shabbat	50
Réglage de la puissance	25	Entretien de votre appareil	51
Cuisson minutée	25	Auto-nettoyage (four inférieur uniquement)	51
Réglages minimum et maximum	26	Nettoyage hybride (four inférieur uniquement)	52
Four à micro-ondes (four supérieur)	26	Détartrage	54
Micro-ondes	26	Vidange	55
Cuisson par convection	27	Entretien et nettoyage du four	56
Cuisson au gril	27	Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)	58
Convection rapide	27	Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement)	59
Cuisson au gril rapide	28	Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)	60
Pop-corn	28	Dépannage	60
Décongélation	28	Écran de commande	60
Cuisson par capteur	29	Pour le four à micro-ondes	61
Cuisson automatique	33	Pour le four inférieur	64
Faire ramollir/fondre	36	Codes d'information	66
Four (four inférieur)	37	Garantie (États-Unis)	67
Cuisson minutée	37	Garantie (CANADA)	69
Départ différé	37	Annexe	70
Activation et désactivation de l'éclairage	37	Annonce de contenu libre	70

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

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.

AVERTISSEMENT

Consignes visant à réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 2.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 7 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures de l'appareil.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
19. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
20. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :
 - Ne faites pas surchauffer les liquides.
 - Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



- N'utilisez pas de récipients à col étroit.
 - Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez les récipients contenant des liquides dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de les sortir.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant du liquide.
21. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
 22. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
 23. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four à micro-ondes lorsqu'il est inutilisé.
 24. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four à micro-ondes avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four à micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de fuite en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne coupez ni ne retirez la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la fiche de mise à la terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié. Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-dessous.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE RALLONGES

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci ne doit pas passer par-dessus le comptoir ou la table afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un ne s'y entrave. Si vous utilisez une rallonge, l'intensité de l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation subir des variations lorsque le four micro-ondes fonctionne. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

Consignes de sécurité importantes (Four)

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ATTENTION

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

-  **Bonne installation** - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
-  **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
-  Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

SECURITE ELECTRIQUE

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

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

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

FOUR

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

ATTENTION

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

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

FOURS AUTO-NETTOYANTS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

HOTTE D'ASPIRATION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS A L'UTILISATION

ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes (Four)

- ❏ • 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

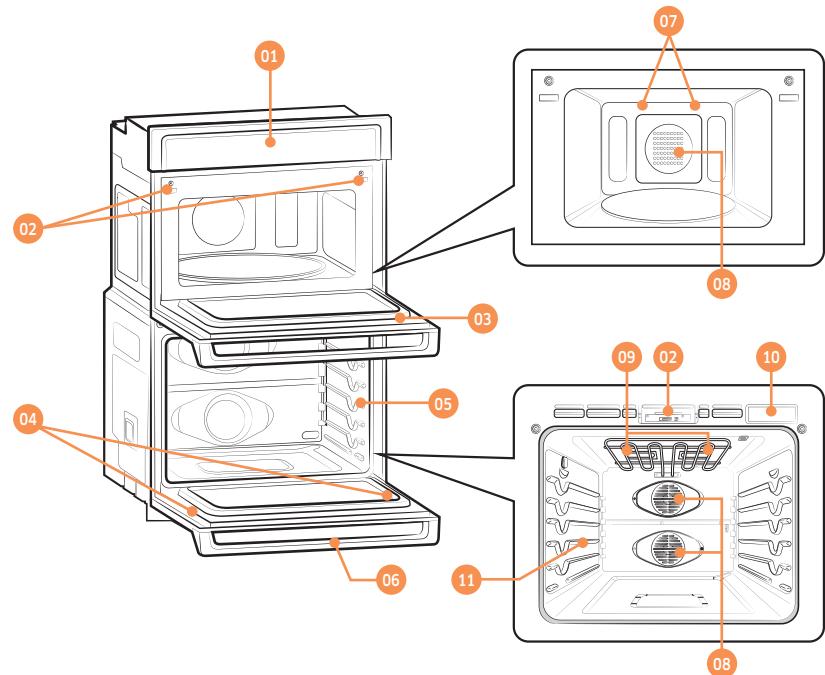
- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez 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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Présentation de votre nouveau four

Présentation



- 01

Panneau de commande
- 02

Loquet de la porte
- 03

Porte du four à micro-ondes
- 04

Éclairage DEL de la porte
- 05

Joint du four
- 06

Porte du four
- 07

DEL
- 08

Ventilateur de convection
- 09

Lampe halogène *
- 10

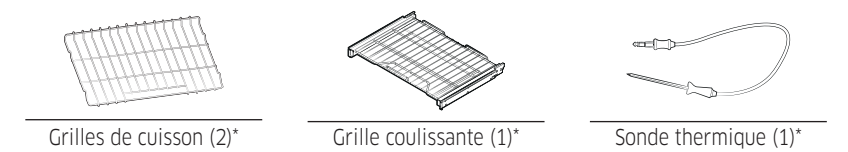
Réservoir d'eau
- 11

Position de la grille

Accessoires fournis

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

Accessoires pour le four



Grilles métalliques	Utilisez ces grilles dans le four pendant une cuisson traditionnelle ou au gril.
Grille coulissante	La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisis dans des récipients lourds.
Sonde thermique	La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

Présentation de votre nouveau four

Accessoires pour le four à micro-ondes



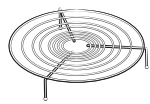
Anneau de guidage*



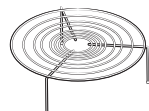
Plateau tournant*



Plat chaud*



Grille inférieure*



Grille supérieure*

Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec les fonctions Broil (Gril) ou Convection. REMARQUE N'utilisez pas de grilles métalliques avec le mode Microwave (Micro-ondes), sauf mention contraire indiquée dans ce manuel.
Plat chaud	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.

REMARQUE

- N'utilisez pas le plateau tournant sans l'anneau de guidage.
- Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

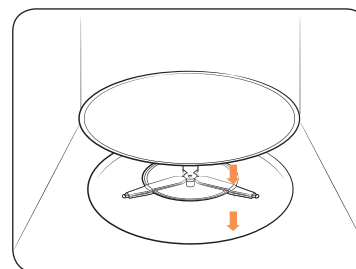
Avant de commencer

Avant d'utiliser le four inférieur et le four supérieur, retirez tous les accessoires puis nettoyez-les de manière approfondie. Ensuite, réglez le four inférieur en cuisson traditionnelle et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Puis, réglez le four à micro-ondes (supérieur) sur Convection et faites fonctionner le four à 400 °F pendant 1 heure. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal. Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

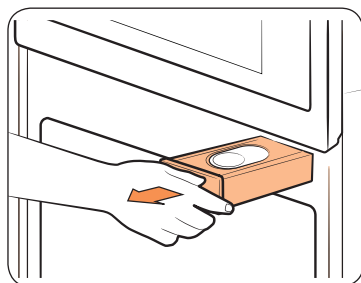
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement)



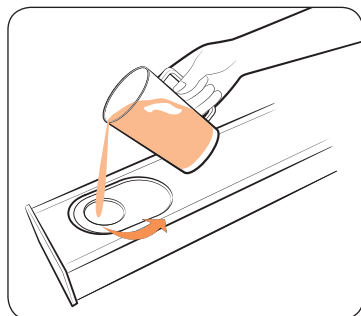
Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Réservoir d'eau

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



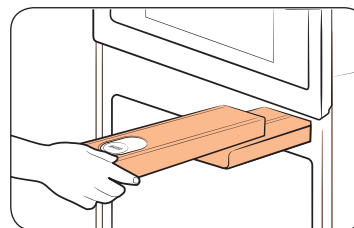
1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)**  sur le panneau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant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



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

REMARQUE

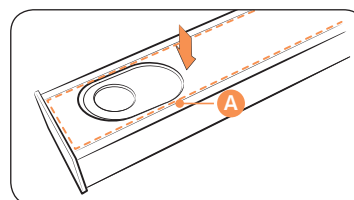
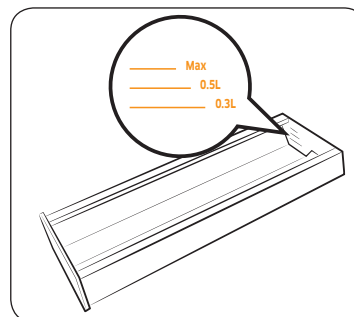
Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.



