

# Built-In Electric Wall Oven

---

## User manual

NV51K6650D\*

---



## Regulatory Notice

---

### 1. FCC Notice

#### CAUTION

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

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

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

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

### FCC STATEMENT:

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

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

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

---

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

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

### **2. IC Notice**

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

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

---

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

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

# Contents

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



## Important safety instructions

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

### WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

#### **WARNING**

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









#### **CAUTION**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

#### **CAUTION**

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

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

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

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


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


### FOR YOUR SAFETY

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

#### CAUTION

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

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

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



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



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

### ELECTRICAL SAFETY

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

### ⚠ WARNING

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

### CHILD SAFETY

#### ⚠ WARNING

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

#### ⚠ WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## OVEN

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- ★ • **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
- ❑ • Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.
- ❑ • **During use, the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions


### CAUTION

**Do not attempt to operate the oven during a power failure.** If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power returns, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

### SELF-CLEANING OVENS

-  **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
-  **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



### VENTILATING HOOD

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





## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

### WARNING

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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


**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Important safety instructions



### CRITICAL USAGE WARNING

#### CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
  - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
-  • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
-  • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**





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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

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

## USAGE CAUTIONS

### ⚠ CAUTION

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

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

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

### ⚠ CAUTION

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

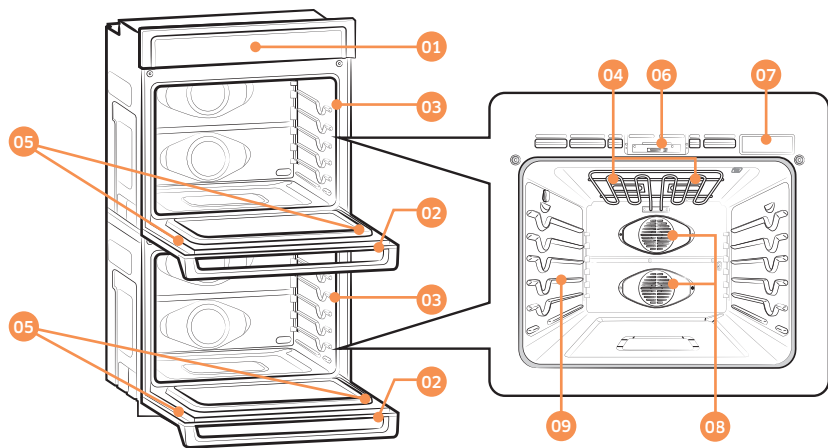
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



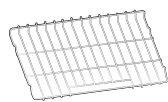
# Introducing your new oven

## Overview

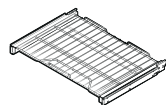


- |                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| 01 Oven control panel | 02 Oven door      | 03 Oven gasket    |
| 04 Halogen lamp *     | 05 Door LED light | 06 Door latch     |
| 07 Water Reservoir    | 08 Convection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

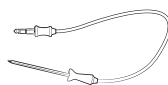
## What's included with your oven



Wire racks (4)\*



Gliding rack (1)\*



Temp Probe (1)\*

### NOTE

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

# Before you begin

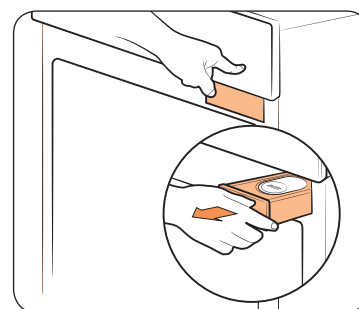
Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to Bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

## Energy saving tips

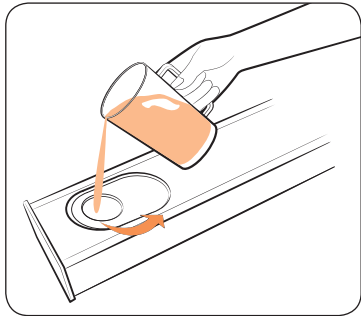
- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5-10 minutes before the end of the cooking time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

## Water reservoir

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



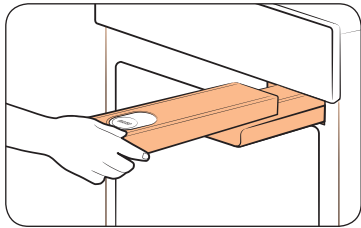
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Reservoir** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove it.



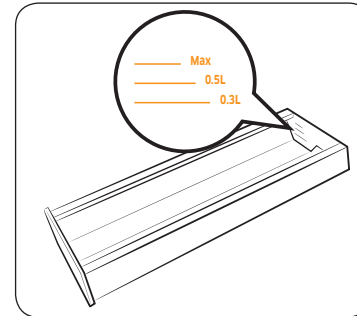
- Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz (650ml) of drinkable water.

**NOTE**

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

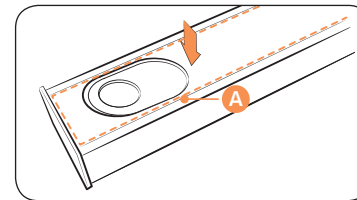


- Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
- Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** . The oven retracts the water reservoir.
- Close the oven door.



**NOTE**

Do not exceed the max line.



