

Built-In Microwave Combi Oven

User manual

NQ70M7770D*



SAMSUNG

Regulatory Notice

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.
- C. Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - 1) Door (bent),
 - 2) Hinges and latches, (broken or loosened),
 - 3) Door seals and sealing surface.
- D. The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

1. FCC Notice

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.

Regulatory Notice

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

Important safety instructions	5	Oven (Lower Oven)	44
Introducing your new oven	19	Timed cooking	44
Overview	19	Delay start	44
What's included with your oven	19	Using the temp probe	45
Before you begin	20	Twin cooking mode temperature setting ranges	47
Energy saving tips	20	Oven functions	48
Turntable (For microwave oven)	20	Using the healthy cook feature	54
Water reservoir	21	Using the gourmet cook feature	56
Basic operations	22	Using the smart control feature (Lower oven only)	57
Control panel	22	Using the oven racks	58
Setting the temperature	22	Using the gliding rack	60
Control lockout	23	Using the divider	61
Kitchen timer	23	Using the clean feature	61
Microwave oven (Upper Oven)	26	Settings	68
Setting the power level	26	Using the Sabbath feature	70
Timed cooking	26	Maintaining your appliance	71
Microwave	27	Care and cleaning of the oven	71
Power convection	28	Removing the oven door (Lower oven only)	73
Broil	28	Replacing the oven door (Lower oven only)	74
Speed power convection	29	Changing the oven light (Lower oven only)	75
Speed broil	29	Troubleshooting	76
Auto cook	30	Control Display	76
Defrost	33	For the Microwave Oven	76
Sensor cook	34	For the Lower Oven	79
Fit choice	38	Information codes	82
Slim fry	41	Warranty (U.S.A)	83
Power auto cook	42	Warranty (CANADA)	84
		Appendix	86
		Open Source Announcement	86

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING









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

CAUTION

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

CAUTION

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Microwave Oven)

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.

WARNING

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING

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

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

USE OF EXTENSION CORDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS


Important safety instructions (Oven)


FOR YOUR SAFETY


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


CAUTION

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

ELECTRICAL SAFETY

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

⚠ WARNING

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

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important safety instructions (Oven)


CAUTION

Do not attempt to operate the oven during a power failure.

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

SELF-CLEANING OVENS

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

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



VENTILATING HOOD




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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

WARNING

-  • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the oven may result in 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


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




SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

CRITICAL USAGE WARNING

CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
 - A spark may result in an explosion or fire.
- 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.

-  • 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.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

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

USAGE CAUTIONS

⚠ CAUTION

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions (Oven)

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

CRITICAL CLEANING WARNINGS

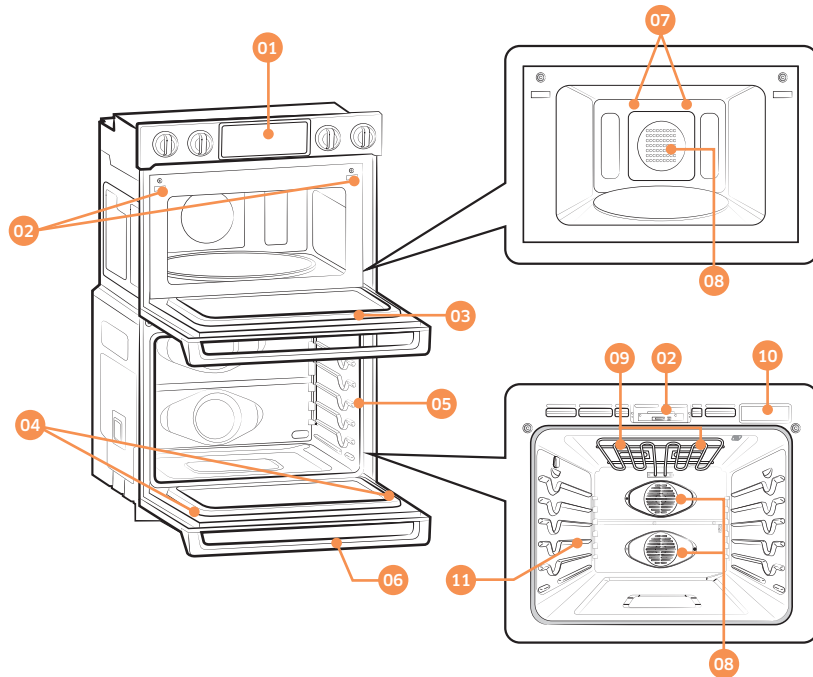
⚠ CAUTION

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introducing your new oven

Overview

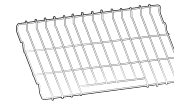


- 01 Control panel
- 02 Door latch
- 03 MWO door
- 04 Door LED light
- 05 Oven gasket
- 06 Oven door
- 07 LED lamp
- 08 Convection fan
- 09 Halogen lamp *
- 10 Water reservoir
- 11 Shelf position

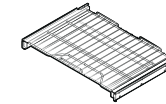
What's included with your oven

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

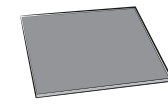
Accessories for oven



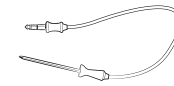
Wire racks (2)*



Gliding rack (1)*



Divider (1)*



Temp probe (1)*

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

Introducing your new oven

Introducing your new oven

Accessories for microwave



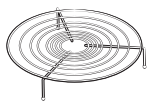
Roller ring*



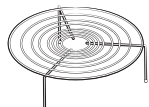
Turntable*



Hot plate*



Low rack*



High rack*

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

NOTE

- Do not use the turntable without the roller ring.
- If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

Before you begin

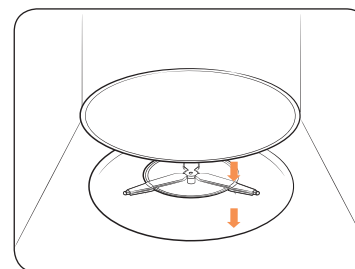
Before using the top and bottom ovens for the first time, remove all the accessories, and then clean the ovens thoroughly. Then, set the lower oven to Bake, and run it at 400 °F for 1 hour. Next, set the microwave (top) oven to Power Convection, and then run it at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive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

Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Energy saving tips

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

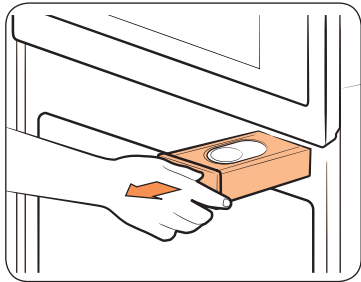
Turntable (For microwave oven)




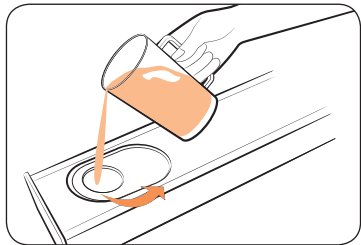
Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

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.



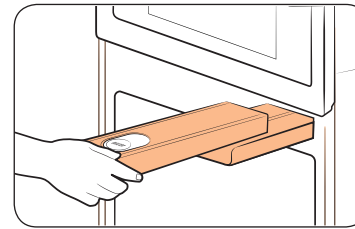
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Reservoir**  on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove.




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

NOTE

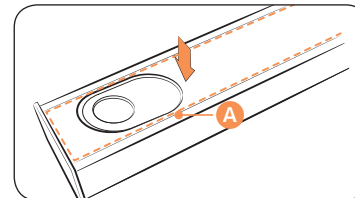
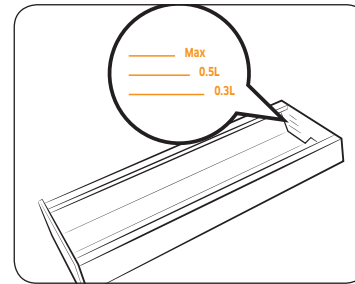
You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.



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

NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

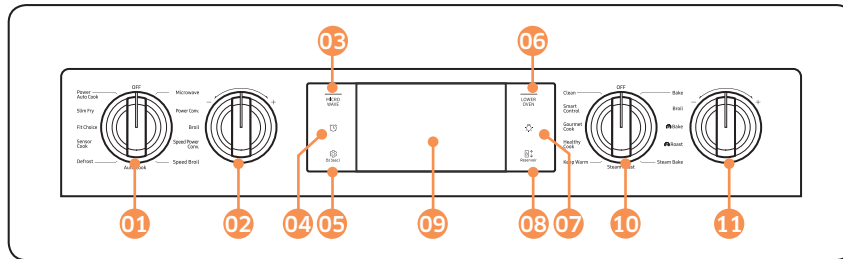
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

CAUTION

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

Basic operations

Control panel



- 01 Upper Mode Knob:** Use to select the mode of the upper Microwave Oven.
- 02 Temperature Knob:** Use to set the temperature for the upper Microwave oven.
- 03 Microwave:** Use to display the upper Microwave oven mode screen on the display. Touching here does not turn the oven on or off. It only displays its current status.
- 04 Timer** (🕒): Use to display the set Timer screen.
- 05 Settings** and **Control Lockout** (🔒): Use to display the Setting screen. If you touch and hold this key for 3 seconds, all oven functions will be disabled.
- 06 Lower Oven:** Use to display the lower oven mode screen on the display. Touching here does not turn the oven on or off. It only displays its current status.
- 07 Lamp** (💡): Use to turn the oven light on or off.
- 08 Reservoir** (📏): Touch to open the water reservoir.
- 09 Display:** Swipe to navigate through the menus and tap to select a desired setting.
- 10 Lower Mode Knob:** Use to select the mode of the lower Oven.
- 11 Temperature Knob:** Use to set the temperature for the lower oven.

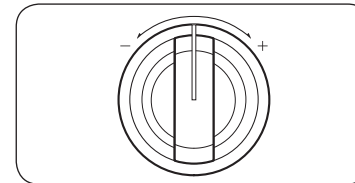
NOTE

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

Setting the temperature

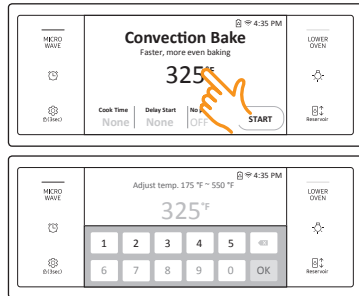
This oven provides two methods to set the temperature.

Temperature knob



- Use the Temperature Knob on the left or right side of the control panel to set the temperature for the upper Microwave oven and the lower oven respectively. For the upper oven, you can use this knob in Power Convection and Speed Power Convection features. For the lower oven, you can use this knob in Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake and Steam Roast features.
- Turn the appropriate knob clockwise (+) or counterclockwise (-) and then release. The temperature will rise or fall by 5 °F.
- To change the temperature quickly by more than 5 °F, turn and hold the knob at the + or - position.

Numeric pad

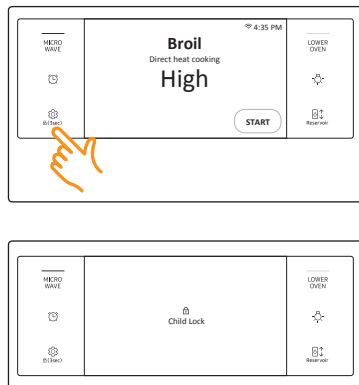



- Tap the temperature area to display the numeric pad.
- Tap the numbers in the numeric pad to set the temperature.
- Tap **OK**.