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

REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



REMARQUE

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

Avant de commencer

Avant de commencer

⚠ ATTENTION

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

📄 REMARQUE

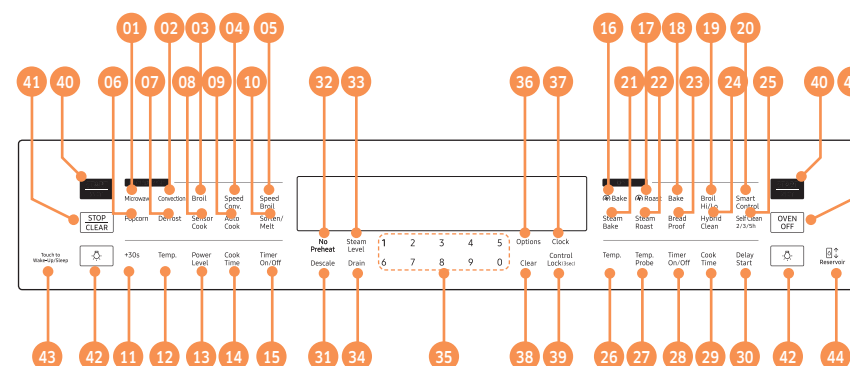
- Si **Réservoir (Réservoir)** 🔄 clignote sur le tableau de commande, cela signifie que le réservoir d'eau est mal fermé. Fermez complètement le réservoir.
- Si le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran, faites attention. Le four et le réservoir d'eau sont chauds.

Fonctionnement de base

Panneau de commande

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

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



- 01 Microwave (Micro-ondes)** : permet d'activer la fonction Microwave (Micro-ondes).
- 02 Convection** : permet d'activer la fonction Convection.
- 03 Broil (Cuisson au gril)** : permet d'activer la fonction Broil (Cuisson au gril).
- 04 Speed Conv. (Conv. rapide)** : permet d'activer la fonction Convection+Microwave (Speed Conv.) (Convection+Micro-ondes) (Conv. rapide).
- 05 Speed Broil (Cuisson au gril rapide)** : permet d'activer la fonction Broil+Microwave (Speed Broil) (Cuisson au gril+Micro-ondes) (Cuisson au gril rapide).
- 06 Popcorn (Pop-corn)** : permet d'activer la fonction Popcorn (Pop-corn).
- 07 Defrost (Décongélation)** : permet d'activer la fonction Defrost (Décongélation).
- 08 Sensor Cook (Cuisson par capteur)** : permet d'activer la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur).
- 09 Auto Cook (Cuisson automatique)** : permet d'activer la fonction Auto Cook (Cuisson automatique).
- 10 Soften/Melt (Faire ramollir/Fondre)** : permet d'activer la fonction Soften/Melt (Faire ramollir/fondre).

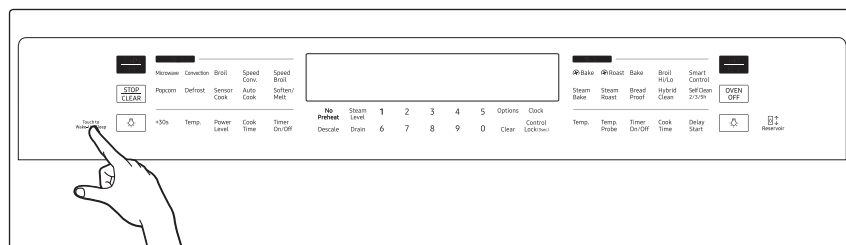
- 11 **+30s** : appuyez sur ce bouton pour ajouter du temps en mode Microwave (Micro-ondes), Broil (Gril), Speed Conv. (Conv. rapide), Speed Broil (Gril rapide).
- 12 **Temp. (Température)** : permet de changer la température lorsque le four supérieur est en mode convection (convection) ou combi (combiné) (four à micro-ondes supérieur).
- 13 **Power Level (Niveau de puissance)** : permet de changer le niveau de puissance de Microwave (Micro-ondes).
- 14 **Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four à micro-ondes supérieur).
- 15 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four à micro-ondes supérieur).
- 16 **Bake (Cuisson par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Bake (Cuisson par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
- 17 **Roast (Rôtissage par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Roast (Rôtissage par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
- 18 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction Bake (Cuisson traditionnelle).
- 19 **Broil Hi/Lo (Cuisson au gril Élevé/Faible)** : permet d'activer la fonction Broil (Cuisson au gril).
- 20 **Smart Control (Commande intelligente)** : permet d'activer la fonction Smart Control (Commande intelligente).
- 21 **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur).
- 22 **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
- 23 **Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Bread Proof (Pain précuit).
- 24 **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)** : permet d'activer la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).
- 25 **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)** : permet d'activer la fonction Self-cleaning (Auto-nettoyage). Pendant l'utilisation de la fonction Self-cleaning (Auto-nettoyage) dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour n'importe quelle autre fonction.
- 26 **Temp. (Température)** : permet de modifier la température lorsque le four est en marche (four inférieur).

- 27 **Temp. Probe (Sonde thermique)** : permet d'activer le mode Temp Probe (Sonde thermique).
- 28 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four inférieur).
- 29 **Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four inférieur).
- 30 **Delay Start (Départ différé)** : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
- 31 **Descal (Détartrage)** : permet d'activer la fonction Descal (Détartrage).
- 32 **No Preheat (Sans préchauffage)** : permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec les modes Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection) activés (four inférieur).
- 33 **Steam Level (Niveau de vapeur)** : permet de sélectionner un niveau de vapeur (Lo (Faible), Med (Moyen), Hi (Élevé)).
- 34 **Drain (Vidange)** : permet d'activer la fonction de vidange.
- 35 **Number Pad (Pavé numérique)** : permet de régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée, etc.
- 36 **Options** : permet d'afficher le menu User Preference (Préférence de l'utilisateur) sur l'écran.
- 37 **Clock (Horloge)** : permet de régler l'heure.
- 38 **Clear (Effacer)** : permet d'annuler la température ou la durée précédemment saisie.
- 39 **Control Lock(3sec) (Verrouillage des commandes(3sec))** : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.
- 40 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
- 41 **STOP/CLEAR / OVEN OFF (ARRÊT/SUPPRESSION / FOUR ARRÊT)** : permet d'annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 42 **Lamp (Voyant)** : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage (four et porte).
- 43 **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** : permet d'activer ou de désactiver les boutons et les fonctions à l'écran.
- 44 **Reservoir (Réservoir)** : permet d'ouvrir le réservoir d'eau pour l'utilisation de la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) et pour un nettoyage avec la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).