**NOTE**

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

**CAUTION**

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

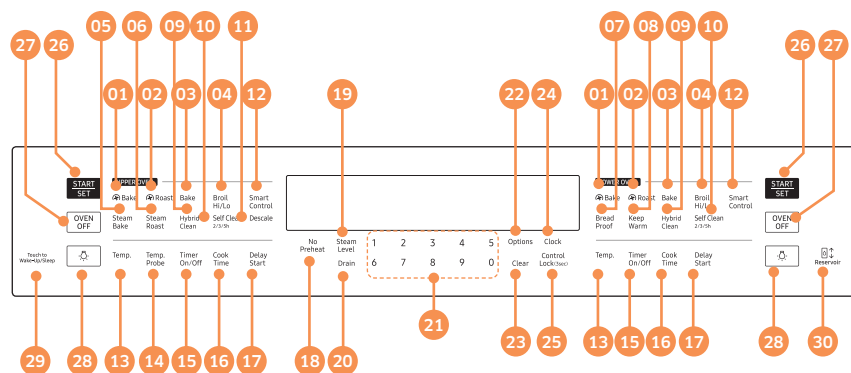
**NOTE**

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

# Operating the oven

## The oven control panel

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



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

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

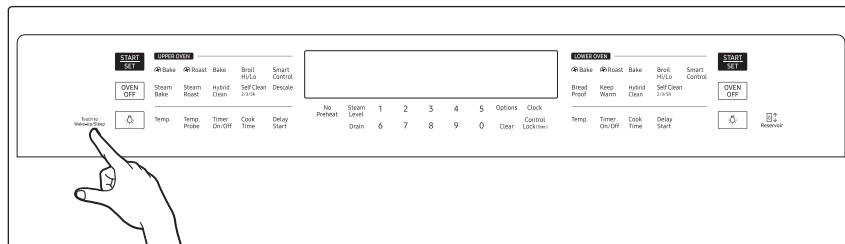


# Operating the oven

## Control panel display modes

### Sleep Mode

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



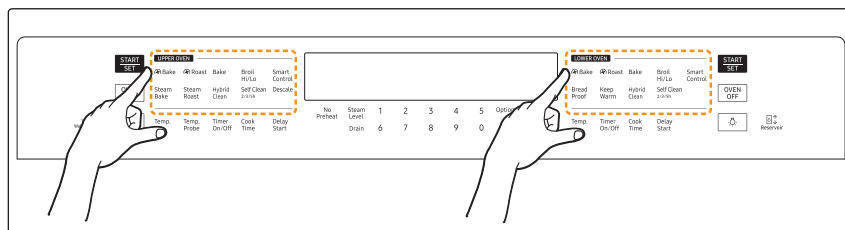
### Wake Mode

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

### Select upper or lower oven

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

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



## Setting the clock

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

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

### How to set the clock

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

## Setting the kitchen timer

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

### How to set the timer

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





## Control Lockout

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

### How to activate the Control Lockout

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

#### NOTE

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

### How to unlock the controls

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

#### NOTE

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

## Timed Cooking

In Timed Cooking mode, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the Timed Cooking only with another cooking operation (Convection Bake, Convection Roast, Bake, Steam Bake, Steam Roast).

### How to set the oven for Timed Cooking

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



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

#### CAUTION

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



# Operating the oven

## Delay Start


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

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

### How to set the oven for delay start
















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

## Turning the light on and off

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

## Minimum and maximum settings

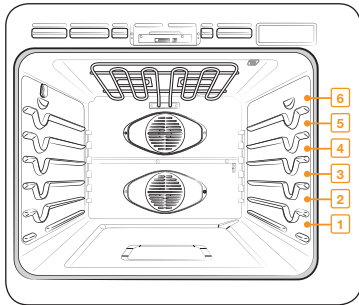
All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or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

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



## Using the oven racks

### Oven rack positions

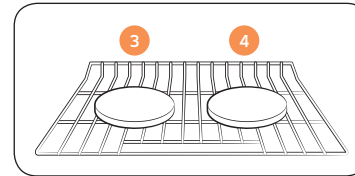


Recommended rack position for cooking

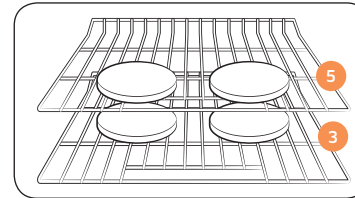
| TYPE OF FOOD                                      | RACK POSITION |
|---|---------------|
| Broiling hamburgers                               | 6             |
| Broiling meats or small cuts of poultry, fish     | 3-5           |
| Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles | 4 or 3        |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

- This table is for reference only.

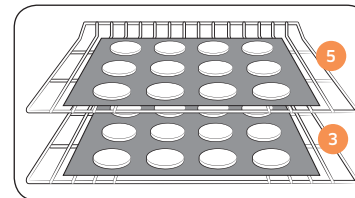
### Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

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

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

See the figure on the left.

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

#### Using Multiple Oven Racks

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

# Operating the oven

## Before using the racks

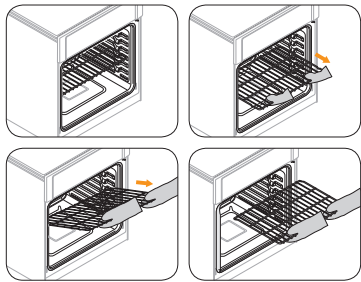
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

### REMOVING THE RACKS

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

### REPLACING THE RACKS

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



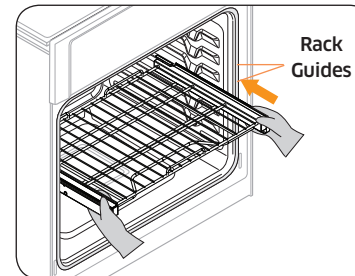
### ⚠ CAUTION

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

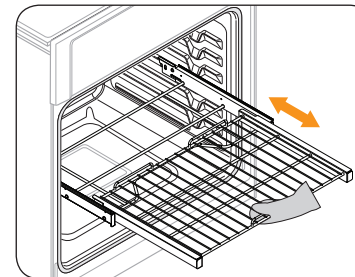
## Using the Gliding Rack

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

### Installing the Gliding rack

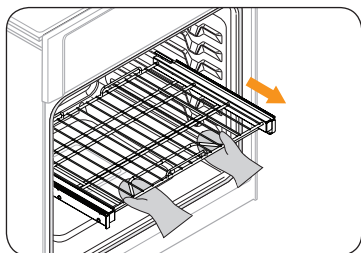


- With the Gliding Rack in the "Closed" position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

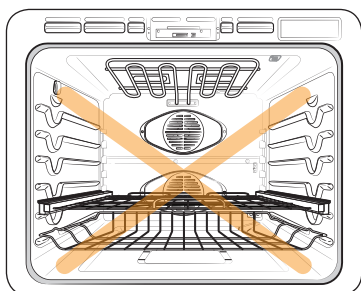


- When using the Gliding Rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding Rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding Rack during cooking.

## Removing the Gliding Rack

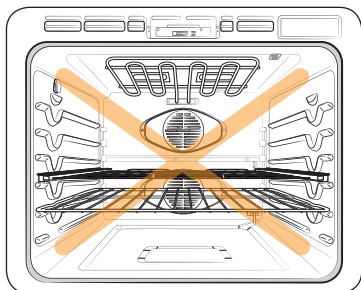


- With the Gliding Rack in the "Closed" position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



### ⚠ CAUTION

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



### 📖 NOTE

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

## Baking

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

### How to set the oven for baking

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



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

### 📖 NOTE

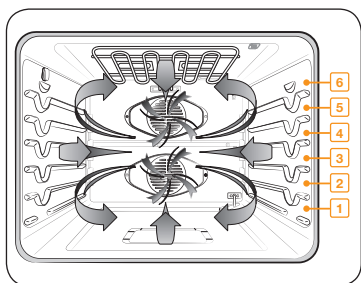
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

### How to adjust the temperature while cooking

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

# Operating the oven

## Convection baking



By using the Convection Bake, you will be able to cook faster. Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may have slightly increased cooking times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly. You can program the oven for convection baking at any temperature between 175 °F and 550 °F.