Control lockout

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

How to activate the control lockout feature

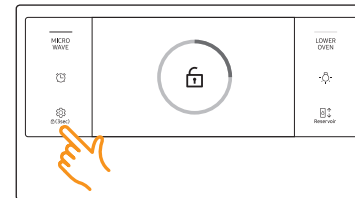



1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch **Control Lockout**  for 3 seconds.
3. The display will change to the control lock screen and the control lock confirmation will appear at the bottom of the screen.

NOTE

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

How to unlock the controls



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

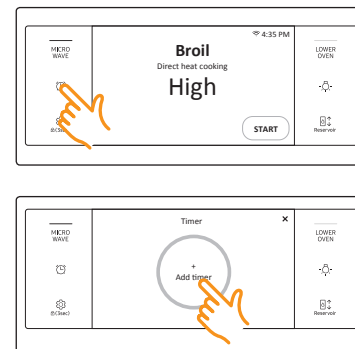
NOTE


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

Kitchen timer

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions. You can set 10 timers maximum simultaneously. Each timer will count down independently of all the other active timers.

How to set the timer

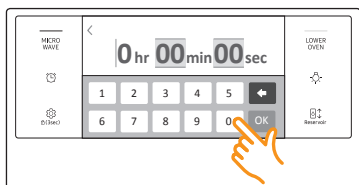


1. Touch **Timer** . The display will change to the timer screen.
2. Tap **+ Add timer**.

NOTE

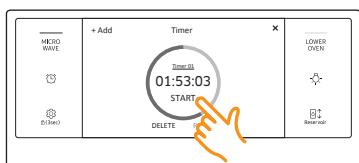
After you have performed Steps 1 to 5, you can return to Step 2 and set additional timers. You can also name timers so you can identify them separately. See page **24**.

Basic operations



3. Tap the numbers in the numeric pad to set the timer. (You can set the timer for any amount of time from 1 sec to 23 hr 59 min 59 sec).

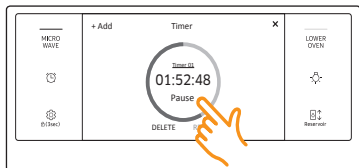
4. Tap **OK**.



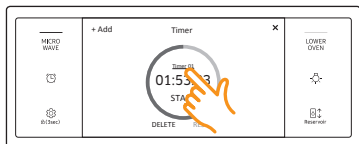
5. Tap **START**.

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

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



How to change the timer name



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

- Tap the timer name area.
- The keyboard appears.



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

- The display shows the changed timer name.



Minimum and maximum settings

Upper microwave oven

All the features listed in the table below have minimum and maximum time, temperatures, and power level settings.

Turn the Upper Microwave oven mode knob to select the cooking mode. Set the temperature or microwave power level using the Upper Microwave oven knob or the numeric pad. See Setting the Temperature on pages 22 and Basic Baking and Broiling Instructions starting on page 51.

	Feature	Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Manual mode	Microwave	10-100%	100%	1 Hr. 30 min.
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the color.		
	Power Convection	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 Hr.
Broil	Broil	-	-	1 Hr. 30 min.
		Use this for grilling food such as meat.		

Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Manual mode	Speed Power Conv.	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 Hr. 30 min.
		The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by microwave energy.		
Manual mode	Speed Broil	10-70%	30%	1 Hr. 30 min.
		The heating elements generate heat, which is reinforced by microwave energy.		
Auto mode	Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 29 auto cooking programs.		
	Defrost	The oven offers 4 defrosting programs for your convenience.		
	Sensor Cook	The 16 Sensor Cooking features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power levels.		
	Fit Choice	The Fit Choice menu contains pre-set cooking programs for 26 different items. You do not need to set the cooking times or the power levels.		

Feature		Temp./ Power range	Default Temp./ Power	Max. time
Auto mode	Slim Fry	You don't need to set either the cooking time or power level. You can adjust the slim fry cook category as shown in this manual (see page 41). You will use less oil compared to frying with an oil fryer and feel much healthier as you reduce the use of oil.		
	Power Auto Cook	To accommodate first-time users of the Power Convection mode, the oven offers 15 auto programs.		

O = Available - = Not Available

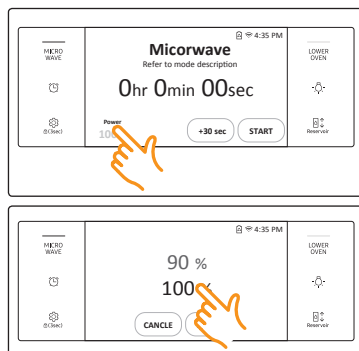
* To use the twin mode functionality of the lower oven, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 61.

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



Microwave oven (Upper Oven)

Setting the power level



- Tap the **Power Level** area.
- Flick the screen or tap the wheel picker to set the power level. If you tap the wheel picker, the numeric pad will appear.

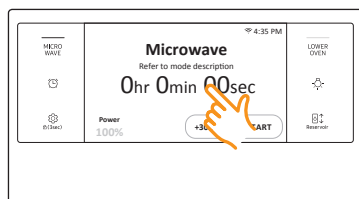
Timed cooking

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

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

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

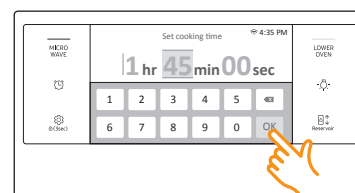
How to set the oven for timed cooking



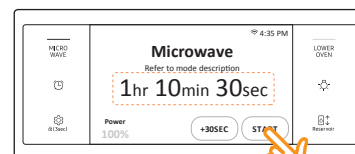
1. Turn the upper Oven Mode knob to the cooking operation you want.
2. Tap Cook Time. The display will change to the cooking time screen.



3. Tap numbers in the numeric pad to set the cooking time.



4. Tap **OK**. The cooking time screen closes.



5. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.
6. Tap **START** to start cooking.
7. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

NOTE

See pages 51 through 52 for basic baking and broiling instructions.

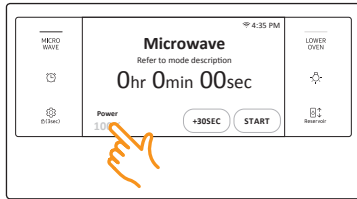
CAUTION

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

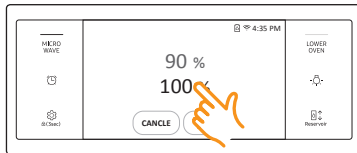


Microwave

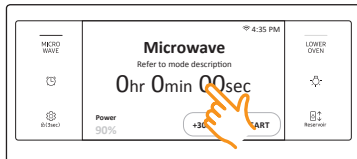
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves that can be used to cook or reheat food without changing either the form or color of the food.



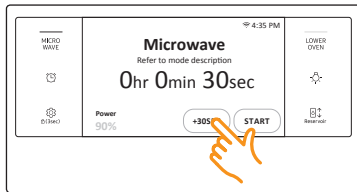
1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container in the center of the turntable. Close the door.
2. Turn the Upper mode knob to select **Microwave**.



3. Tap **Power Level**, and then, flick the screen or tap the wheel picker to set the power level. If you tap the wheel picker, the numeric pad will appear.



4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to input a desired cook time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

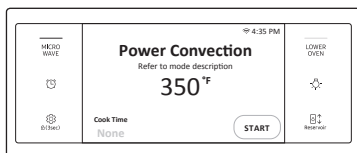
Power level

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

Microwave oven (Upper Oven)

Power convection

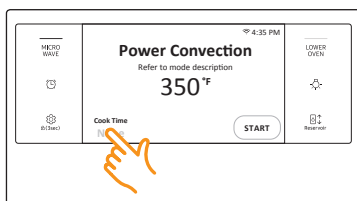
The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use a microwave rack or a combination of a rack and hot plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux pastries, and soufflés.



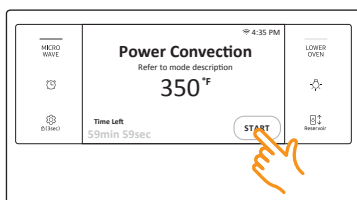
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the Upper mode knob to select **Power Convection**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: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

NOTE

To preheat, simply tap **START**.



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



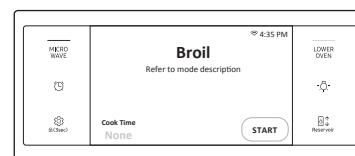
4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

Broil

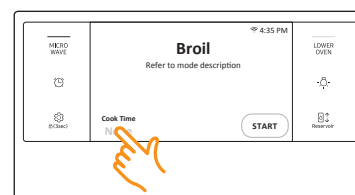
For best performance, make sure all heating elements are in the horizontal position.



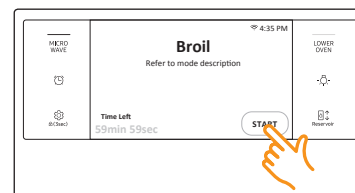
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the Upper mode knob to select **Broil**. If preheating is preferred, simply tap **START**.

NOTE

You cannot set the temperature in **Broil** mode.



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

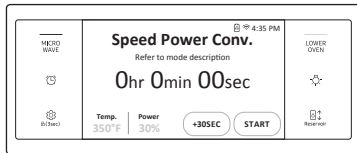


4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

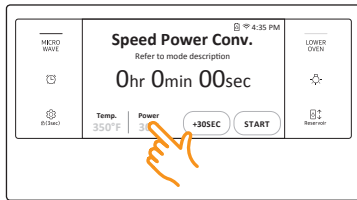
Speed power convection



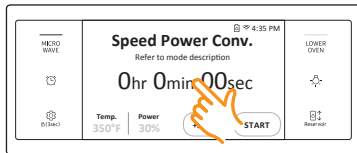
1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the Upper mode knob to select **Speed Power Convection**, and then tap the temperature area. If you tap the temperature area, the numeric pad will appear. You can input a desired temperature between 100 °F and 450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

NOTE

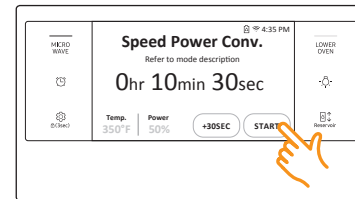
To preheat, simply tap **START**.



3. Tap **Power Level**, and then flick the screen or tap the wheel picker to specify a power level between 10% and 70%. If you tap the wheel picker, the numeric pad appears.



4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



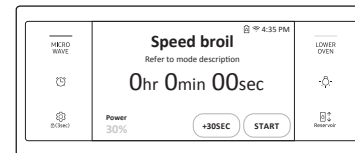
5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

Speed broil

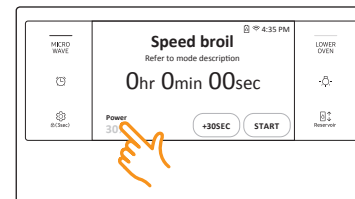
The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.



1. Put a rack or the combination of a rack and the hot plate on the turntable.
2. Turn the Upper mode knob to select **Speed broil**.