Fonctionnement de base

Mode veille

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

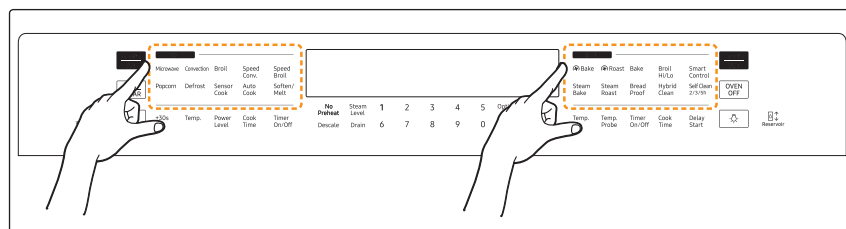


Mode de réveil

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

Four ou four à micro-ondes

Le four combiné propose deux modes de fonctionnement : Oven (Four) et Microwave Oven (Four à micro-ondes). Pour sélectionner la méthode de cuisson Oven (Four) ou Microwave Oven (Four à micro-ondes), appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité. Puis, le panneau de commande s'active.



Réglage de l'horloge

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

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

Comment régler l'horloge ?

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

Réglage de la minuterie

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

Comment régler la minuterie ?

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

Verrouillage des commandes

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

Activation de la fonction Verrouillage des commandes

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

REMARQUE

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

Comment déverrouiller les commandes ?

Appuyez sur **Control Lock(3sec) (Verrouillage des commandes(3sec))** pendant 3 secondes. L'indication « **Loc** » ainsi que l'icône du verrou disparaissent de l'écran.

REMARQUE

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

Réglage de la puissance

1. Appuyez doucement sur Power Level (Puissance) pour régler la puissance du micro-ondes.
2. Saisissez la puissance souhaitée à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez régler la puissance sur 10% à 100% par incréments de 10%.

Cuisson minutée

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

- Vous ne pouvez utiliser le mode Timed Cooking (Cuisson minutée) qu'avec un autre mode de cuisson (Microwave (Micro-ondes), Convection (Convection), Broil (Gril), Speed Convection (Convection rapide), Speed Broil (Gril rapide)).

Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

1. Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Microwave (Micro-ondes)**. Saisissez la puissance ou la température de votre choix (p. ex. : 100%) à l'aide du pavé numérique.
 2. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez le nombre d'heures/minutes pendant lequel le four doit rester allumé. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur une durée comprise entre 1 seconde et la durée maximale de chaque mode.
 3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement.
 4. Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en appuyant légèrement sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.
-  Lorsque la fonction Timed Cooking (Cuisson minutée) est terminée, le four émet un signal sonore.

Réglages minimum et maximum

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

Four à micro-ondes supérieur

FONCTION	PLAGE DE TEMP./PUISSANCE	DURÉE MAXI.
Four à micro-ondes	10 à 100%	1 h 30 min.
Convection	100 à 450 °F (40 à 230 °C)	2 h
Broil (Cuisson au gril)	-	1 h 30 min.
Speed Conv. (Conv. rapide)	100 à 450 °F (40 à 230 °C) 10 à 70%	1 h 30 min.
Speed Broil (Cuisson au gril rapide)	- 10 à 70%	1 h 30 min.

Partie inférieure du four

LOWER OVEN (PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR)			
	Convection Bake (Cuisson par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Convection Roast (Rôtissage par convection)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
	Broil (Cuisson au gril)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
	Steam Bake (Cuisson à la vapeur)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)	230 °F (110 °C)	550 °F (285 °C)
	Hybrid Clean (Nettoyage hybride)	-	2 h

Four à micro-ondes (four supérieur)

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques haute fréquence qui peuvent être utilisées pour cuire ou réchauffer des aliments sans changer leur forme ou leur couleur.

1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
3. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le niveau de puissance souhaité.
4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez également utiliser le bouton **+30s** pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler la cuisson Microwave (Micro-ondes) ou si la cuisson Microwave (micro-ondes) est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

Niveau de puissance

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

⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.
- N'utilisez pas de grilles métalliques en mode Microwave (Micro-ondes).

Cuisson par convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser les grilles ou la combinaison de la grille et du plat chaud sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

1. Placez la grille ou la combinaison de la grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur **Convection**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir la température souhaitée entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).

REMARQUE

Pour préchauffer, appuyez simplement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un signal sonore.

3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 2 h)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
5. Si vous souhaitez annuler la cuisson Convection ou si la cuisson Convection est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Cuisson au gril

1. Placez la grille ou la combinaison de la grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur **Broil (Cuisson au gril)**. Pour préchauffer, appuyez simplement sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode Broil (Cuisson au gril).

3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
5. Si vous souhaitez annuler le mode Broiling (Gril) ou si le mode Broiling (Gril) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Convection rapide

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

1. Placez la grille ou la combinaison de la grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur **Speed Conv. (Conv. rapide)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier une température entre 100 °F et 450 °F (par défaut : 350 °F).
3. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un niveau de puissance entre 10% et 70%.
4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler la cuisson Speed Convection (Convection rapide) ou si la cuisson Speed Convection (Convection rapide) est terminée, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

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

Four à micro-ondes (four supérieur)

Cuisson au gril rapide

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.

1. Placez la grille ou la combinaison de la grille et du plat chaud sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur **Speed Broil (Cuisson au gril rapide)**.

REMARQUE

La température n'est pas réglable en mode **Speed Broil (Cuisson au gril rapide)**.

3. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour spécifier un niveau de puissance entre 10% et 70%.
4. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximal est de 1 h 30 min.)
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Speed Broiling (Gril rapide) ou si le mode Speed Broiling (Gril rapide) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

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

Pop-corn

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné Popcorn (Pop-corn) et appuyé sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et lance la cuisson. L'effet d'animation de détection de gaz indique l'état du processus de détection.

1. Appuyez sur **Popcorn (Pop-corn)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
3. Si vous souhaitez annuler le mode Popcorn (Pop-corn) ou si le mode Popcorn (Pop-corn) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
Popcorn (Pop-corn)	3,0 à 3,5 oz 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four.

Décongélation

Le four met 4 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Appuyez sur **Defrost (Décongélation)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner le poids des aliments.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Defrost (Décongélation) ou si le mode Defrost (Décongélation) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

ATTENTION

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Meat (Viande)	0,1 à 3,5 lb	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou de la viande hachée. Pour la viande hachée, placez-la directement sur le plateau tournant ou sur une feuille de papier sulfurisé. N'utilisez pas un très grand plateau. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
2 Poultry (Volaille)	0,1 à 3,5 lb	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Fish (Poisson)	0,1 à 3,5 lb	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4 Bread (Pain)	0,1 à 2,0 lb	Placez le pain sur du papier absorbant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.