### Tips for convection baking

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

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

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

### How to set the oven for convection baking

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



- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

### NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

### NOTE

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

## Convection roasting

Convection roasting is good for cooking large tender cuts of meat uncovered. Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

### How to set the oven for convection roasting

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

- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

### NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

### NOTE

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

## No Preheat

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

### How to set the oven for No Preheat

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

### NOTE

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

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

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



# Operating the oven

## Broiling

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

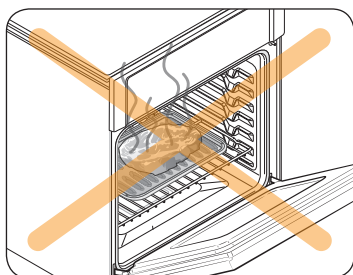
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

### How to set the oven for broiling

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

### NOTE

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



### CAUTION

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

## Broiling recommendation guide


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

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

## Steam baking and roasting (upper oven only)



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

Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result.

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

### NOTE

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

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

### NOTE

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

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



- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

### NOTE

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.

### NOTE

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

### Steam cook recommendation guide

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

## Operating the oven

### Using Bread Proof (lower oven only)

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

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

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

#### NOTE

Use rack position 3 for Bread Proof.

### Using Keep Warm (lower oven only)

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

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

You should not use this feature to reheat cold food.

#### How to use Keep Warm

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

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

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

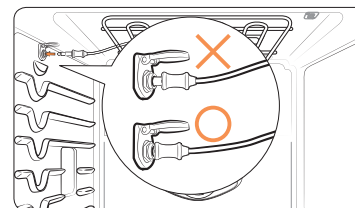
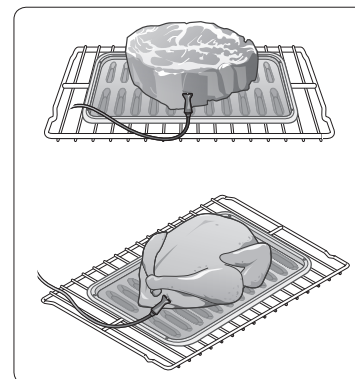
### Using the Temp Probe (upper oven only)

For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork, lamb, etc), measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked.

The Temp Probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not. This function can be used with Bake, Convection Bake, or Convection Roast. After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

#### How to use the Temp Probe

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



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

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

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

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

**⚠ CAUTION**

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

**⚠ CAUTION**

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

**📖 NOTE**

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

**Temp Probe table**

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

**📖 NOTE**

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

**Removing the Temp Probe**

Remove the temp probe plug from the socket.

**⚠ CAUTION**

After cooking, the Temp Probe is hot enough to cause burns.

# Operating the oven


## Using Smart Control

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


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

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

### How to connect the oven

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

### To start the oven remotely

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




### When Smart Control is on you can:

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

### NOTE

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

### NOTE

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

## Using Options

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

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

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

## Temp Adjust

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

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

### How to correct the oven temperature

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

### NOTE

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

## Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

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

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

## Auto Conversion

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 12 hour energy saving

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

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

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



# Operating the oven

## Sound On/Off

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

### How to turn the sound on or off

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

## Wi-Fi On/Off

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

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

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

### NOTE

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

## Demo mode

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

### How to enable or disable the demo mode


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

## Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



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






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

### How to use the Sabbath feature

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





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

## Maintaining your appliance

### Self-cleaning

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

#### CAUTION

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

# Maintaining your appliance

## Before a self-cleaning cycle

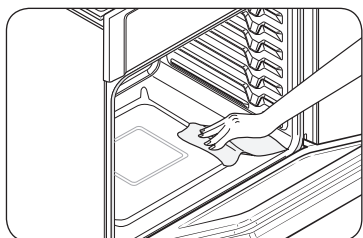


Fig. 1

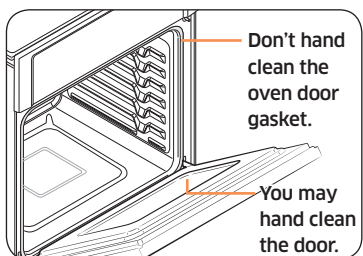


Fig. 2

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

### NOTE

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

## How to run a self-cleaning cycle

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

### NOTE

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

## How to delay the start of self-cleaning

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

## How to turn off the self-cleaning feature

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

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

## After a self-cleaning cycle

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

## Hybrid Cleaning

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

### ⚠ CAUTION

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

## Before a Hybrid cleaning cycle

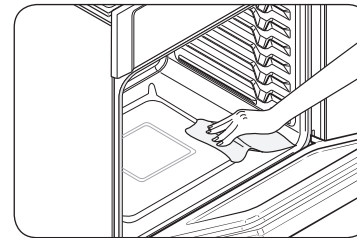


Fig. 1

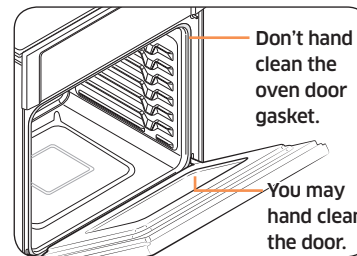


Fig. 2


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

### 📖 NOTE

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


# Maintaining your appliance

## How to run a Hybrid cleaning cycle

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

### NOTE

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

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

### NOTE

Both oven doors are locked during Hybrid cleaning.

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

### NOTE

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

## After a Hybrid cleaning cycle

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

### NOTE


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

## Descal

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


### NOTE

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

1. Open the oven door, and then touch **Reservoir** . The oven ejects the reservoir. Grasp the front of the reservoir and pull it all the way out of the slot.
2. Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz (400 ml) of water.