NOTE

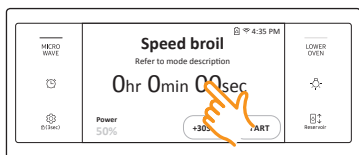
You cannot set the temperature in Speed broil mode.



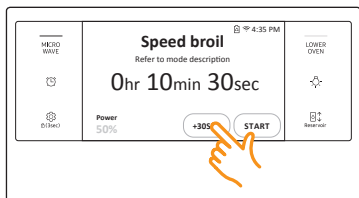
3. Tap **Power Level**, and then flick the screen or tap the wheel picker to specify a power level between 10% and 70%. If you tap the wheel picker, the numeric pad appears.

Microwave oven (Upper Oven)

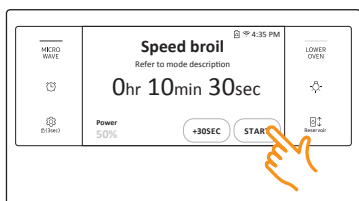
Microwave oven (Upper Oven)



4. Tap **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. You can also use the **+30SEC** button to specify the cooking time.



5. Tap **START** to start cooking.
6. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

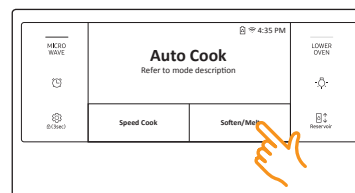


CAUTION

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

Auto cook

The oven offers 29 different auto cook options for your convenience. You do not need to set either the cooking time or the power level. You can adjust the size of the serving.



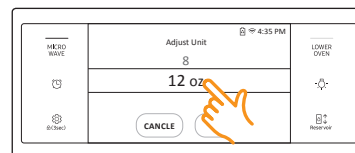
1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Turn the Upper mode knob to select **Auto Cook**. The display will show the Speed Cook and Soften/Melt menus. Choose the menu you want, and then view the auto cook programs in the menu by scrolling the list. The two menus together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



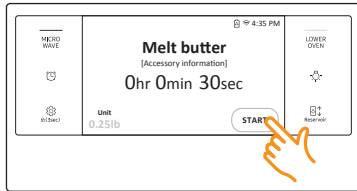
3. Tap the **Auto Cook** option you want.



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



5. Flick the screen to select the food weight.
6. Tap **OK**.



7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Speed Cook		
Bacon	2 ea 4 ea 6 ea	Layer 2 paper towels on a microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking.
Hot Dog	2 ea 4 ea	Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the microwave beeps, add the buns, and then press START to continue.
Oatmeal	1 pack 2 packs	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
Nachos	1 serving	Arrange the tortilla chips uniformly on a microwave safe plate, then place the plate on the high rack. Sprinkle evenly with cheese. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • 4 to 5 oz. tortilla chips • ½ cup grated cheese

Food	Amount	Instructions
Baked Potato	2 ea 4 ea	Pierce the potatoes 3 times with a fork. Place the potatoes on the low rack. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.
Brownie Mix	1 pack	Pour the batter into an 8 x 8 inch microwave safe pan, then place the pan on the low rack.
Frozen Cookie Dough	8 ea	Place 8 cookies on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Box Cake Mix	1 pack	Pour the batter into 8 inch microwave safe round cake pan. Place the pan on the low rack.
Marble Cake	1 ea	Put the fresh dough into a microwave safe round cake pan. Put the dish on the low rack. After baking, let stand for 5-10 minutes.
Frozen Garlic Bread	6 ea	Put frozen garlic bread on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the microwave beeps, turn the bread over, and then press START to continue. After cooking, let stand for 1-2 minutes.

Microwave oven (Upper Oven)



Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Homemade lasagna	40 oz.	<p>Ingredients: 0.7 lb. minced beef, 2 tbsp olive oil, 8 oz. tomato sauce, 4 oz. beef stock, 8 lasagna sheets, 1 onion (chopped), oregano, and basil to taste, 8 oz. grated mozzarella cheese</p> <p>Method: Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Combine with the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring to a boil, and then simmer for 30 minutes. Cook lasagna noodles according to the package directions. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Sprinkle the remaining cheese evenly on the top layer. Place the oven dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.</p>
Frozen Soft Pretzels	2 ea 4 ea	Place the pretzels on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Churros	2 ea 4 ea	Place the churros on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Quesadilla	1 ea 2 ea	Follow the package preparation instructions. Place the Quesadilla on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Toast Hawaii	4 ea	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.
Chicken Breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put chicken breast on the high rack. Let stand for 1-2 minutes.
Turkey Breast	0.75 lb. 1.5 lbs.	Put turkey breast on the high rack. Let stand for 1-2 minutes.

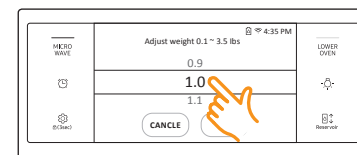
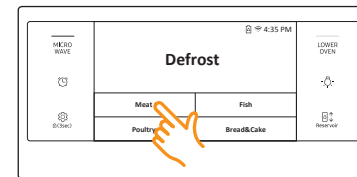
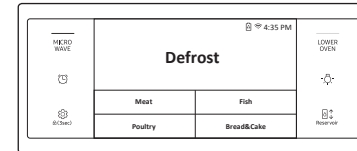
Food	Amount	Instructions
White Fish Fillet	1 ea 2 ea	Place the fillets (cod, pollack, etc.) on the hot plate, then place the plate on the high rack. Let stand for 1-2 minutes.
Meat Loaf	2.5 lbs.	<p>Ingredients: 1½ lbs. ground beef, 1 egg, 1 onion (chopped), 1 cup milk, 1 cup dried bread crumbs, salt and pepper to taste</p> <p>Method: In a large bowl, combine the beef, egg, onion, milk, and bread crumbs. Season with salt and pepper to taste, and then place in a lightly greased 5 x 9 inch loaf pan. Place the pan on the low rack.</p>
Roast Beef	2.0 lbs. 3.0 lbs.	Place the roast beef on the low rack. When the microwave beeps, turn over the roast beef, and then restart the microwave. Brush the roast beef with oil and seasonings.
Whole Chicken	4.0 lbs. 5.0 lbs.	Brush the chicken oil and spices. Put breast side down in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over using tongs, and then press the START to continue. After cooking, let stand for 2-3 minutes.



Food	Amount	Instructions
Soften/Melt		
Melt Butter	0.25 lb. (1 stick) 0.5 lb. (2 sticks)	Unwrap the butter and cut the butter into several pieces. Place the butter on a microwave safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards.
Soften Butter	0.25 lb. (1 stick) 0.5 lb. (2 sticks)	Remove the butter from the packaging and place on a microwave safe dish.
Melt Chocolate	1 cup chips	Place the chocolate chips in a microwave safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press START to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over.
Soften Ice Cream	1 serving: 1 pint 2 servings: 1.5 quarts	Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave.
Soften Cream Cheese	4 oz. 8 oz.	Unwrap the cream cheese and place on a microwave safe dish.
Melt Cheese	4 oz. 8 oz.	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.
Melt Marshmallows	5 oz. 10 oz.	Place the marshmallows in a large microwave safe dish. Stir well afterwards.
Melt Caramel	4 oz. 8 oz.	Place the caramel in a large microwave safe dish. Stir well afterwards.

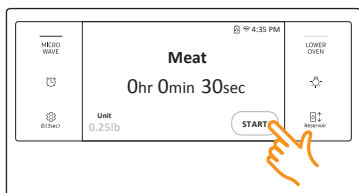
Defrost

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



- Put food in suitable cookware, then put the cookware on the turntable and close the door.
- Turn the Upper mode knob to select **Defrost**. The display will show 4 defrost options.
- Tap the **Defrost** option you want.
- Tap the weight area to select the food weight.
- Flick the screen or tap the number to select the food weight. If you tap the number, the numeric pad appears.
- Tap **OK**.

Microwave oven (Upper Oven)



7. Tap **START** to start defrosting.
8. If you want to pause defrosting, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue defrosting by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

CAUTION

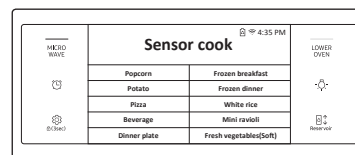
- Use only microwave-safe cookware.
- Use oven gloves when taking out food.

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

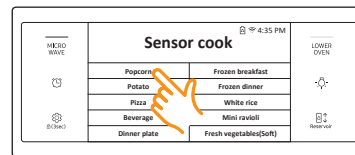
Microwave oven (Upper Oven)

Sensor cook

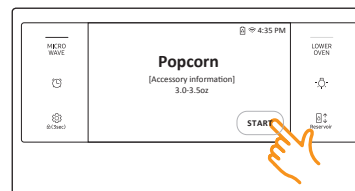
The oven offers 16 different sensor cook options for your convenience, which include pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected a program and touched **START**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.



1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Turn the Upper mode knob to select **Sensor Cook**. The display will show 16 sensor cook options. (You can scroll down through the list.)



3. Tap the **Sensor Cook** option you want.



4. Tap **START** to start cooking.
5. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Popcorn	3.0-3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and when opening it.
Potato	1 to 5 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Pizza	1 to 4 slices	Place 1-4 pizza slices on a microwave safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Beverage	6 to 8 oz.	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Food	Amount	Instructions
Dinner Plate	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone) • ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: Casseroles: refrigerated
Pasta	1 to 4 servings	Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: Pasta: canned spaghetti

Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

Food	Amount	Instructions
Soup	1 to 4 servings	Cover the bowl with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the soup is not as hot as you would like after using the "Sensor" function, continue heating using additional time and power. Stir the soup once before serving. Contents: Soup: refrigerated
Frozen Breakfast	4 to 8 oz.	Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Follow the package instructions for covering and standing. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Frozen Dinner	13 to 18 oz.	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Rice	1 to 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass pyrex bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Rice doubles in volume during cooking. After the cooking time is over, stir before standing time, and then salt or add herbs and butter.
Mini Ravioli	8 to 14 oz.	Put mini ravioli evenly into a microwave safe glass bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Let stand for 2-3 minutes. Stir the food once before serving.

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, Eggplants etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Fresh Root Vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables (carrots, leeks, potatoes, beet etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Frozen Vegetables	1 to 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Canned Vegetables	1 to 4 servings	Place the canned vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Auto sensor cooking instructions

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

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

NOTE

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

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

Utensils & cover

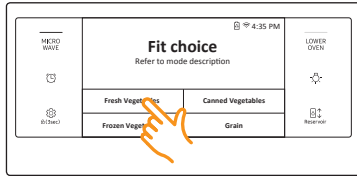
- To obtain good cooking results with the Auto Sensor function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this manual.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner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

CAUTION

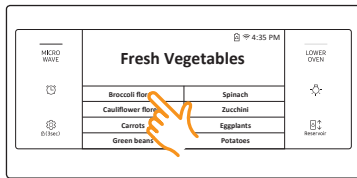
- After installing the oven and plugging it into an electrical outlet, do not unplug the power cord for 24 hours. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature continuously. i.e. one cooking operation immediately after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

Microwave oven (Upper Oven)

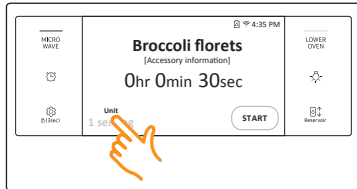
Fit choice



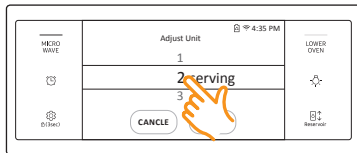
1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Turn the Upper mode knob to select **Fit Choice**.