Cuisson par capteur

Les 15 fonctions Sensor Cook (Cuisson par capteur) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Après avoir sélectionné un programme et appuyé sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four règle automatiquement le temps de cuisson et lance la cuisson. L'effet d'animation de détection de gaz indique l'état du processus de détection.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Si vous souhaitez annuler le mode Sensor Cook (Cuisson par capteur) ou si le mode Sensor Cook (Cuisson par capteur) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

⚠ ATTENTION

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Potato (Pomme de terre)	1 à 5 chacun	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
2 Pizza	1 à 4 tranches	Disposez 1 à 4 parts de pizza, pointes vers le centre, sur une assiette adaptée aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Beverage (Boissons)	6 à 8 oz	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
4 Dinner Plate (Assiette-repas)	1 portion	Utilisez uniquement des aliments préculits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Contenu : • 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) • 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
5 Casserole (Plat mijoté)	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Plats mijotés : réfrigérés

Code/Aliment	Quantité	Consignes
6 Pasta (Pâtes)	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Pâtes : spaghetti en conserve
7 Soup (Soupe)	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir. Contenu : Soupe : réfrigérée
8 Frozen Breakfast (Petit-déjeuner surgelé)	4 à 8 oz	Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
9 Frozen Dinner (Dîner surgelé)	13 à 18 oz	Déballer les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
10 Rice (Riz)	1 à 2 tasses	Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. utilisez une grande cocotte en Pyrex. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
11 Mini ravioli	8 à 14 oz	Déposez les mini ravioli de façon uniforme dans une cocotte en verre adaptée au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. Remuez avant de servir.
12 Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (brocolis, choux-fleurs, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
13 Fresh Root Vegetables (Légumes-racines frais)	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais (carottes, poireaux, pommes de terre, betterave etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
14 Frozen Vegetables (Légumes surgelés)	1 à 4 portions	Placez les légumes surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pour la cuisson. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
15 Canned Vegetables (Légumes en conserve)	1 à 4 portions	Placez les légumes en conserve dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité qu'ils génèrent lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.

REMARQUE

Si vous utilisez un film en plastique ou étirable, percez-le légèrement vers le bord du plat ou à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. À noter : le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercle

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Couvrez toujours votre plat ou récipient adapté au micro-ondes avec son couvercle. Si le plat ou récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

ATTENTION

- Évitez, dans la mesure du possible, de débrancher le four à micro-ondes pendant les 24 heures qui suivent son installation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour une cuisson continue (plusieurs cycles de cuisson successifs).
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas la fonction de cuisson Auto Sensor (Par capteur automatique) lorsque la température ambiante est supérieure à 90 °F ou inférieure à 45 °F.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

Cuisson automatique

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez définir la quantité des portions.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**, puis utilisez le pavé numérique pour sélectionner le code d'aliment approprié.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour spécifier la quantité de portions.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Auto Cook (Cuisson automatique) ou si le mode Auto Cook (Cuisson automatique) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

⚠ ATTENTION

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Bacon	1 portion : 2 parts 2 portions : 4 parts 3 portions : 6 parts	Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée.
2 Hot Dog (Hot-dog)	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun	Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains et appuyez sur start (départ) pour continuer.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3 Oatmeal (Flocons d'avoine)	1 portion : 1 paquet 2 portions : 2 paquets	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.
4 Nachos	1 portion	Placez les tortillas de façon uniforme dans un plat adapté au micro-ondes puis placez-le sur la grille supérieure. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. Contenu : • 4 à 5 oz de tortillas • ½ tasse de fromage râpé
5 Baked Potato (Pommes de terre au four)	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun	Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille inférieure. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes.
6 Quinoa	1 portion : une tasse 2 portions : 2 tasses	Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après.
7 Brownie Mix (Pâte à brownies)	1 sachet	Versez la pâte dans un plat adapté au micro-ondes de 8x8 pouces, puis placez-le sur la grille inférieure.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
8 Meatloaf (Pain de viande)	2,5 lb	Ingrédients : 1½ lb de bœuf haché, 1 œuf, 1 oignon (émincé), 1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain séché, salez et poivrez à votre convenance. Instructions : Dans un saladier, mélangez le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et les miettes de pain. Salez et poivrez à votre convenance et placez le tout dans un moule à pain beurré de 5 x 9 pouces. Placez le moule sur la grille inférieure.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
9 Homemade Lasagna (Lasagnes maison)	40 oz	Ingrédients : 0,7 lb de bœuf haché, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 8 oz de sauce tomate, 4 oz de bouillon de bœuf, 8 feuilles de lasagnes, 1 oignon (émincé), origan et basilic à votre convenance, 8 oz de mozzarella râpée Instructions : Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Mélangez avec la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions figurant sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Saupoudrez le fromage restant sur la couche supérieure. Placez le plat sur la grille inférieure du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
10 Frozen Soft Pretzels (Bretzels surgelés)	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun	Placez les bretzels sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.
11 Frozen Buffalo Wings (Ailes de poulet Buffalo surgelées)	1 portion : 12 oz 2 portions : 16 oz	Placez les ailes de poulet surgelées sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
12 Frozen Potato Chips (Croustilles de pommes de terre surgelées)	12 oz 16 oz	Placez les croustilles de pommes de terre surgelées sur le plat chaud, puis posez le plat sur la grille supérieure.
13 Frozen Chicken Nuggets (Beignets de poulet surgelés)	8 oz 16 oz	Placez les beignets de poulet surgelés sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.
14 Frozen Pizza, 6 inch (Pizza surgelée, 6 pouces)	6 pouces	Placez la pizza sur la grille supérieure.
15 Frozen Pizza, 12 inch (Pizza surgelée, 12 pouces)	12 pouces	Placez la pizza sur la grille inférieure.
16 Bone-In Chicken Pieces (Poulet (avec os))	1,0 lb 2,0 lb	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et assaisonnez. Placez les morceaux de poulet, peau vers le bas, sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les morceaux de poulet non désossés puis appuyez sur Start (Démarrer) pour continuer.
17 Hamburger	1 portion : 2 chacun 2 portions : 4 chacun (1 chacun = 4 oz)	Placez les hamburgers sur le plat à chauffer. Placez le plat sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les hamburgers puis appuyez sur Start (Départ) pour continuer.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
18 Salmon Steak (Steak de saumon)	2 portions : 2 chacun 4 portions : 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et assaisonnez. Placez les filets de saumon sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure.
19 Sirloin Steak, Medium (Bifteck de surlonge (à point))	1 pouce, 1,0 lb	Placez le bifteck sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper. Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez.
20 Sirloin Steak, Well Done (Bifteck de surlonge (bien cuit))	1 pouce, 1,0 lb	Placez le bifteck sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez le bifteck puis appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer le bifteck 5 minutes avant de le découper. Badigeonnez les biftecks d'huile et assaisonnez.
21 Boneless Pork Chops (Côtelettes de porc désossées)	2 portions : 2 chacun 4 portions : 4 chacun (1 chacun = 5 à 6 oz)	Placez les côtelettes de porc sur la grille supérieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, retournez les côtelettes de porc puis appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Badigeonnez les côtelettes de porc d'huile et assaisonnez.
22 Homemade Mac and (Cheese Macaroni au fromage)	12 oz	Posez le plat sur la grille inférieure puis lancez la cuisson.

Four à micro-ondes (four supérieur)

Four à micro-ondes (four supérieur)

Faire ramollir/fondre

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)** pour sélectionner un programme.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour passer à l'étape suivante.
4. Utilisez le pavé numérique pour spécifier le poids des aliments.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez annuler le mode Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre) ou si le mode Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre) est terminé, appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRESSION)**.