### NOTE

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

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

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

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

### NOTE

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





# Maintaining your appliance

## Draining

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

To drain the water, follow these steps:

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

## Care and cleaning of the oven

### Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

#### NOTE

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

## Oven racks

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

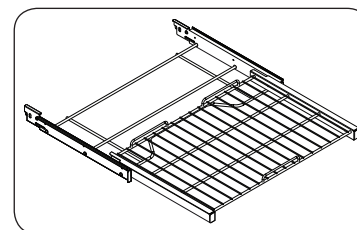
#### NOTE

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

#### NOTE

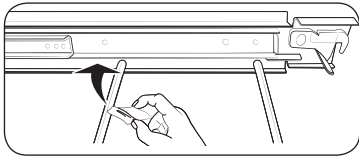
- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support), or [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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

### To lubricate the slides of the gliding rack

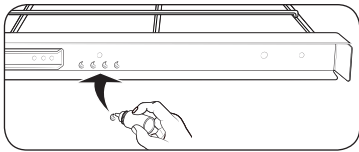


1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the USING THE GLIDING RACK section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

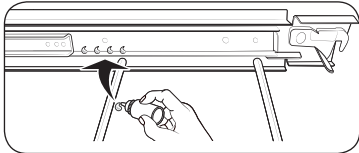




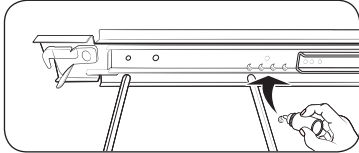
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.)



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



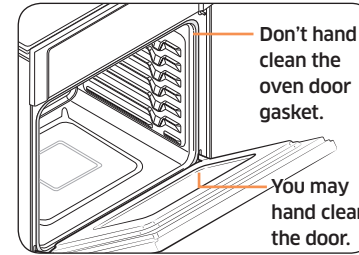
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then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



**NOTE**

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

**Oven door**



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

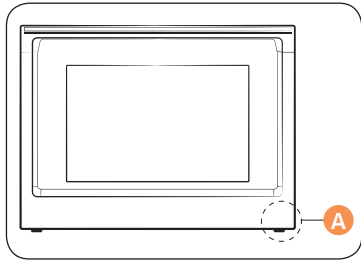


# Maintaining your appliance

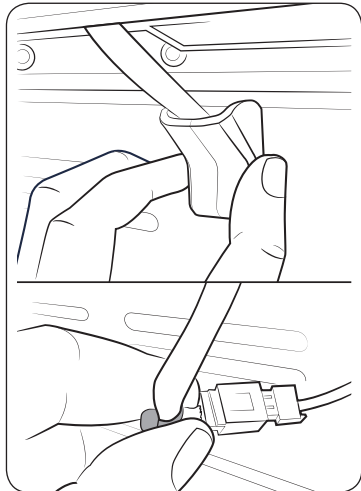
## Removing the oven doors

### ⚠ CAUTION

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



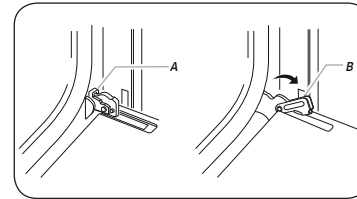
A. Wire Harness



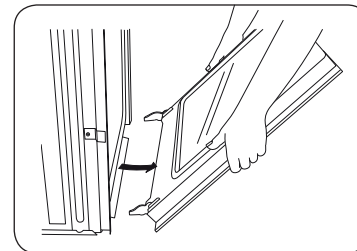
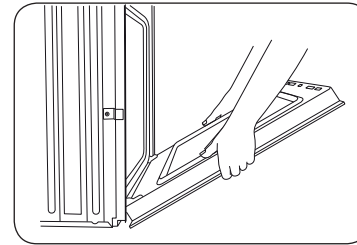
1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Remove the rubber cap (for upper oven door), and then disconnect the LED light's Wire Harness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

### 📄 NOTE

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



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

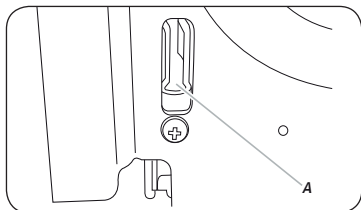


3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able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

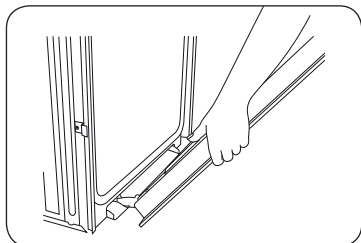
## Replacing the oven doors

### CAUTION

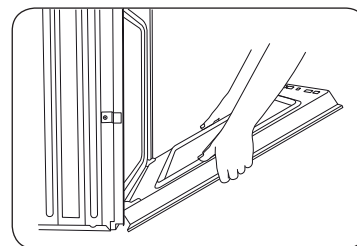
The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



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



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




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

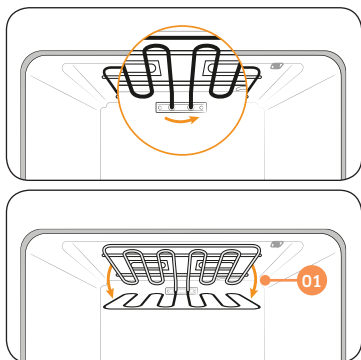
### CAUTION

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



## Changing the oven light

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



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

### CAUTION

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

## Troubleshooting

### Troubleshooting

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

#### CONTROL DISPLAY

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



## OVEN

| Problem                          | Possible cause  | Solution   |
|----------------------------------|---|--|
| The oven will not turn on.       | The oven is not completely plugged into the electrical outlet.          | Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.   |
|                                  | A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker.   |
|                                  | The oven controls have been set improperly.                             | See the chapter on operating the oven starting on page 19.   |
|                                  | The oven is too hot.  | Allow the oven to cool.  |
|                                  | Incomplete service wiring.  | Call for service.  |
|                                  | Power outage.   | Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.                                   |
| The oven light will not turn on. | The light is loose or defective.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten or replace the lamp.</li> <li>Call for service if the door light does not turn on.</li> </ul> |
|                                  | The switch operating the light is broken.                               | Call for service.  |