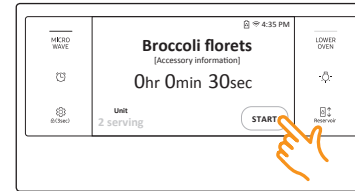
3. Tap to select **Fit Choice** cook. The display will show 4 different menus. These provide 26 Fit Choice cook options. (You can scroll down the list.)



4. Tap the serving area to display the servings of food screen.



5. Flick the number to select the number of servings.
6. Tap **OK**.



7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Fresh Vegetables		
Broccoli Florets	1 serving	Wash and clean the broccoli. Prepare the florets and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	
Cauliflower Florets	1 serving	Wash and clean the cauliflower. Prepare the florets and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	
Carrots	1 serving	Wash and clean the carrots. Cut the carrots into even slices and place in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
	2 servings	
	3 servings	
	4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	

Food	Amount	Instructions
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the green beans. Place the green beans in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the spinach. Place the spinach in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Zucchini	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the zucchini. Cut zucchini into slices. Place the zucchini in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Eggplants	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Wash and clean the eggplants. Cut eggplants into slices. Place the eggplants in a microwave safe bowl and sprinkle with 1 Tbsp lemon juice. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Potatoes	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes.

Food	Amount	Instructions
Frozen Vegetables		
Broccoli Florets	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the broccoli in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the carrots in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the corn in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the green beans in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the peas in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.
Mixed Vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the mixed vegetables in a microwave safe bowl. Add 1-4 tablespoons of water (1 Tbsp per serving). Cover during cooking and stir afterwards.

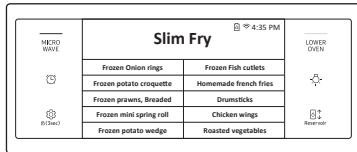
Microwave oven (Upper Oven)

Microwave oven (Upper Oven)

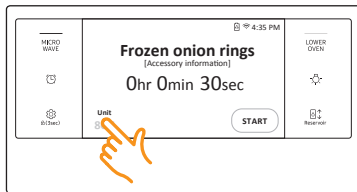
Food	Amount	Instructions
Canned Vegetables		
Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the carrots in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the corn in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the green beans in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 3-4 oz.)	Place the peas in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the spinach in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.
Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 4-5 oz.)	Place the beans in a microwave safe bowl. Cover during cooking and stir afterwards.

Food	Amount	Instructions
Grain		
Oatmeal	1 pack 2 packs	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and afterwards.
Brown Rice	1 cup 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Rice doubles in volume during cooking. After the cooking time is over, stir before standing time, and then salt or add herbs and butter.
White Rice	1 cup 2 cups	Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Rice doubles in volume during cooking. After the cooking time is over, stir before standing time, and then salt or add herbs and butter.
Bulgur	½ cup 1 cup	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and fluff with a fork afterwards.
Quinoa	1 cup 2 cups	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before cooking and afterwards.
Whole Wheat Macaroni	1 cup 2 cups	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Carefully remove from the microwave and drain the hot water.

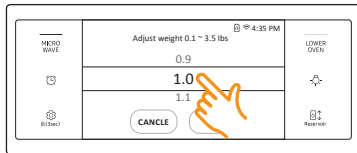
Slim fry



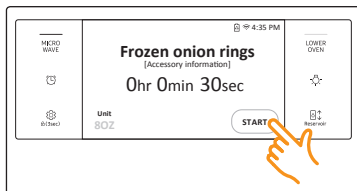
1. Put the food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Turn the Upper mode knob to select **Slim Fry**.
3. Tap to select one of 10 different options.



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



5. Flick the screen to select the food weight.
6. Tap **OK**.



7. Tap **START** to start cooking.
8. If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Frozen Onion Rings	8 oz. 12 oz.	Place the onion rings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Croquettes	8 oz. 16 oz.	Place frozen potato croquettes on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Prawns, Breaded	8 oz. 12 oz.	Place frozen prawns on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Mini Spring Rolls	8 oz. 12 oz.	Place frozen mini spring rolls on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Wedges	12 oz. 16 oz.	Place frozen potato wedges on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Fish Cutlets	8 oz. 12 oz.	Place frozen fish cutlets on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Homemade French Fries	8 oz. 12 oz.	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of .4 x .4 in (10 x 10 mm). Soak in cold water for 30-40 minutes. (Put some salt in the cold water for the osmotic pressure.) Dry potato sticks with a towel, and then brush with 1 tsp (5 g) oil. (Try to remove the moisture completely. Otherwise, the potatoes may get scorched and stick to the bottom of the tray.) Place them on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Drumsticks	3 ea 6 ea	Rinse drumsticks and place them on the hot plate, then place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn over drumsticks, and then press START to continue.

Microwave oven (Upper Oven)

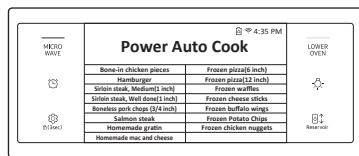


Microwave oven (Upper Oven)

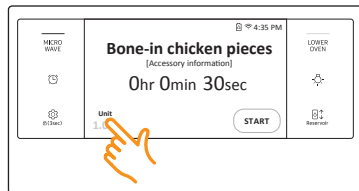
Food	Amount	Instructions
Chicken Wings	10 ea 20 ea	Rinse chicken wings and place on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Roasted Vegetables	8 oz. 12 oz.	Cut eggplants, carrots, zucchini, and then brush them with 1 tsp (5 g) oil. Place sliced vegetables on the hot plate, then place the plate on the high rack.

Microwave oven (Upper Oven)

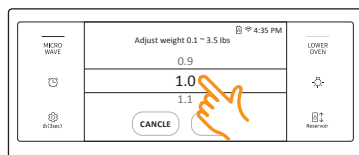
Power auto cook



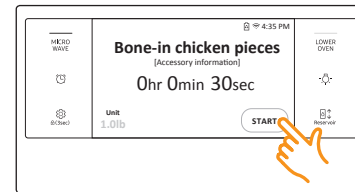
- Put the food in the center of the turntable and close the door.
- Turn the Upper mode knob to select **Power Auto Cook**.
- Tap to select one of 15 different options.



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



- Flick the screen to select the food weight.



- Tap **START** to start cooking.
- If you want to pause cooking, tap **PAUSE**. In **PAUSE**, you can cancel or continue cooking by tapping **CANCEL COOKING** or **CONTINUE**.

⚠ CAUTION

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

Food	Amount	Instructions
Bone-In Chicken Pieces	1.0 lb. 2.0 lbs.	Brush the chicken pieces with oil and seasonings. Place the pieces skin side down on the high rack. When the microwave beeps, turn over bone-in chicken pieces, and then press START to continue.
Hamburger	2 ea 4 ea (1 ea: 4 oz.)	Place the hamburgers on the hot plate. Place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn the hamburgers over, and then press START to continue.
Sirloin Steak, Medium (1 inch)	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the Steaks with oil and seasonings.
Sirloin Steak, Well Done (1 inch)	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press START to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the Steaks with oil and seasonings.



Food	Amount	Instructions
Boneless Pork Chops	2 ea 4 ea (1 ea = 5-6 oz.)	Place the pork chops on the high rack. When the microwave beeps, turn over the pork chops, and then press START to continue. Brush the pork chops with oil and seasonings.
Salmon Steak	2 ea 4 ea (1 ea = 5-6 oz.)	Brush the Salmon fillets with oil and seasonings. Place the Salmon fillets on the hot plate, and then place the plate on the high rack.
Homemade Gratin	20 oz. 40 oz.	<p>Ingredients (40 oz.) 25 oz. potatoes, 4 oz. milk, 4 oz. cream, 1 oz. beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 5-6 oz. grated mozzarella cheese, butter, thyme.</p> <ul style="list-style-type: none"> For a 20 oz. recipe, use half the quantities above. <p>Method Peel potatoes and slice them to 0.1-0.2 inch thickness. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Rub the surface of a gratin dish with the butter. Put the rest of the ingredients except grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top, and then put the gratin dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.</p>

Food	Amount	Instructions
Homemade Mac and Cheese	12 oz.	Put oven dish on the low rack and cook.
Frozen Pizza (6 inch)	6 inch	Place the pizza on the high rack.
Frozen Pizza (12 inch)	12 inch	Place the pizza on the low rack.
Frozen Waffles	2 ea 4 ea	Place the waffles on the hot plate, then place the plate on the low rack.
Frozen Cheese Sticks	6 ea 12 ea	Place the cheese sticks on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Buffalo Wings	12 oz. 16 oz.	Place the chicken wings on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Potato Chips	12 oz. 16 oz.	Place the frozen potato chips on the hot plate, then place the plate on the high rack.
Frozen Chicken Nuggets	8 oz. 16 oz.	Place the frozen chicken nuggets on the hot plate, then place the plate on the high rack.

Microwave oven (Upper Oven)

Oven (Lower Oven)

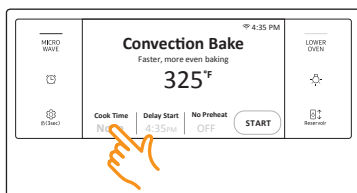
Timed cooking

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

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

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

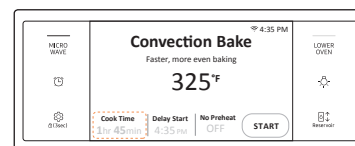
How to set the oven for timed cooking



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



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



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

NOTE

See pages 51 through 52 for basic baking and broiling instructions.

CAUTION

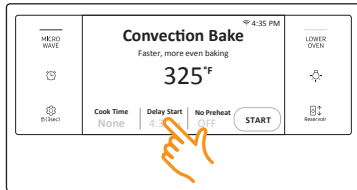
Use caution with the timed cooking or delay start features. You can use these features to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. For food that can easily spoil, such as milk, eggs, and unfrozen or fresh fish, meat, or poultry, chill them in the refrigerator first. Even when chilled,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

Delay start

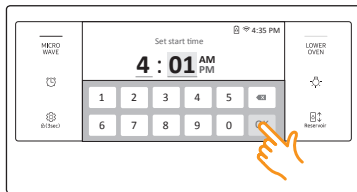
In the delay timed cooking mode, the oven's timer turns the oven on at a time you select in advance. You can have the oven turn off automatically after a set time has elapsed by setting the Timed Cooking function as well.

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

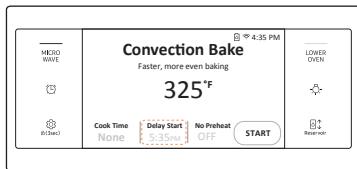
How to set the oven for delay timed cooking



1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Turn the lower Oven Mode knob to the cooking operation you want.
3. Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time.
(See the **Timed cooking** section on page 44).
4. Tap **Delay start**. The current time is displayed as the first entry.