⚠ ATTENTION

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

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Melt Butter (Faire fondre du beurre)	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez l'emballage du beurre et coupez-le en plusieurs morceaux. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
2 Soften Butter (Faire ramollir du beurre)	0,25 lb (1 bâtonnet) 0,5 lb (2 bâtonnets)	Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes.
3 Melt Chocolate (Faire fondre du chocolat)	1 tasse de pépites de chocolat	Placez les pépites de chocolat dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
4 Soften Ice Cream (Ramollir les crèmes glacées)	1 portion : 1 chopine 2 portions : 1,5 litre	Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes.
5 Soften Cream Cheese (Faire ramollir du fromage à la crème)	4 oz 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes.
6 Melt Cheese (Faire fondre du fromage)	4 oz 8 oz	Placez le fromage dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après.
7 Melt Marshmallows (Faire fondre de la guimauve)	5 oz 10 oz	Placez la guimauve dans un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après.
8 Melt Caramel (Faire fondre du caramel)	4 oz 8 oz	Placez le caramel dans un grand plat adapté au four à micro-ondes. Remuez bien après.

Four (four inférieur)

Cuisson minutée

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

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

Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

- Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique. (La température par défaut est de 350 °F.)
- Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. À l'aide du pavé numérique, saisissez le nombre d'heures/minutes pendant lequel le four doit rester allumé. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson. La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four poursuit la cuisson jusqu'à ce que le temps défini se soit écoulé, puis s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant le temps de cuisson sur 0 minute. (Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** -> réglez le temps de cuisson sur 0 minute -> appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.)



Lorsque la fonction Timed Cooking (Cuisson minutée) est terminée, le four émet un signal sonore.

ATTENTION

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

Départ différé

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

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

Comment régler le four pour le départ différé ?

- Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
- Appuyez sur le pavé correspondant au mode de cuisson de votre choix, par exemple **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
- Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.
- Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez. (Reportez-vous au chapitre relatif à la fonction **Cuisson minutée** (Cuisson minutée), page 37.)
- Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors la cuisson.

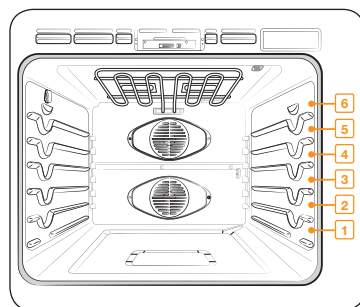
Activation et désactivation de l'éclairage

- L'éclairage du four s'active et l'éclairage de la porte se désactive automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez allumer et éteindre manuellement l'éclairage du four et de la porte en appuyant sur .

Four (four inférieur)

Utilisation des grilles du four

Hauteurs de grille

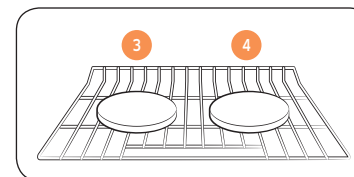


Position recommandée de la grille pour la cuisson

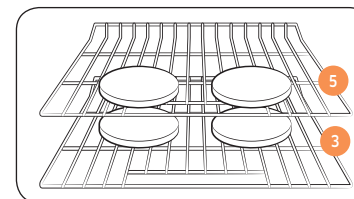
TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Cuisson d'hamburgers au grill	6
Cuisson au grill de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	3-5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôti, jambons, pizza fraîche	1

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

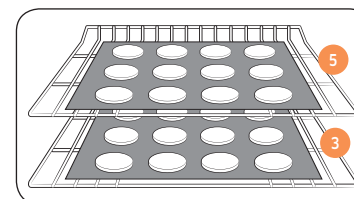
Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**.

Reportez-vous à la figure sur la gauche.

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Avant d'utiliser les grilles

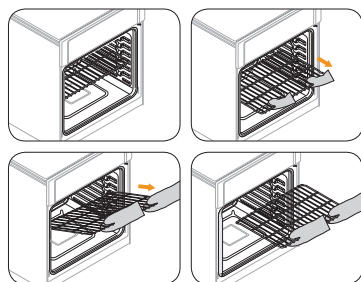
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

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

RÉINSERTION DES GRILLES

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



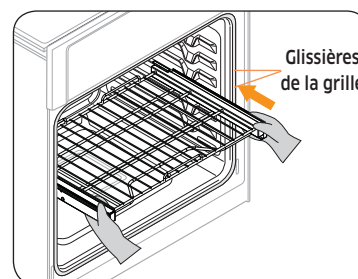
⚠ ATTENTION

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

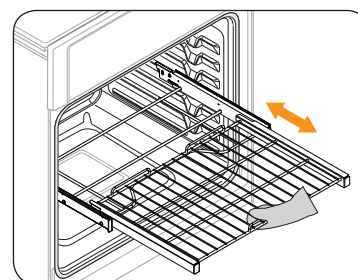
Utilisation de la grille coulissante

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

Installation de la grille coulissante



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

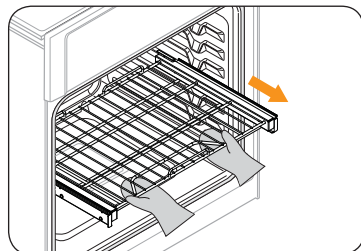


- N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

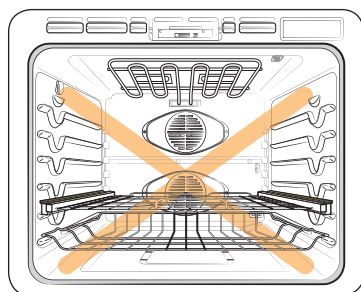
Four (four inférieur)

Four (four inférieur)

Retrait de la grille coulissante

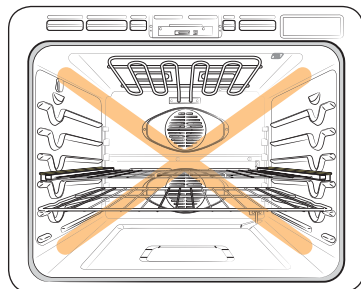


- Assurez-vous que la grille coulissante est en position « fermée » et que le four est éteint et a refroidi, puis tirez à la fois sur la grille et le cadre pour le retrait.



⚠ ATTENTION

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



📖 REMARQUE

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

Cuisson traditionnelle

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

Réglage du four pour la cuisson traditionnelle

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



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

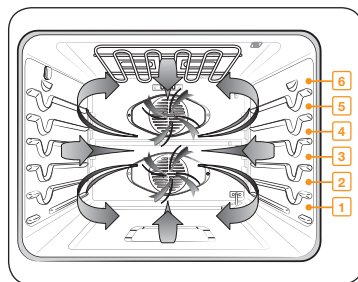
📖 REMARQUE

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

Réglage de la température en cours de cuisson

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

Cuisson par convection



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

Conseils pour la cuisson par convection

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

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

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

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson par convection)**. La touche **No Preheat (Sans préchauffage)** est activée sur le panneau de commande. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)** si vous souhaitez utiliser la fonction No Preheat (Sans préchauffage). (Reportez-vous à la section **Sans préchauffage** en page 42.)
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température ajustée.
5. Si vous souhaitez annuler la cuisson par convection ou si la cuisson est terminée, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.