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

# Troubleshooting

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

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| I can hear water boiling during steam cooking.           | Water is being heated by the steam heater.  | This is not a product malfunction.   |
| The oven will not self-clean.                            | The oven temperature is too high to start a self-clean operation.                       | Allow the oven to cool and then reset the controls.  |
|  | The oven controls have been set incorrectly.  | See the section on self-cleaning on page 35.   |
|  | A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated. | Deactivate the oven lockout (see page 35).   |
| Excessive smoking during a self-cleaning cycle.          | There is excessive soiling in the oven.   | Touch <b>OVEN OFF</b> . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again. |
| The oven door will not open after a self-cleaning cycle. | The oven is too hot.  | Allow the oven to cool.  |
| The oven is not clean after a self-cleaning cycle.       | The oven controls were not set correctly.   | See the section on self-cleaning on page 35.   |
|  | The oven was heavily soiled.  | Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.                                     |

| Problem   | Possible cause   | Solution  |
|---|--|---|
| Steam is coming out of the vent.                | When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.                            | This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.   |
|   | As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.          |   |
| A burning or oily odor is coming from the vent. | This is normal for a new oven and will disappear in time.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the section on self-cleaning on page 35.</li> </ul> |
| Strong odor.                                    | An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. | Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.  |
| Fan noise.                                      | A convection fan may automatically turn on and off.  | This is not a system failure but normal operation.  |
| The oven racks are difficult to slide.          | The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.   | Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.   |
| The oven door is locked.                        | The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.                    | Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the <b>Control Lockout</b> section on page 21.   |

## Information codes

### OVEN

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

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

## Warranty (U.S.A)

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

### SAMSUNG ELECTRIC OVEN

#### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the warranty period at no charge subject to availability within the contiguous United States. In home service is not available in all areas. To receive in home service, the product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center. SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.



This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

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

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

# Warranty (CANADA)

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

## SAMSUNG ELECTRIC OVEN

### LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

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

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

## Open Source Announcement

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

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

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





Scan this with your smartphone

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

\* Requires reader to be installed on your  
 smartphone

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

#### QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DG68-00854A-00



# Horno eléctrico empotrado en pared

## Manual del usuario

NV51K6650D\*



## Aviso sobre regulaciones

---

### 1. Aviso de la FCC

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

### DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

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

---

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

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

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

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

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

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

---

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

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

# Contenido

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



## Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

### Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### ADVERTENCIA

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









#### PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes


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

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




### PARA SU SEGURIDAD

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

#### PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del propietario.
  - Las superficies que podrían estar calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a dicha abertura y las hendeduras alrededor de la puerta del horno.
-  **Instalación adecuada** -Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## HORNO

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


## Instrucciones de seguridad importantes

### PRECAUCIÓN


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

### HORNOS AUTO-LIMPIANTES


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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

### CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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


**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**






## Instrucciones de seguridad importantes

### ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

#### PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

### ⚠ PRECAUCIÓN

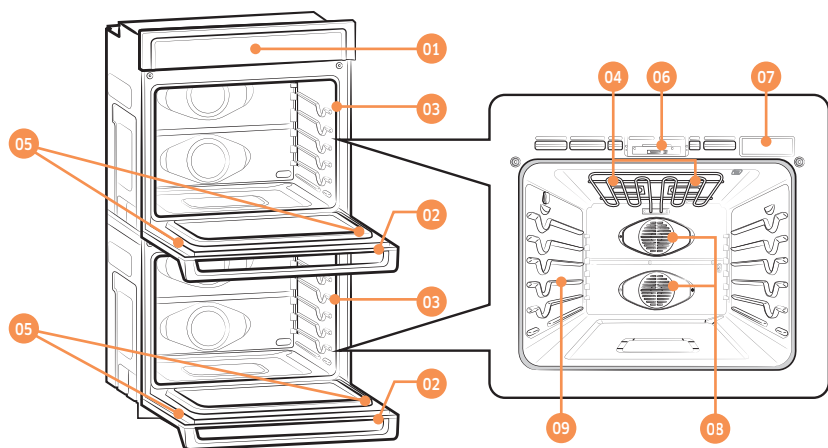
- ★ No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- ★ Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

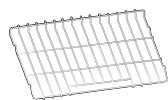
## Introducción a su nuevo horno

### Descripción general

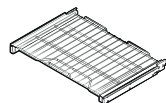


- |                               |                             |                         |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 01 Panel de control del horno | 02 Puerta del horno         | 03 Junta del horno      |
| 04 Lámpara halógena *     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

### Elementos incluidos con su horno



Estantes de alambre (4)\*



Parrilla deslizante (1)\*



Sonda de temperatura (1)\*

#### NOTA

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

## Antes de comenzar

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

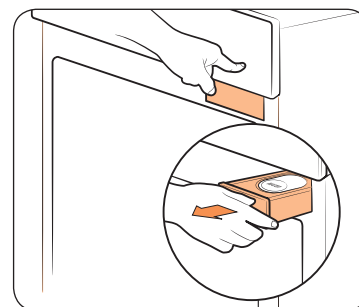
Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

### Sugerencias para ahorrar energía

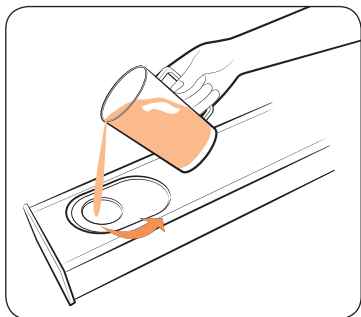
- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar vuelta los alimentos. No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes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

### Depósito de agua

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



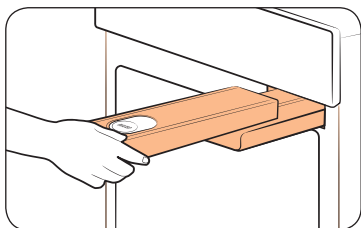
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Reservoir (Depósito)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



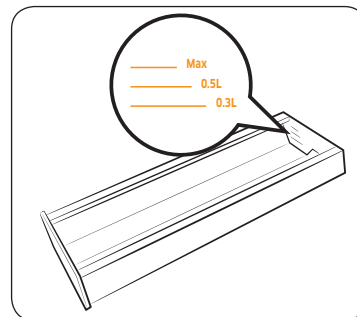
- Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua potable.

**NOTA**

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

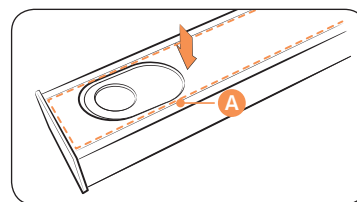


- Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
- Empuje el depósito hacia adentro. Se oír un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
- Cierre la puerta del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



**NOTA**

No sobrepase la línea máxima.