5. Tap numbers in the numeric pad to set the time you want the oven to start.



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

NOTE

See pages 51 through 52 for basic baking and broiling instructions.

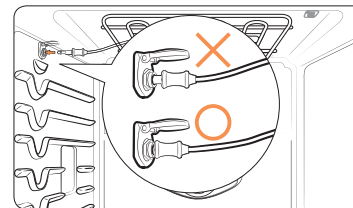
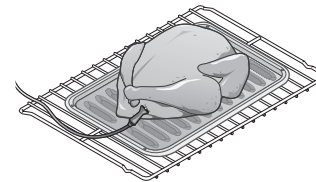
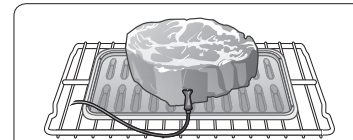
Using the temp probe

For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork, lamb, etc), measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked. The Temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not. This function can be used with Bake, Convection Bake, 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 the Keep Warm function to keep the meat warm after you have cooked it using the Temp Probe function, the meat's internal temperature will exceed the temperature you want.

Oven (Lower Oven)

2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
3. Turn the lower oven Mode knob to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake or Convection Roast). Set the cooking temperature. (See pages 22.)
4. Tap **Temp Probe** to set the desired internal temperature.
5. Set the desired internal temperature using the numeric pad.

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

6. If you want to use the Cook time or Delay start, set each function.
7. Tap **START**.
8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Temp probe table

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

NOTE

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

Removing the temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.

CAUTION

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

Twin cooking mode temperature setting ranges

Using the divider, you can divide the Lower oven into two compartments, flex upper and flex lower. This is also called twin mode. When you use the flex upper and flex lower compartments in the Lower oven at the same time, each compartment has a minimum and maximum amount of power available and consequently minimum and maximum temperature settings. Oven temperatures in the flex lower compartment also limit broil settings in the flex upper compartment. The temperature and broil setting limitations are shown in the table below and on the next page.

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

NOTE

To insert the divider, see page 61.

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

O = Available X = Not Available

NOTE

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

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

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

Oven functions

Cooking mode

Turn the Upper or Lower oven mode knob to select the cooking mode. Set the temperature using the Upper or Lower oven Temp knob, the numeric pad, or the wheel picker. See Setting the Temperature on pages 22 and Basic Baking and Broiling Instructions starting on page 51.

Mode	Temperature range		Single oven	* Twin oven		Temp probe	No preheat (Only Single oven)
	Single oven	* Twin oven		Upper	Lower		
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Broil	LO / HI	LO / HI	0	0	-	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	230 °F (110 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	-	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Keep Warm	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

O = Available - = Not Available

* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 61.

Mode	Instruction
Bake	<ul style="list-style-type: none"> Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning. <p>NOTE For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>
Broil	<ul style="list-style-type: none"> Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1 inch thick. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling. See the Broiling recommendation guide section starting on page 50.
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time. Breads and pastries brown more evenly.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Mode	Instruction
Steam Bake	<ul style="list-style-type: none"> Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor. See the Steam cook recommendation guide section starting on page 50.
Steam Roast	<ul style="list-style-type: none"> Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result. See the Steam cook recommendation guide section starting on page 50.
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> The keep warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. You can use the keep warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation. You should not use this mode to reheat cold food.

Oven		Oven functions	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Single Lower</div> <p>Without a divider</p>	Single oven	Upper	Microwave, Power Convection, Broil, Speed Power Convection, Speed Broil, Auto Cook, Defrost, Sensor Cook, Fit Choice, Slim Fry, Power Auto Cook
		Lower	Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Keep Warm, Healthy Cook, Gourmet Cook, Smart Control, Clean
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Upper Microwave Oven</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Flex Upper</div> <hr style="border: 0.5px solid orange; margin: 2px 0;"/> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Flex Lower</div> <p>With a divider</p>	* Twin oven	Flex Upper	Broil, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Healthy Cook, Smart Control
		Flex Lower	Bake, Convection Bake, Healthy Cook, Smart Control

* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the upper oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 61.

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

Broiling recommendation guide

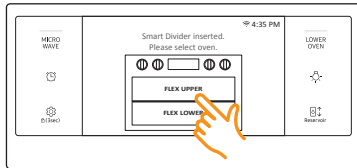
The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time (min.)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	¾"	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	-	1-1½"	Hi	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Well done	-	1-1½"	Lo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Chicken pieces	Well done	4.5 lbs.	½-¾"	Lo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Well done	2 lbs.	½-¾"	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	-	¼-½"	Lo	3 or 4	7:00-8:00	4:00-5:00

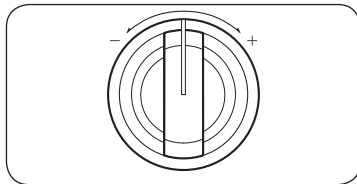
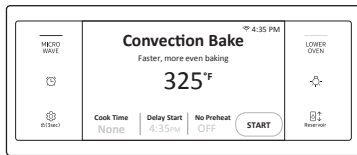
Steam cook recommendation guide

Steam mode	Level	Foods
Steam bake	High	Rye breads, Desserts (Flan caramel)
	Med	Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casseroles)
	Low	Pastries
Steam Roast	High	-
	Med	Meats, Poultry
	Low	Turkey, Large meats

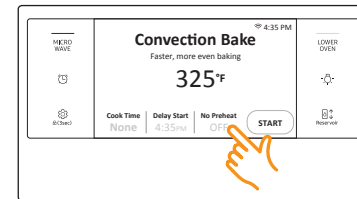
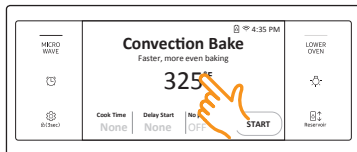
Basic baking and broiling instructions



- To use Twin Flex mode, insert the divider into the Lower oven. See page 61 for details. If you are using single oven mode, skip this step and go to Step 2.
- Turn the lower oven Mode knob to select the desired cooking mode. If you inserted the divider, select **FLEX UPPER** or **FLEX LOWER** on the screen.



- Set the temperature you want. (See the **Minimum and maximum settings** section on page 24.)
 - Broil mode can be set only Hi or Low.
 - Keep Warm temperatures are fixed and cannot be changed.



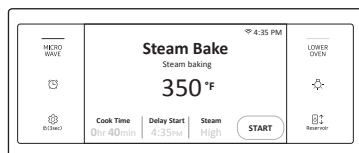
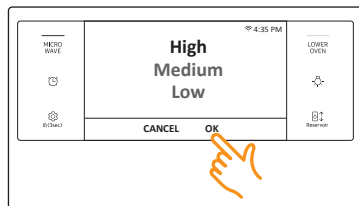
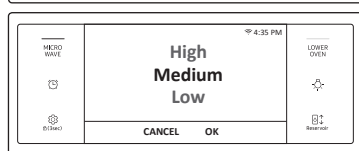
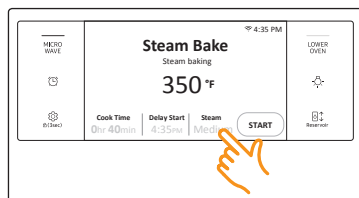
- Follow the steps below to use the No Preheat feature, Steam Bake, or Steam Roast. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 5 on the next page.
 - No Preheat (Only Single oven)**
 - If you are select Convection Bake or Convection Roast, the display will show the No preheat information. (The default is OFF).
 - Tap the No Preheat area. The No Preheat feature is activated and the display will show ON.

NOTE

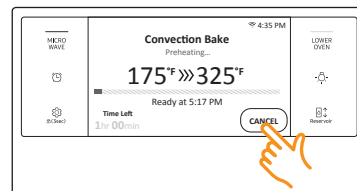
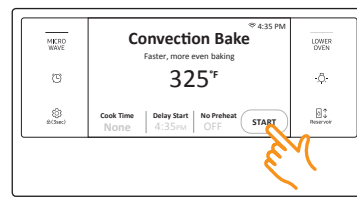
- For best performance, we recommend cooking on a single rack.
- | Type | Rack Positions |
|----------|----------------|
| Baking | 3 or 4 |
| Roasting | 1 or 2 |
- Place food in the oven before you start cooking when using the No preheat feature.
 - For best performance, preheat the oven when baking rising bakery products such as angel food cakes, bundt cakes, or puff pastries.

Oven (Lower Oven)

Oven (Lower Oven)

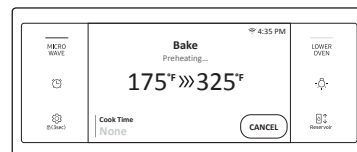
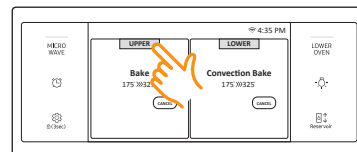


- Steam Bake, Steam Roast
 - a. If you selected Steam Bake or Steam Roast, the display will show the steam level information. (The default is Medium).
 - b. Tap the Steam area to adjust the steam level. The steam level adjustment screen appears. You can set the steam level to Low, Medium, or High.
 - c. Tap **OK**. The steam level adjustment screen closes and the steam level information is displayed. **Important:** You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 21.
- 5. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 44 and 45 for instructions.

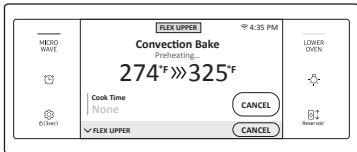
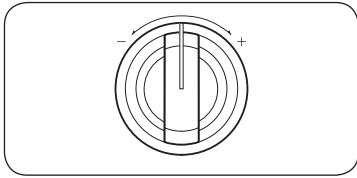


6. Tap **START** to begin cooking.
7. Tap **CANCEL** when cooking is done or if you want to cancel cooking.

How to adjust the temperature while cooking



- If you are using the ovens in single mode, do one of the following:
- To adjust the temperature in the lower oven
- Use the lower oven temperature knob to adjust the temperature or
 - Tap **LOWER OVEN** on the screen, tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.
- To adjust the temperature in the upper microwave oven
- Use the upper oven temperature knob to adjust the temperature or
 - Tap **Microwave** on the screen, tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.



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

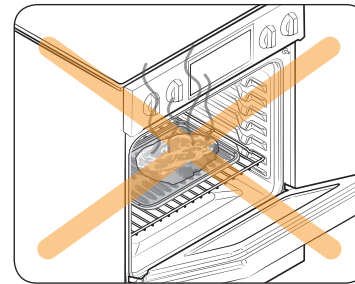
- Use the lower oven temperature knob to adjust the temperature or
- Tap the temperature area, enter the new temperature using the numeric keypad, and then tap **OK**.

- ★ Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep 6 times.
- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

NOTE

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

CAUTION



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

Oven (Lower Oven)

Using the healthy cook feature

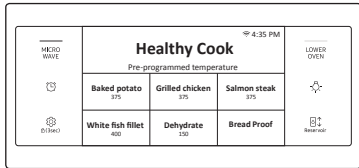
Health Cook provides 6 different specialized cooking options.

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

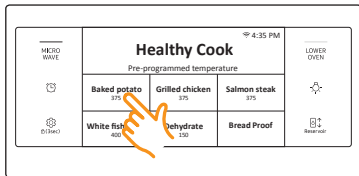
* To use the twin flex oven functionality, you must insert the divider into the lower oven and divide it into an upper and lower compartment. See page 61.