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

REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

Four (four inférieur)

Four (four inférieur)

Rôtissage par convection

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

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

Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

1. Appuyez sur **Roast (Rôtissage par convection)**. La touche **No Preheat (Sans préchauffage)** est activée sur le panneau de commande. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)** si vous souhaitez utiliser la fonction No Preheat (Sans préchauffage). (Reportez-vous à la section **Sans préchauffage** sur cette page.)
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température ajustée.
5. Si vous souhaitez annuler le rôtissage par convection ou si le rôtissage est terminé, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.



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



REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant le rôtissage.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

Sans préchauffage

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

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

Réglage du four pour la fonction Sans préchauffage

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

REMARQUE

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

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

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

Cuisson au grill

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

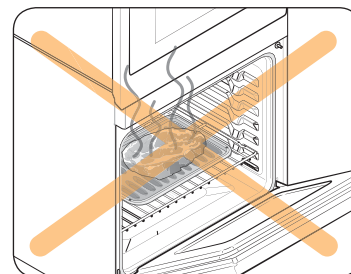
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de cuisson au grill est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

Comment régler le four pour la cuisson au grill ?

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

REMARQUE

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



ATTENTION

Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

Guide de recommandations concernant la cuisson au grill

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

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

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

Four (four inférieur)

Four (four inférieur)

Cuisson et rôtissage à la vapeur

La fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.

La fonction Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.

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

REMARQUE

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

4. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
5. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Réservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)** ou sur **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)**.
8. Appuyez une fois sur **Steam Level (Niveau de vapeur)** pour Hi (Élevé), deux fois pour Lo (Faible), ou trois fois pour Med (Moyen). (Le réglage par défaut est Med (Moyen).) L'écran affiche  et le niveau de vapeur.
9. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.
10. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
11. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F. Le four émet un signal sonore 6 fois lorsqu'il atteint la température réglée.
12. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou le rôtissage à la vapeur ou si la cuisson est terminée, appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

REMARQUE

- Lorsque la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) est activée et que le réservoir d'eau manque d'eau, l'écran affiche le message « **Water Supply** » (**Alimentation en eau**).
 - Le four continue à fonctionner mais le générateur de vapeur s'arrête jusqu'à ce que vous remplissiez le réservoir d'eau.
- Assurez-vous de vidanger l'eau restante après avoir utilisé les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) et Steam Roast (Rôtissage à la vapeur). Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsque la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) est terminée, vous devez vider le tiroir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.



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

REMARQUE

- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur

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

Utilisation de la fonction Pain précuit

Le mode Bread Proof (Pain précuit) procure une température optimale pour le procédé de précuisson du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Bread Proof (Pain précuit) dans un four froid.

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

REMARQUE

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

Utilisation de la sonde thermique

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

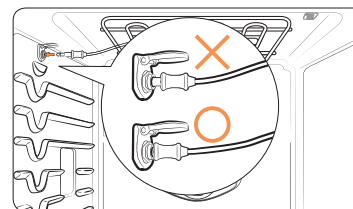
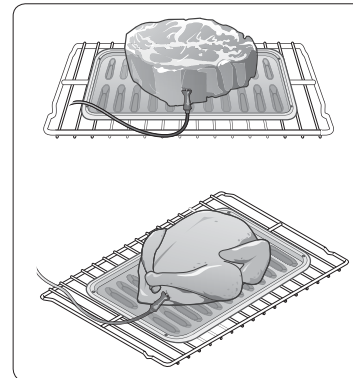
La fonction Temp Probe (Sonde thermique) vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

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

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

Utilisation de la fonction Sonde thermique

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



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

Four (four inférieur)

Four (four inférieur)

- Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
- Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix (Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), ou Convection Roast (Rôtissage par convection)) et la température.
- Appuyez sur **Temp. Probe (Sonde thermique)** pour régler la température interne souhaitée.
- Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

- Si vous voulez utiliser la fonction Cook Time (Temps de cuisson) ou Delay Start (Départ différé), réglez chaque fonction.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, la fonction s'arrête automatiquement et une alarme est émise.

⚠ ATTENTION

- Afin de protéger la pointe de la sonde thermique, veillez à ne pas insérer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe est au centre de la viande ou près du centre.
- N'entrez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au 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.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour une cuisson avec la fonction Temp. Probe (Sonde thermique). N'utilisez pas la sonde thermique à d'autres fins.

📖 REMARQUE

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

Tableau de la sonde thermique

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

📖 REMARQUE

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

Retrait de la sonde thermique

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

⚠ ATTENTION

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

Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)

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

Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées depuis l'application.

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

Comment connecter le four ?

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

Pour démarrer le four à distance

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

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

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

REMARQUE

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

Four (four inférieur)

Utilisation de la fonction Options

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

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

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

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veuillez 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 $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

Comment corriger la température du four ?

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

REMARQUE

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

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

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

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

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

Conversion automatique

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

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

(Réglage par défaut : désactivée)

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

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

Heure actuelle (12 heures/24 heures)

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

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

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

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

Économie d'énergie après 12 heures

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

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

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

Activation/Désactivation du son

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

Comment activer ou désactiver le son ?

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

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi du four.

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur **Options** puis sur **7** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Si vous désactivez la connexion Wi-Fi du four, vous ne pourrez pas utiliser la fonction Smart Control.

Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

(Lorsque Demo mode (Mode Démo) est activé, l'élément chauffant est désactivé et ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur **Options** puis sur **0** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Activation) ou sur **2** (Désactivation) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Four (four inférieur)

Utilisation de la fonction Shabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)



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

Vous pouvez utiliser la fonction Shabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être montée ou baissée après avoir réglé la fonction Shabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements. Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec la fonction Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Shabbat. Ce réglage écrase la fonction 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures), qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four pendant l'utilisation de la fonction Shabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Shabbat activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à la désactivation de la fonction Shabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, assurez-vous de le désactiver avant d'activer la fonction Shabbat.

Utilisation de la fonction Shabbat

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**. La température par défaut est de 350 °F.
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
La température affichée change dès que le four atteint 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** pendant 3 secondes.
L'écran affiche alors **SAb (Shabbat)**.
Une fois que le message SAb (Shabbat) s'affiche à l'écran, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.
Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Shabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous désactivez la fonction Shabbat, maintenez **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** simultanément enfoncés pendant 3 secondes. Le message SAb (Shabbat) disparaît de l'écran.



N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Bake (Cuisson traditionnelle) pendant que la fonction Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement avec la fonction Shabbat activée : **Pavé numérique**, **Temp. (Température)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Toutes les autres touches ne doivent pas être utilisées une fois la fonction Shabbat activée.



Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Shabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.



Vous pouvez régler la fonction Cook time (Temps de cuisson) avant d'activer la fonction Shabbat.



En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message SAb (Shabbat) s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Shabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après le Shabbat/les vacances. Lorsque le Shabbat est terminé, désactivez le mode Shabbat. Maintenez **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Shabbat. Le four peut ainsi être à nouveau utilisé avec toutes les fonctions normales.