**NOTA**

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

**PRECAUCIÓN**

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

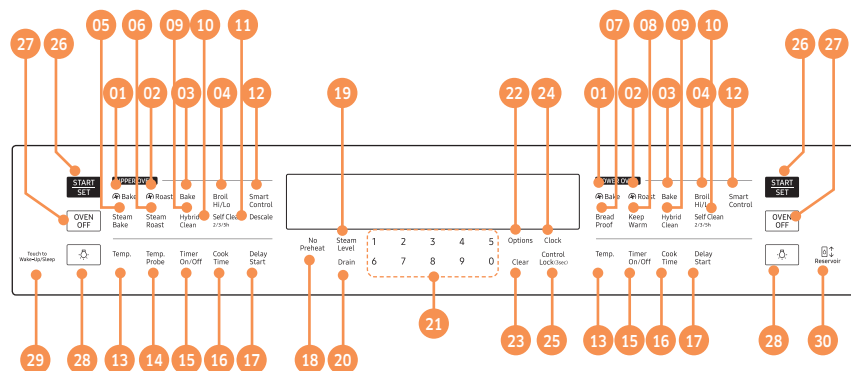
**NOTA**

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

# Funcionamiento del horno

## Panel de control del horno

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



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

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

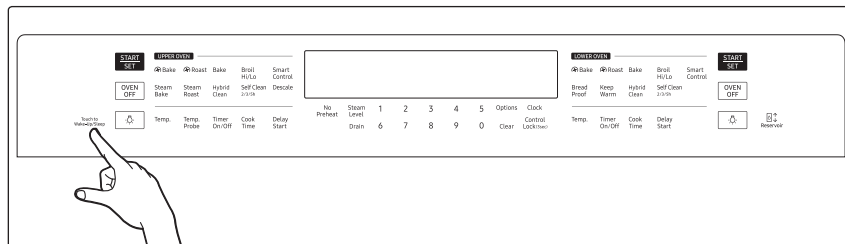


# Funcionamiento del horno

## Modos de pantalla del panel de control

### Modo de reposo

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



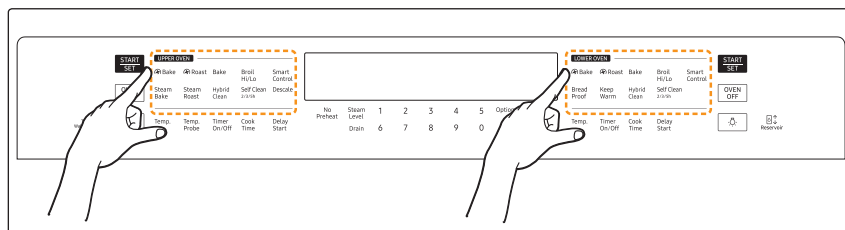
### Modo de actividad

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

### Selección del horno superior o inferior

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

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



## Ajuste del reloj

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

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

### Cómo ajustar el reloj

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

### Cómo programar el temporizador de cocina

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

### Cómo programar el temporizador

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





## Traba de controles

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

### Cómo activar la traba de controles

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

#### **NOTA**

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

### Cómo destrabar los controles

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

#### **NOTA**

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.


## Cocción con temporizador

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

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

### Cómo programar el horno para Tiempo de cocción

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

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

#### **PRECAUCIÓN**

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



# Funcionamiento del horno

## Inicio retardado


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

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

## Cómo programar el horno para inicio diferido
















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

## Cómo encender y apagar la luz

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

## Ajustes mínimos y máximos

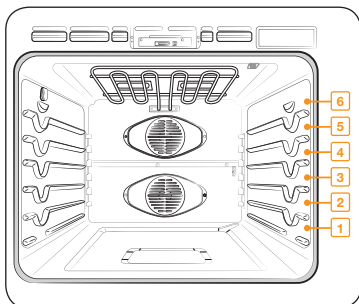
Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del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

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



## Uso de las parrillas del horno

### Posiciones de las parrillas en el horno

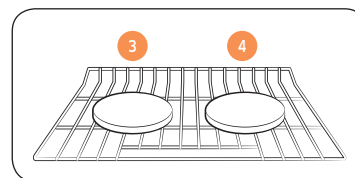


Posición recomendada de las parrillas para cocción

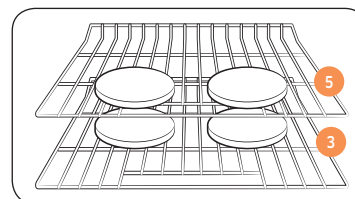
| TIPO DE ALIMENTO   | POSICIÓN DE LA PARRILLA |
|--|-------------------------|
| Hamburguesas a la parrilla                                 | 6                       |
| Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla    | 3-5                     |
| Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas,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

- Esta tabla es para referencia solamente.

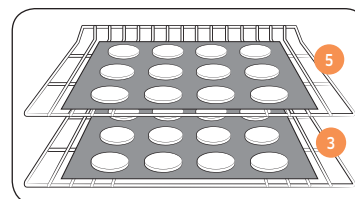
### Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple



Parrilla del horno múltiple

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

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

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

#### Uso de múltiples parrillas del horno

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



# Funcionamiento del horno

## Antes de usar las parrillas

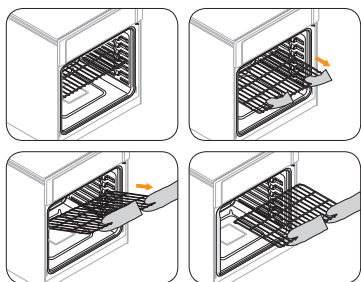
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

### RETIRAR LAS PARRILLAS

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

### RECOLOCAR LAS PARRILLAS

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



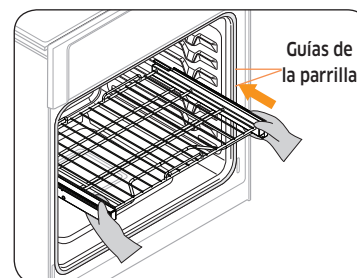
#### PRECAUCIÓN

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

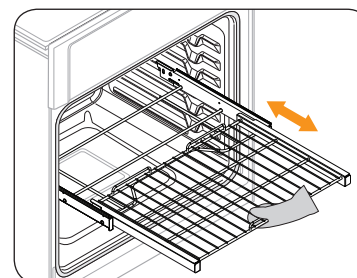
## Uso de la parrilla deslizable

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

### Instalación de la parrilla deslizable



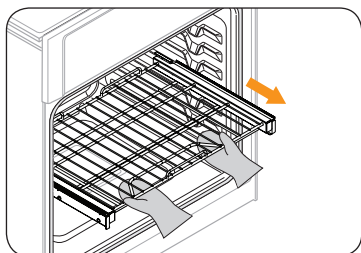
- Con la parrilla deslizable en la posición "Cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.