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

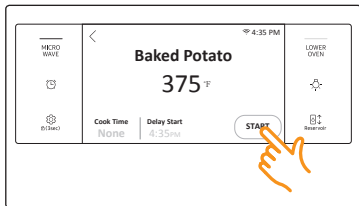
Mode	Instruction									
Baked Potato	<ul style="list-style-type: none"> Baked Potato is specially designed to cook potatoes or sweet potatoes. 									
Grilled Chicken	<ul style="list-style-type: none"> Grilled Chicken is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts. To prevent over-browning and drying of the skin, wrap each piece or breast of the chicken in foil. 									
Salmon Steak	<ul style="list-style-type: none"> Salmon Steak is specially designed to cook salmon steaks. 									
White Fish Fillet	<ul style="list-style-type: none"> White Fish Fillet is specially designed to cook white fish fillets. 									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings. 									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Rack position</th> <th>Temperature (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetables or Fruit</td> <td>3 or 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>3 or 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Rack position	Temperature (°F)	Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150	Meat	3 or 4	145-225
	Category	Rack position	Temperature (°F)							
Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150								
Meat	3 or 4	145-225								
Bread Proof	<ul style="list-style-type: none"> 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. Turn the Mode knob to the Healthy Cook mode. The display will show the specialized cooking options.



2. Tap the cooking option you want.



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

NOTE

You cannot adjust the temperature of the Bread Proof mode.

CAUTION

- Do not use Bread Proof when the oven temperature is above 125 °F. If temperature is above 125 °F, this mode won't function properly. Wait until the oven cools down.
- Do not use Bread Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 or 4 and cover it with a cloth or with plastic wrap. You may need to anchor the plastic wrap underneath the container so that the oven does not blow the plastic wrap off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

NOTE

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

Rack position chart for special cooking options

Food	Single (Both Ovens)	Flex Upper	Flex Lower
Baked Potato	5	A	1
Grilled Chicken	4 or 5	A	1
Salmon Steak	4 or 5	A	1
White Fish Fillet	4 or 5	A	1
Dehydrate	3 or 4	-	-
Bread Proof	3	-	-

NOTE

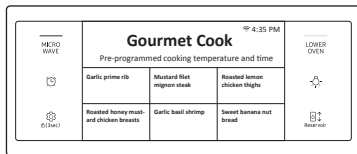
Refer page 58 for Rack Positions chart.

Oven (Lower Oven)

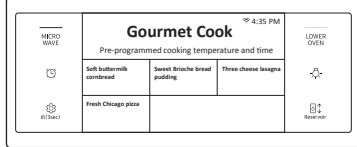
Oven (Lower Oven)

Using the gourmet cook feature

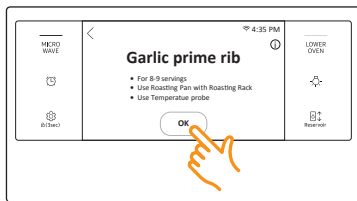
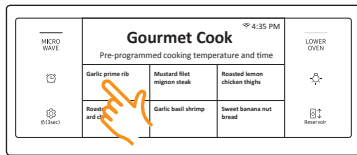
For inexperienced cooks, the oven offers 10 gourmet auto cook options. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe. You can download detailed recipes for each option from the Samsung website.



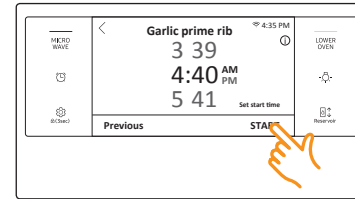
1. Turn the Mode knob to the **Gourmet Cook** mode. The display will show 10 auto cook options. (You can scroll down through the list.)



2. Tap the **Gourmet Cook** option you want.



3. Follow the on-screen instructions.



4. Tap **START** to start cooking.

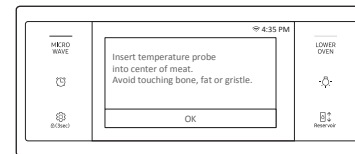
Cooking tips in the gourmet cook mode



1. Tap **OK**.



2. Tap **i** on the screen to see a cooking tip.



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


Using the smart control feature (Lower oven only)

To use the oven's Smart Control feature, 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.

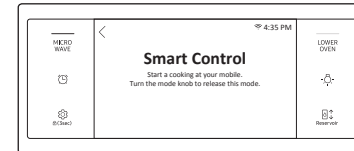
Please refer to the following table for the main functions that can be operated from the app.

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



Turn the Mode knob to Smart Control. 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.

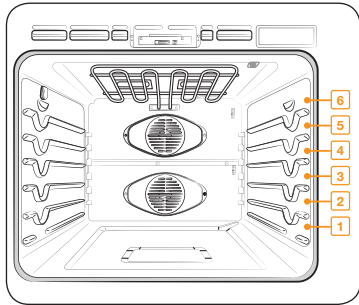
NOTE

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

Oven (Lower Oven)

Using the oven racks

Lower oven rack positions (single mode)

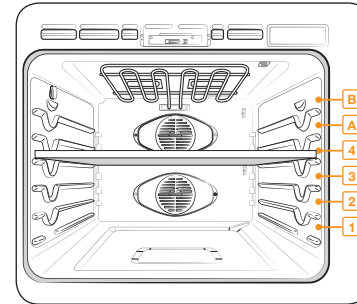


Recommended rack positions for cooking

Type of Food	Rack Positions
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	3-5
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	4 or 3
Angel food cakes, small roasts	2
Turkeys, large roasts, hams, fresh pizza	1

- This table is for reference only.

Lower oven rack positions with divider (twin mode)



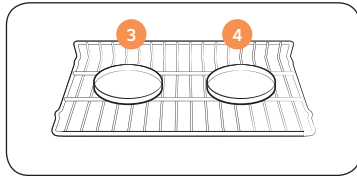
The upper compartment has 2 rack positions (A, B).

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

Type of Food	Rack Positions	
	Upper	Lower
Frozen pies	A	1
Angel food cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, Pies, Biscuits	A	1
Casseroles	A	1
Small roast, hams	A	1
Small turkeys, medium roasts	-	1

- This table is for reference only.

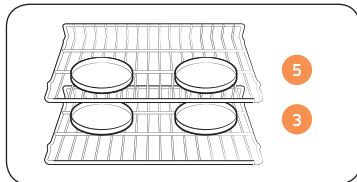
Rack and pan placement



Single Oven Rack

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.

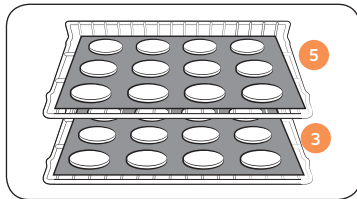


Multiple Oven Racks

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

Using multiple oven racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes and cookies	3 and 5



Multiple Oven Racks

Before using the racks

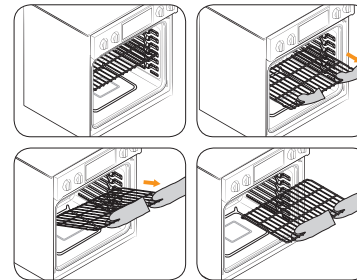
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Removing the racks

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

Replacing the racks

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



CAUTION

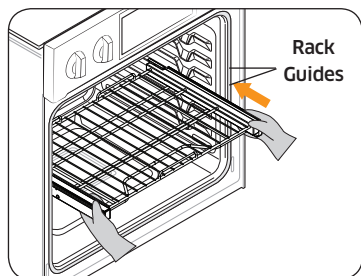
- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Oven (Lower Oven)

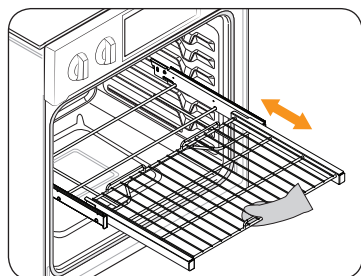
Using the gliding rack

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

Installing the gliding rack

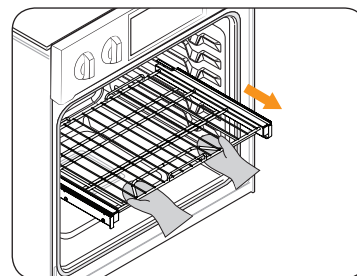


- With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

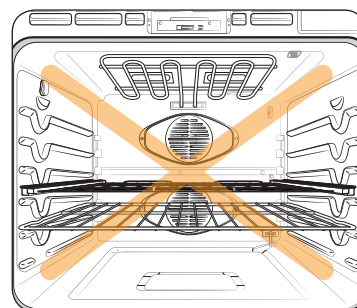


- When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

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 Wire rack. You will not be able to install it properly and the rack could fall.

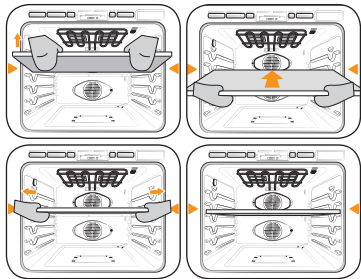
NOTE

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

Using the divider

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

To install the divider into the lower oven cavity



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

⚠ CAUTION

If the oven displays -dC-

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

Using the clean feature

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

Self clean

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

⚠ CAUTION

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

Oven (Lower Oven)

Before a self cleaning cycle

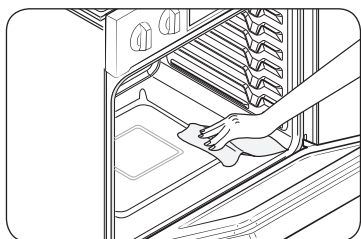


Fig. 1

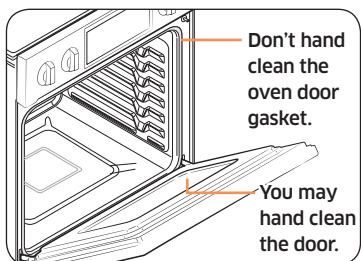
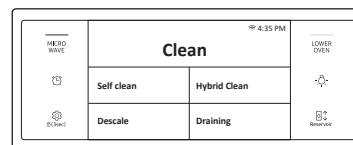


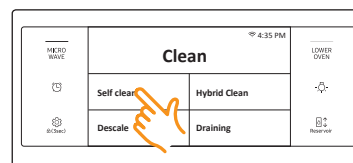
Fig. 2

- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (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.

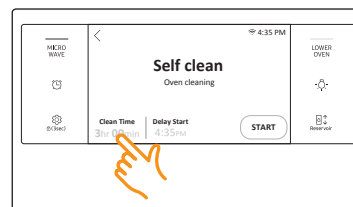
How to run a self cleaning cycle



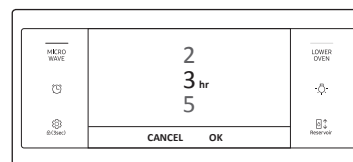
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



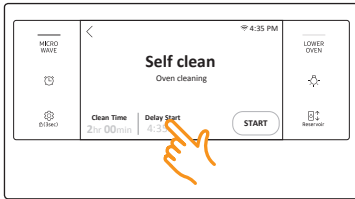
2. Tap **Self Clean**.