N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Shabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

Entretien de votre appareil

Auto-nettoyage (four inférieur uniquement)

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

⚠ ATTENTION

- Durant le cycle d'auto-nettoyage, les parois externes du four peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** les enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit le four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- La porte du four se verrouille pendant l'auto-nettoyage. **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

Avant le cycle d'auto-nettoyage

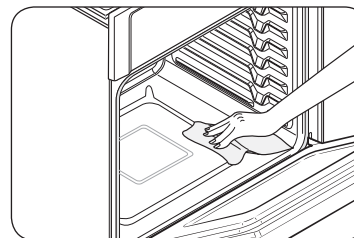


Fig. 1

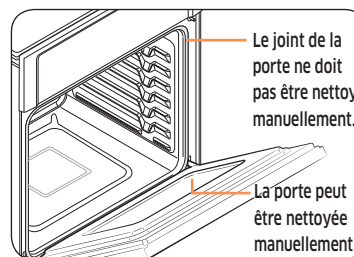


Fig. 2

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

📖 REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de lancer le mode d'auto-nettoyage.



Entretien de votre appareil

Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).
Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)** une fois pour un cycle de 3 heures, 2 fois pour un cycle de 5 heures ou 3 fois pour un cycle de 2 heures. (Par défaut, le cycle dure 3 heures.)
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
IMPORTANT : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage sur l'un des deux fours.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes) est activée ou si la température du four est trop élevée.
 - Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
 - La fonction Self Clean (Auto-nettoyage) ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.
3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, le message End (Fin) s'affiche à l'écran et le four émet un signal sonore six fois.

Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)**.
Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage souhaitée en appuyant sur **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)**.
2. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle d'auto-nettoyage commence.
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
Les icônes Delay (Départ différé), Self clean (Auto-nettoyage) et Lock (Verrouillage) s'affichent à l'écran. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l'heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage :

1. Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

Après un cycle d'auto-nettoyage

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

Nettoyage hybride (four inférieur uniquement)

La fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride) permet de faire des gains de temps et d'énergie en éliminant la graisse restante et les résidus que vous pouvez ensuite essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

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

Avant un cycle Nettoyage hybride

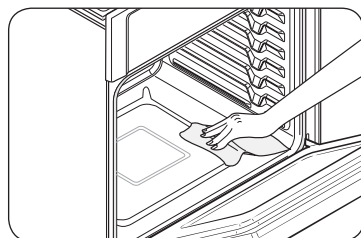


Fig. 1

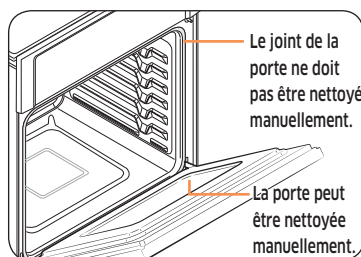


Fig. 2

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

REMARQUE

Retirez les grilles du four et les accessoires avant de démarrer le mode Hybrid Clean (Nettoyage hybride).

Démarrage d'un cycle Nettoyage hybride

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
3. Versez environ 20 oz (600 ml) d'eau dans le réservoir d'eau. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

REMARQUE

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

4. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
5. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
6. Fermez la porte du four.
7. Appuyez sur **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)**. Appuyez une seule fois sur **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)** pour un temps de nettoyage de 20 minutes, ou deux fois pour un temps de nettoyage de 90 minutes. (Le réglage par défaut est de 20 minutes.)
8. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.

REMARQUE

La porte du four inférieur se verrouille pendant l'utilisation de la fonction Hybrid cleaning (Nettoyage hybride).

9. Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
10. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride). Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

REMARQUE

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

Entretien de votre appareil

Après un cycle Nettoyage hybride

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride). L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle Hybrid Clean (Nettoyage hybride) si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Hybrid clean (Nettoyage hybride) ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode Hybrid Clean (Nettoyage hybride), vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

Détartrage

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

REMARQUE

Si vous utilisez la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) pendant plus de 12 heures au total, le voyant Descale (Détartrage) s'allume. Vous pouvez quand-même activer la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) pendant les deux heures suivantes, sans effectuer de détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

1. Ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
2. Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau.

REMARQUE

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

3. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
4. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.

6. Appuyez sur **Descale (Détartrage)**.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four commence à détartrer. Le cycle Descale (Détartrage) se compose de 5 étapes. L'écran vous informe dès qu'une étape commence. Voici ci-dessous les étapes 1 à 3.

Étape 1 :	Appliquez les produits détartrants	Environ 2 min.
Étape 2 :	Détartrage	Environ 3 heures
Étape 3 :	Vidange	Environ 4 min.

8. Lorsque le four atteint l'étape 4, le message « **Out (Sortie)** » s'affiche à l'écran. Retirez et videz le réservoir d'eau et remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau potable. Réinsérez le réservoir. Le message « **In (Entrée)** » s'affiche momentanément puis disparaît. Fermez la porte du four.
9. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four continue à rincer et vidanger pendant 5 minutes puis passe à l'étape 5.
10. Une fois l'étape 5 terminée, le message « **Out (Sortie)** » s'affiche à l'écran. Retirez et nettoyez le réservoir d'eau, puis réinsérez-le. Fermez la porte du four.
11. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four émet un signal sonore lorsque le détartrage est terminé.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

- Le voyant DEL Water Supply (Alimentation en eau) clignote et le four arrête de fonctionner si le réservoir d'eau vient à manquer d'eau lors du cycle de détartrage. Si tel est le cas, remplissez le réservoir de sorte qu'il contienne 22 oz (650 ml) d'eau potable. Ne remplissez pas trop le réservoir. En cas de non-respect de cette consigne, de l'eau risque de fuir au niveau du réservoir d'eau.

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

REMARQUE

Bien que le four démarre automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, il est conseillé de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

Vidange

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

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur **Drain (Vidange)**. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
2. Une fois la vidange terminée, ouvrez la porte du four, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four éjecte le réservoir d'eau. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.
3. Une fois terminé, ré-insérez le réservoir, poussez-le jusqu'à entendre un léger clic, puis appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir.
4. Fermez la porte du four.



Entretien de votre appareil

Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement une bouteille de nettoyant pour appareils en acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. La surface serait rayée.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

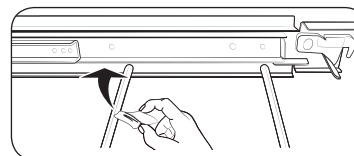
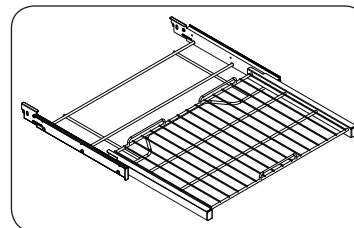
Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.
- Les grilles coulissantes peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine de verre. Lors du nettoyage, veillez à ne pas laisser de l'eau ou un nettoyant pénétrer dans les glissières sur les côtés de la grille.

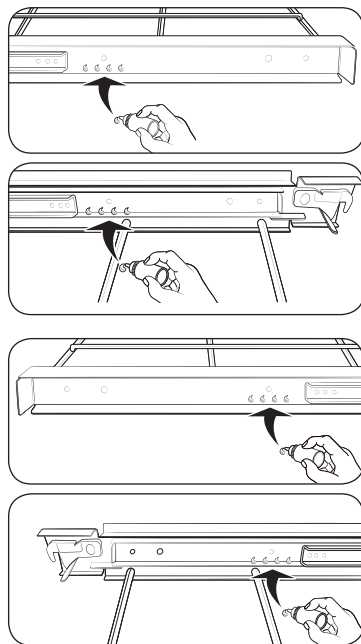
REMARQUE

- Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- S'il devient difficile de retirer ou remplacer la grille, essuyez légèrement les glissières de la grille du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile de cuisson sur les glissières.
- Si la grille devient difficile à faire coulisser, il peut s'avérer nécessaire de la lubrifier avec un lubrifiant au graphite.
- Pour commander du lubrifiant au graphite, appelez le centre d'assistance clientèle SAMSUNG au 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, ou www.samsung.com/ca_fr/support) et recherchez la référence de la pièce DG81-01629A.
- Si vous souhaitez acheter directement, rendez-vous sur <http://www.samsungparts.com>.