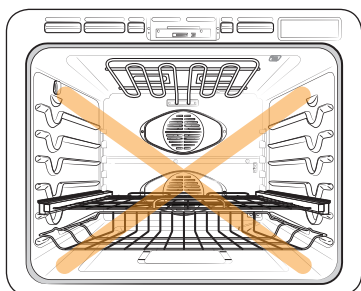
- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.



## Cómo retirar la parrilla deslizante



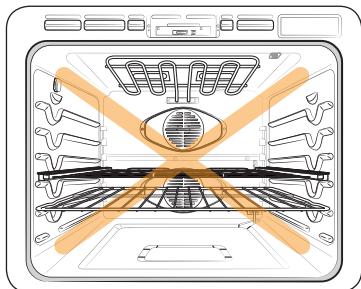
- Con la parrilla deslizante en la posición "Cerrada" y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco y jale ambos para retirarlos.



### ⚠ PRECAUCIÓN

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

No podrá instalarla correctamente y el horno podría caerse.



### 📄 NOTA

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

## Hornear

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

### Cómo ajustar el horno para hornear por hornear

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



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

### 📄 NOTA

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

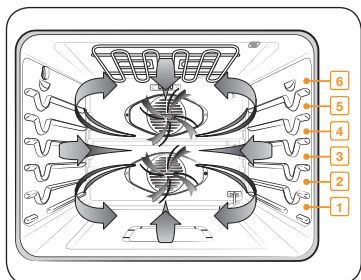
### Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción

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



# Funcionamiento del horno

## Hornear por convección



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

### Consejos para el horneado por convección

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

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

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

## Cómo ajustar el horno para hornear por convección

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

### NOTA

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

### NOTA

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



## Asar por convección

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

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

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

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

### NOTA

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

### NOTA

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

## Sin precalentamiento

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

### Cómo programar el horno para Sin precalentamiento

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

### NOTA

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

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

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



# Funcionamiento del horno

## Asar a la parrilla

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

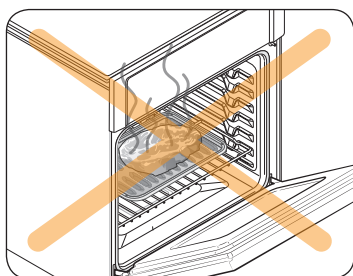
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.

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

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

### NOTA

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



### PRECAUCIÓN

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

## Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

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

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

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






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



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

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

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

### NOTA

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

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

### NOTA

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

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



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

### NOTA

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

### NOTA

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

### Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

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

## Funcionamiento del horno

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

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

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

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

#### NOTA

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

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

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

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

#### Cómo utilizar la función Mantener temperatura

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

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

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

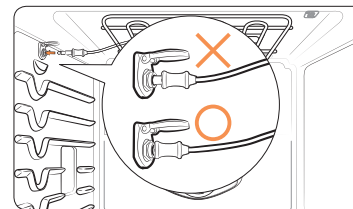
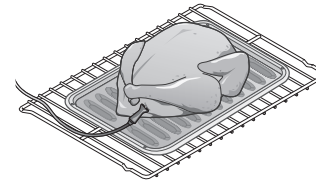
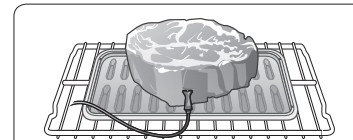
### Uso de la sonda de temperatura (solo horno superior)

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

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

#### Cómo usar la Sonda de temperatura

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



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

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

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

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

#### PRECAUCIÓN

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

#### PRECAUCIÓN

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

#### NOTA

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

#### Tabla de sonda de temperatura

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

#### NOTA

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

#### Cómo quitar la sonda de temperatura

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

#### PRECAUCIÓN

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



# Funcionamiento del horno


## Uso de Smart Control

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


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

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

## Cómo conectar el horno

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

## Para iniciar el horno de manera remota

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

### Cuando Smart Control está activado se puede:

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

### **NOTA**

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

### **NOTA**

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

## Uso de Opciones

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

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

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



## Ajuste de temperatura

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

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

### Cómo corregir la temperatura del horno

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

### **NOTA**

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

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

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

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

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

## Autoconversión

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

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

### Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

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

## Hora del día (12 h/24 h)

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

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

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

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

## Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

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

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



# Funcionamiento del horno

## Activar/Desactivar sonido

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

Cómo activar o desactivar el sonido

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

## Activar/Desactivar Wi-Fi

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

Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

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

### **NOTA**

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

## Modo demostración

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

Cómo activar o desactivar el modo demostración


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

## Uso de la función Shabat

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








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

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

### Cómo utilizar la función Shabat

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



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

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Auto-limpieza

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

#### PRECAUCIÓN

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



# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Antes de un ciclo de auto-limpieza

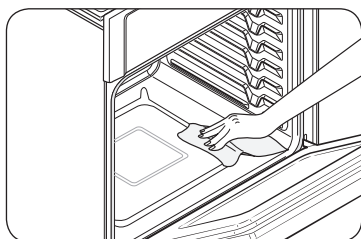


Fig. 1

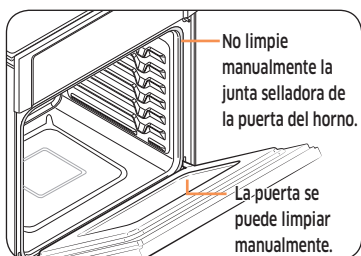


Fig. 2

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

### NOTA

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

## Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

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

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

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



## Como apagar la función de auto-limpieza

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

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

## Después de un ciclo de auto-limpieza

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

## Limpieza híbrida

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Antes de un ciclo de limpieza híbrida