3. Tap **Clean Time**.



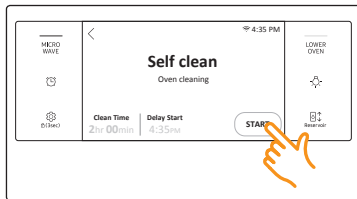
4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3h).
5. Tap **OK**.



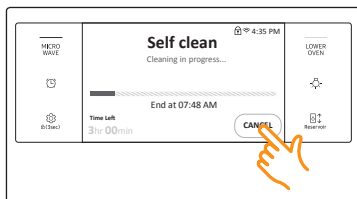
6. If you don't want to use the Delay Start feature, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start**, and then go to Step 7.



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



8. Tap **START** to begin self-cleaning. The motor-driven door lock will engage automatically. **Important:** Only lower oven door locks when you run a self cleaning cycle on the lower oven.



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

NOTE

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

After a self-cleaning cycle

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

Hybrid clean

The Hybrid cleaning function saves time and energy by removing leftover grease and residue that you can 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.

Oven (Lower Oven)

Before a hybrid cleaning cycle

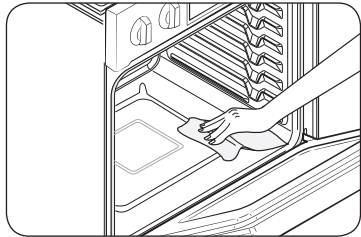


Fig. 1

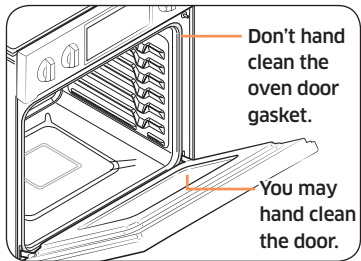


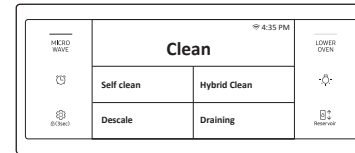
Fig. 2

- 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.

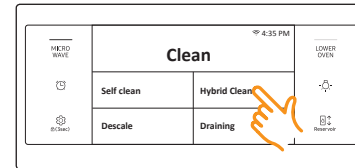
NOTE

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

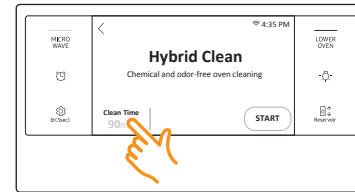
How to run a hybrid cleaning cycle



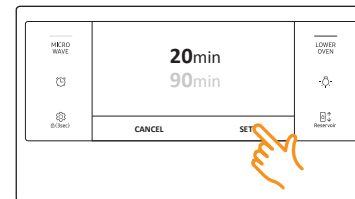
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.



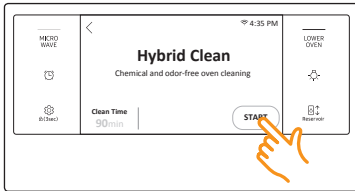
2. Tap **Hybrid Clean**.



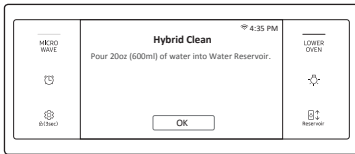
3. Tap the Clean Time area to adjust the clean time. The clean time adjustment screen appears. You can set the clean time to 20 min or 90 min.



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



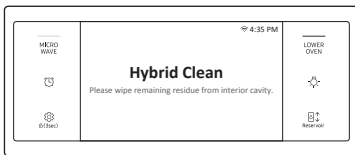
5. Tap **START** to begin Hybrid cleaning.



6. Follow the on-screen instructions. Hybrid cleaning will start automatically after the oven senses water in the water reservoir.

NOTE

Both oven doors are locked during Hybrid cleaning.



7. When Hybrid cleaning is complete, 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. (600 ml) of water since this produces the best results.

After a hybrid cleaning cycle

- Take care when opening the door after a Hybrid cleaning 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 open 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.

Oven (Lower Oven)

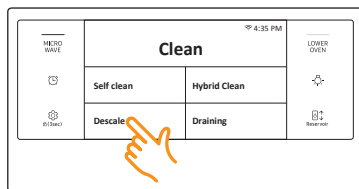
Descal

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

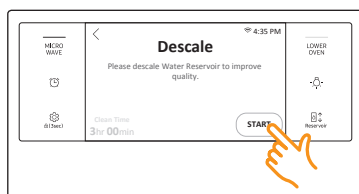
NOTE

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

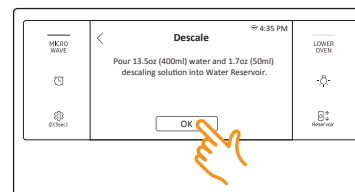
How to run a descale cycle



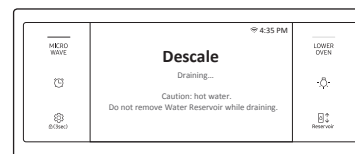
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descal**.



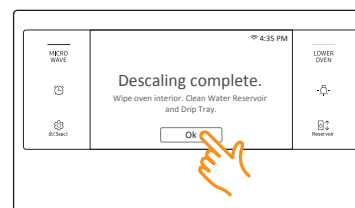
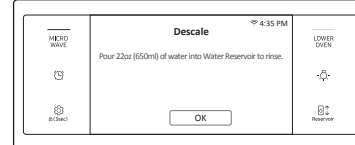
3. Tap **START**.



4. Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
 - Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz. (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz. (400 ml) of drinkable water.



5. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
6. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz. (650 ml) of drinkable water for rinsing.
7. Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.



8. When rinsing is complete, use oven gloves to empty and clean the water reservoir.

WARNING

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

⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

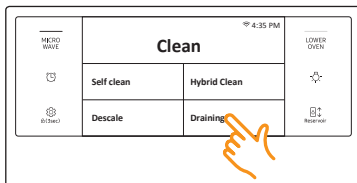
Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, we recommend that you confirm your selection. This is to prevent descaling from starting by mistake.

Draining

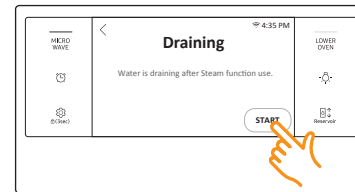
When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes.

To drain the water, follow these steps:

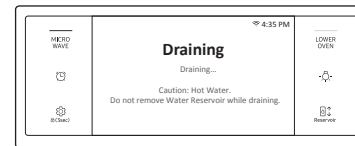
How to run a draining



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



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



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



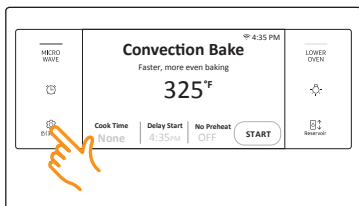
📖 NOTE

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

Oven (Lower Oven)

Settings


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




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

Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

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





To manually input an IP

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

NOTE


- To disable a Wi-Fi connection, Touch **Settings**  and then tap **Wi-Fi > OFF**.
- For details about the Wi-Fi connection and using the Samsung Smart Home app, see the Smart Home app user manual.

Display


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

Date & Time


To enable automatic date and time

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

To manually input the date and time


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

To change the time format

1. Touch **Settings**  and then tap **Date & Time**. Tap the current setting to select a desired time format.
2. You can select 12-hour clock or 24-hour clock.

Language

Choose a display language.



1. Touch **Settings**  and then tap **Language**. Tap the current setting to select a desired language.
2. You can select English, Spanish, or French.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Touch **Settings**  and then tap **Volume**. Use the bar to adjust the volume.

Temp


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

NOTE

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

12 hour energy Saving

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

1. Touch **Settings**  and then tap **12 hour energy Saving > ON**.
2. The 12 hour energy saving icon will appear in the indicator area.

Easy connection

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

Help


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

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

About device

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

To update the software:


1. Touch **Settings**  and then tap **About device > SW update > Update**.
2. Tap **INSTALL**. The software is updated and the system restarts automatically.

Sabbath

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

Demo mode

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

1. Touch **Settings**  and then tap **Demo mode > ON**.
2. The Demo mode indicator appears on screen.



Oven (Lower Oven)

Using the Sabbath feature

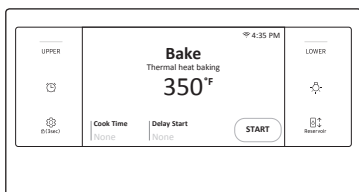
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



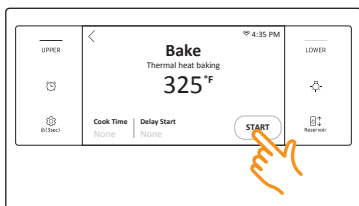
For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

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

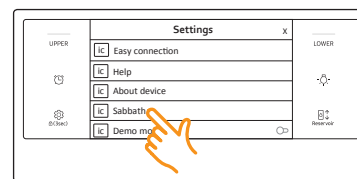
How to use the Sabbath feature



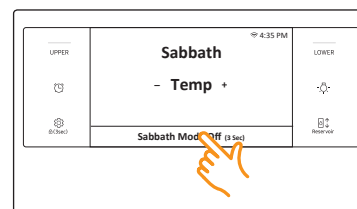
1. Turn the Mode knob to Bake mode.



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








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



5. You can turn the oven off at any time by turning the Mode knob to the **OFF** position. Note that this method does not turn Sabbath mode off.
6. To turn Sabbath mode off, tap and hold **Sabbath OFF** for 3 seconds. Note that this turns the oven off too.



-  Do not attempt to activate any other program feature except Bake while the Sabbath feature is active.
-  You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
-  You can set the Cook Time function before activating the Sabbath feature.
-  Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. **Sabbath** will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath Holidays. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Tap and hold **Sabbath Off** for 3 seconds.
-  Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.

Maintaining your appliance

Care and cleaning of the oven

Cleaning painted parts and decorative trim

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

NOTE

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

Maintaining your appliance

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.

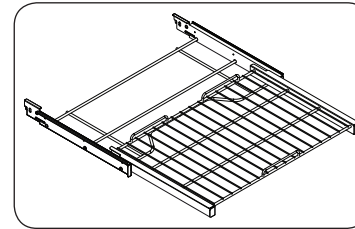
NOTE

- 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.

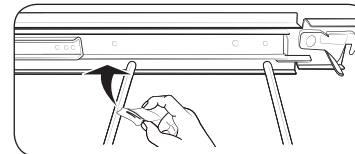
NOTE

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

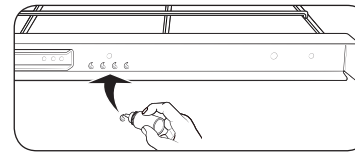
To lubricate the slides of the gliding rack



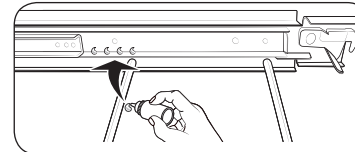
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 60.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

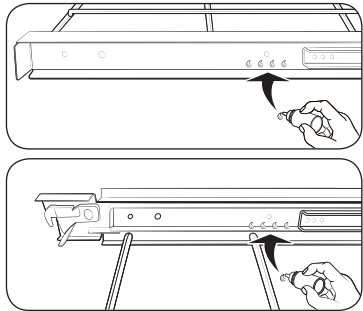


3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.