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**.
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.

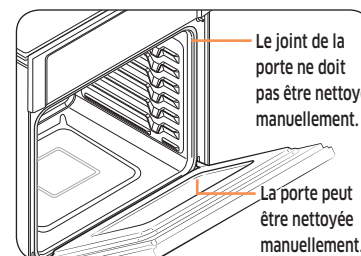


4. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissière côté gauche (avant et arrière) de la grille, posez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) pistes inférieures de la glissière à proximité des supports.
5. Répétez l'opération sur le mécanisme 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 partie Installation de la grille coulissante dans la section **Utilisation 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.

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.

Entretien de votre appareil

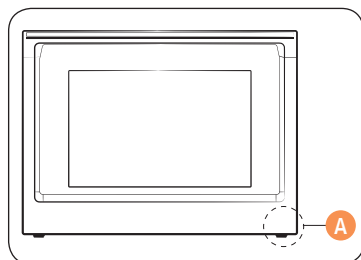
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

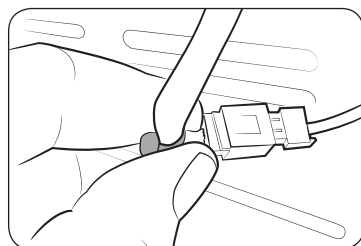
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.

⚠ AVERTISSEMENT

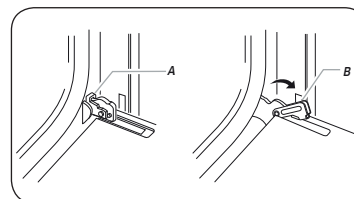
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.



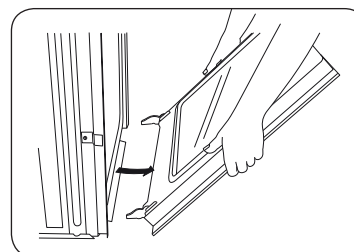
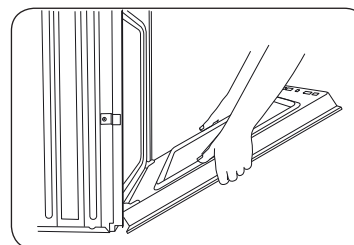
A. Fils couplés



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



- A. Verrou de la charnière de la porte du four en position verrouillée
- B. Verrou de la charnière de la porte du four en position déverrouillée



3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte n'est pas tournée entièrement (reportez-vous à l'illustration B à gauche pour voir un exemple de rotation complète), vous ne pourrez pas retirer la porte correctement.
5. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous de la charnière de la porte. La porte s'arrête à cet endroit.
6. Avec vos deux mains, attrapez les bords de la porte du four. Soulevez et tirez la porte du four vers vous, puis retirez-la. Il se peut que vous deviez balancer doucement la porte d'un côté à l'autre à mesure que vous la tirez.
7. 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.

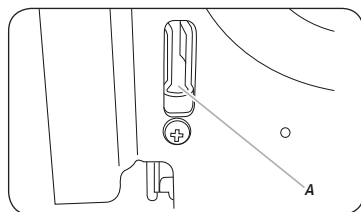
Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement)

⚠ ATTENTION

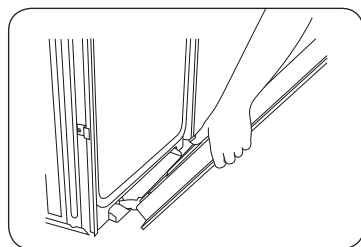
La porte est très lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide pour soulever la porte suffisamment haut pour la faire glisser dans les trous de la charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT

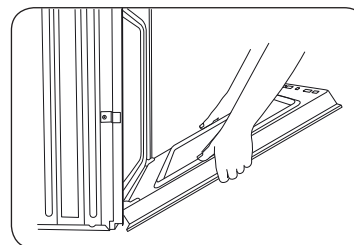
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas remplacer la porte du four supérieur.



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



1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu. Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.
3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.



4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée.
Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait de la porte du four » pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. 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.
7. Rebranchez les fils couplés, puis réinstallez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure du four).

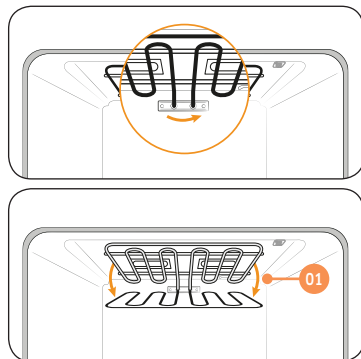
⚠ ATTENTION

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



Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement)

L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur  pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne fonctionne pas durant un cycle Self Clean (Auto-nettoyage) ou Hybrid Clean (Nettoyage hybride).



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

REMARQUE

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

2. Retirez le cache en verre.
3. Retirez le cache de l'ampoule halogène.
4. Remplacez l'ampoule halogène.
5. Une fois l'opération terminée, réinstallez le cache de l'ampoule halogène ainsi que le cache en verre, puis suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour remettre le gril dans la bonne position.

ATTENTION

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

Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouveau four électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Écran de commande

Symptôme	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.	• Il y a des corps étrangers entre les boutons. • Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur. • Si la fonction de verrouillage est réglée.	• Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.



Pour le four à micro-ondes

Symptôme	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée. Assurez-vous que le four est branché. Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Départ) pour démarrer le fonctionnement.

Symptôme	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

Dépannage

Symptôme	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Départ) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Symptôme	Cause	Action
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Symptôme	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claqué lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Cuisson au gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Symptôme	Cause	Action
Convection		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	La résistance du gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.

Dépannage

Pour le four inférieur

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 22.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	- Revissez ou remplacez l'ampoule. - Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation du four en page 22.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 22.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, en page 38.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Réglage de la température, en page 48.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril pour connaître les quantités, en page 43 , puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 43 .
	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.	• Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 43.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous au chapitre concernant le réglage de la température, en page 48 .
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 essayez avec un chiffon sec.
De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51 .
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 25).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51 .
	Le four était très sale.	Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Dépannage

Symptôme	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.	- Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. - Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Bake (Cuisson traditionnelle) sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes), puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section Verrouillage des commandes en page 25.

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 OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	

Garantie (États-Unis)

Code affiché	Cause possible	Solution
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-23	Le capteur de la sonde thermique est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-30	Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-31	Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé.	Contactez le service technique.
C-70	Le capteur de vapeur est en circuit ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement	Appuyez sur OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
	Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement	
C-72	Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.	
C-A2	Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.	Contactez le service technique.

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 POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX (10) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés 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.

Garantie (États-Unis)

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 incorrecte, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrecte, 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 (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Annexe

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

SAMSUNG



Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Scan this with your smartphone

Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)



DE68-04446A-00