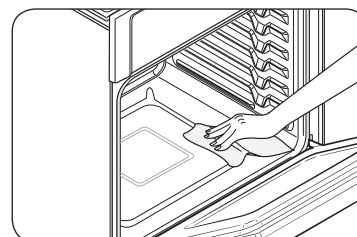


Fig. 1

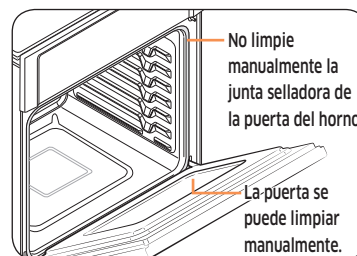


Fig. 2


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

### 📖 NOTA

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


## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida

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

#### **NOTA**

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

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

#### **NOTA**

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

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

#### **NOTA**

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

### Después de un ciclo de limpieza híbrida

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

#### **NOTA**


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

## Desincrustar

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


### NOTA

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

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

### NOTA

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

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

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

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

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

### NOTA



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



# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Drenaje

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

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

## Cuidado y limpieza del horno

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

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

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

### **NOTA**

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

## Parrillas del horno

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

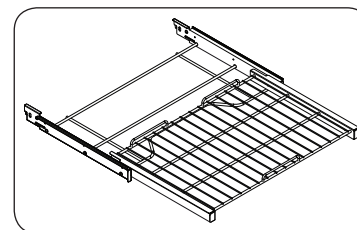
### **NOTA**

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

### **NOTA**

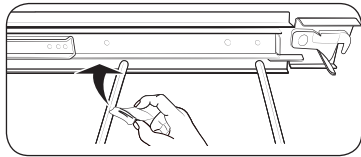
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web ([www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support), [www.samsung.com/ca/support](http://www.samsung.com/ca/support) o [www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support))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

## Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante

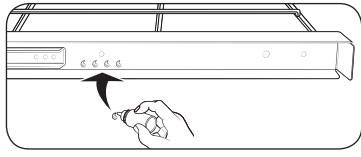


1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo quitar la parrilla deslizante en la sección USO DE LA PARRILLA DESLIZANTE.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.

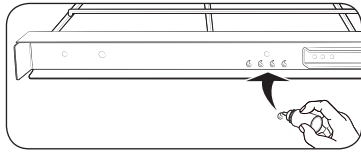
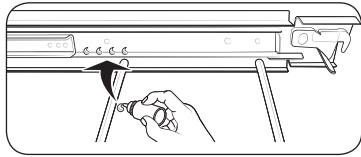




3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)



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



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

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

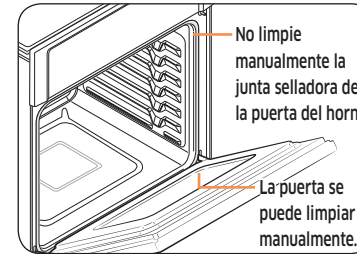
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.

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

#### NOTA

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

#### Puerta del horno



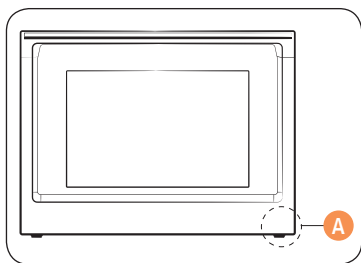
- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios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

## Mantenimiento de su electrodoméstico

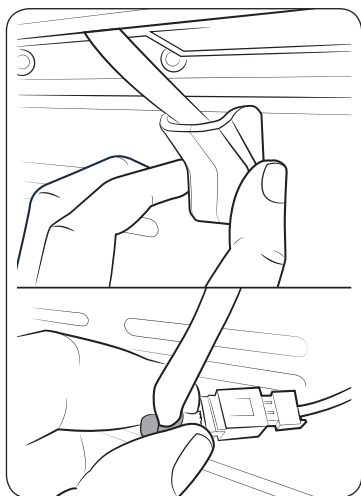
### Cómo retirar las puertas del horno

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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



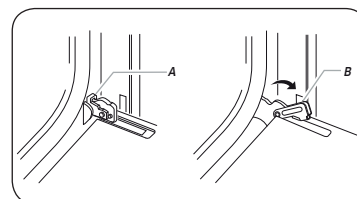
A. Arnés de cables



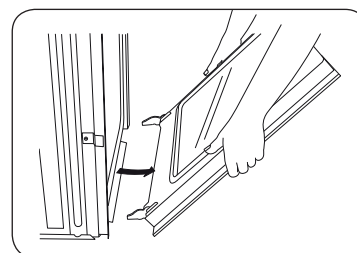
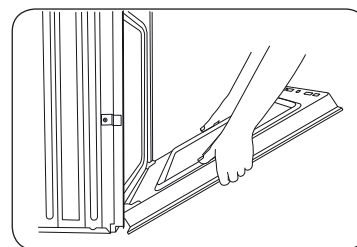
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Retire la tapa de goma (para la puerta del horno superior) y desconecte el arnés de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

#### 📄 NOTA

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



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

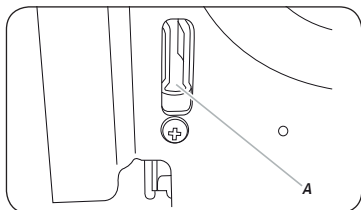


3. Abra la puerta del horno.
4. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá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

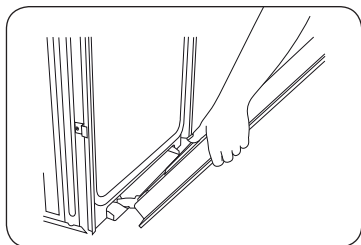
## Reemplazo de las puertas del horno

### PRECAUCIÓN

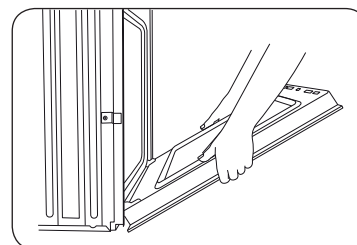
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.



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



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




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

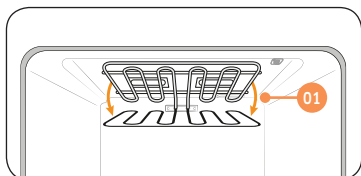
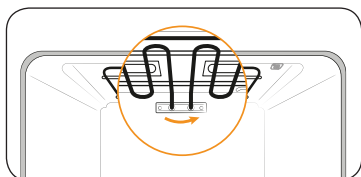
### PRECAUCIÓN

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



## Recambio de la luz del horno

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



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

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

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

### PRECAUCIÓN

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

## Resolución de problemas

### Resolución de problemas

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

#### PANTALLA DE CONTROL

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





## HORNO

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

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

## Resolución de problemas

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

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

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

## Códigos de información

### HORNO

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

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

## Garantía (EE.UU.)

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

### HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

#### GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

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

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

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

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

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

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

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

# Garantía (CANADÁ)

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

## **HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Anuncio de código abierto

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

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

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





Scan this with your smartphone

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

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-00854A-00