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



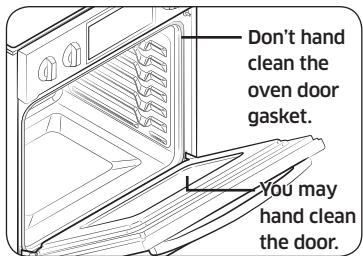


5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the gliding rack** on page 60.

NOTE

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

Oven door



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

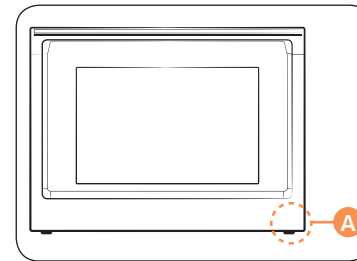
Removing the oven door (Lower oven only)

CAUTION

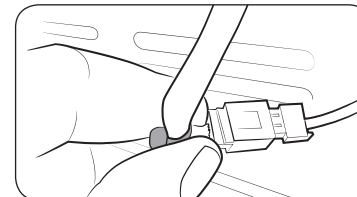
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. Use two hands to remove an oven door.

WARNING

You can't remove the upper oven door for safety reason.

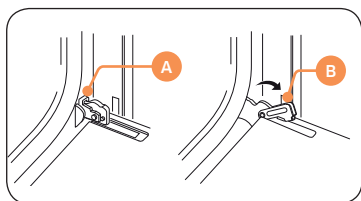


A. Wire Harness

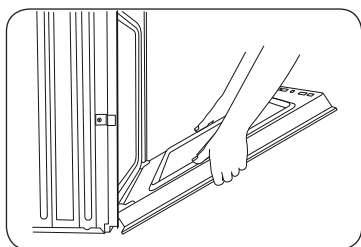


1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.

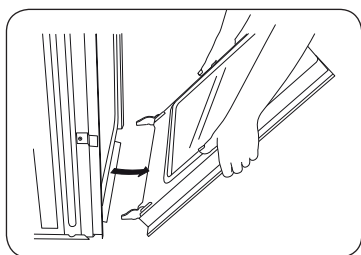
Maintaining your appliance



- 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.

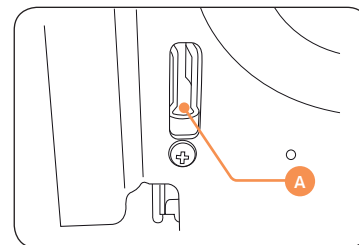
Replacing the oven door (Lower oven only)

⚠ CAUTION

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

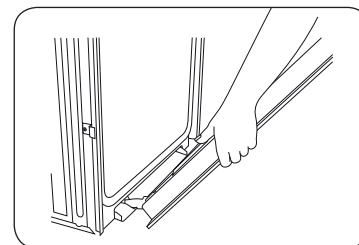
⚠ WARNING

You can't replace the upper oven door for safety reason.

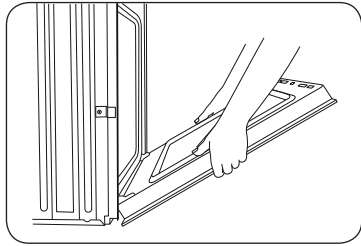


- A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock

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.




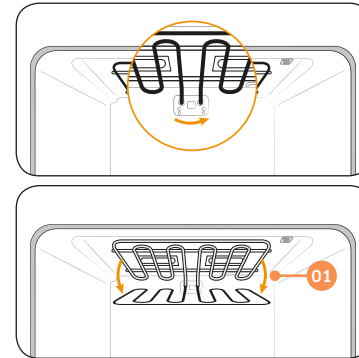
4. Lower the oven door to the fully open position. If the oven door does not open to a full 90°, repeat steps 1 through 3.
5. Locate the oven door hinge locks in the corners of the oven door, and rotate the hinge locks toward the oven cavity to the locked position. See Step 3 (illustration A) in the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

CAUTION

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

Changing the oven light (Lower oven only)

The oven light is a standard 40-watt appliance halogen bulb. It comes on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch **Lamp**  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 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

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"> There is foreign matter caught between the buttons Touch model: There is moisture on the exterior The lock function is set 	<ul style="list-style-type: none"> Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the lock function is set.

For the Microwave Oven

Symptom	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Make sure the oven is plugged in. Check if a fuse has been blown or circuit breaker has been tripped.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Symptom	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is insufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may cause popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is insufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Symptom	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being thawed.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Troubleshooting

Symptom	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam is emitted through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

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

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

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

For the Lower Oven

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The oven light will not turn on.	The light is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the lamp. Call for service if the door light does not turn on.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the Basic operations section starting on page 22.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the Using the oven racks section on page 58.
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 69.

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 50, and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the Broiling recommendation guide on page 50.
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. See the Broiling recommendation guide on page 50.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermistor needs to be adjusted.	See Temp adjust in the Settings section on page 69.
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water remains in the oven.		

Problem	Possible cause	Solution
I can hear water boiling during steam cooking.	Water is being heated by the steam heater.	This is not a product malfunction.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the oven to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the Self clean section on page 61.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven control lockout (see page 23).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press OFF . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the Self clean section on page 61.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. See the Self clean section on page 61.
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
The oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the Oven Control Lockout section on page 23.

Troubleshooting

Information codes

OVEN

Displayed Code	Possible cause	Solution
C-d0	This code occurs if the control key is short for 1 minute.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service center.
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Press OFF , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.	
C-20	The oven sensor is open when the oven is operating.	
	The oven sensor is short when the oven is operating.	
C-21	This code occurs if the internal temperature rises abnormally high.	

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

Warranty (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,
TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON**

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

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

Warranty (U.S.A)

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

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, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Appendix

Memo

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/OVEN_A20_TZ/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Memo



Scan this with your smartphone

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

* Requires reader to be installed on your
 smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



DE68-04447A-00

Horno combinado de microondas empotrable

Manual del usuario

NQ70M7770D*



Aviso sobre regulaciones

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- A. No intente hacer funcionar este horno de microondas con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede conducir a una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.
- C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - 1) La puerta (doblada),
 - 2) Las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
 - 3) Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.
- D. Este horno de microondas no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no forme parte del personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

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.

Aviso sobre regulaciones

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

Instrucciones de seguridad importantes	5	Horno (Horno inferior)	44
Introducción a su nuevo horno	19	Cocción por temporizador	44
Descripción general	19	Retrasar el inicio	44
Elementos incluidos con su horno	19	Uso de la sonda de temperatura	45
Antes de comenzar	20	Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble	47
Sugerencias para ahorrar energía	20	Funciones del horno	48
Plato giratorio (para horno de microondas)	20	Uso de la función de comida saludable	54
Depósito de agua	21	Cómo utilizar la función de cocción gourmet	56
Operaciones básicas	22	Uso de la función de control inteligente (solo horno inferior)	57
Panel de control	22	Uso de las parrillas del horno	58
Ajuste de la temperatura	22	Uso de la parrilla deslizable	60
Traba de controles	23	Uso del divisor	61
Cronómetro	23	Uso de la función de limpieza	61
Horno de microondas (Horno superior)	26	Configuración	68
Ajuste del nivel de potencia	26	Uso de la función Sabbath	70
Cocción por temporizador	26	Mantenimiento de su electrodoméstico	71
Microondas	27	Cuidado y limpieza del horno	71
Convección potente	28	Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)	73
Asar a la parrilla	28	Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)	74
Convección energética rápida	29	Recambio de la luz del horno (solo horno inferior)	75
Asado a la parrilla rápido	29	Resolución de problemas	76
Cocción automática	30	Pantalla de control	76
Descongelar	33	Para el horno de microondas	76
Cocción por detección	34	Para el horno inferior	79
Ajustar selección	38	Códigos de información	82
Slim fry	41	Garantía (EE.UU.)	83
Cocción automática potente	42	Garantía (CANADÁ)	84
		Apéndice	86
		Anuncio de código abierto	86

Instrucciones de seguridad importantes

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

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA









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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno de microondas)

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.

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte "Instrucciones importantes de conexión a tierra" en la página 7 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno de microondas está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiar la unidad.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
 - No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
18. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, 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.
19. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

20. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
- No caliente demasiado los líquidos.
 - Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
 - No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje que los recipientes con líquido reposen en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlos.
 - Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en un recipiente que contenga líquido.
21. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el horno de microondas dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
22. No limpie con paños para fregar de metal. Las piezas pueden quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que provoca un riesgo de descarga eléctrica.
23. Cuando no utilice este horno, no almacene en él ningún material distinto de los accesorios recomendados por el fabricante.
24. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno de microondas con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Instrucciones de seguridad importantes (Horno)


PARA SU SEGURIDAD


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


PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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.

HORNO

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

- ★ • **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
- **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 (Horno)

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.**

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.





- 🔌 • 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 (Horno)

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.
-  • 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.

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

- ❏ • 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.

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.
- ☒ • 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 (Horno)

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

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

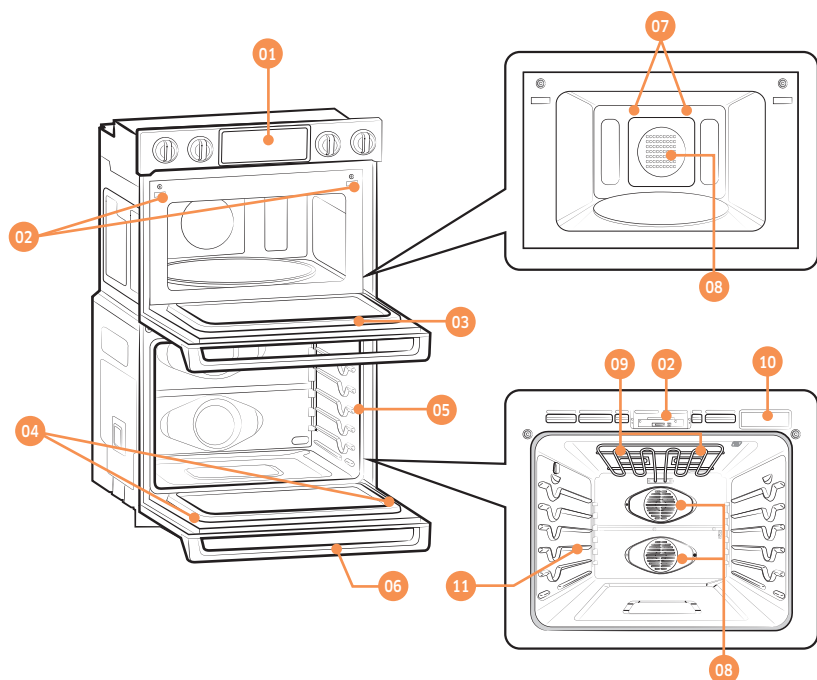
⚠ PRECAUCIÓN

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción a su nuevo horno

Descripción general

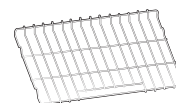


- 01 Panel de control
- 02 Traba de la puerta
- 03 Puerta del horno de microondas
- 04 Luz LED de la puerta
- 05 Junta del horno
- 06 Puerta del horno
- 07 Lámpara LED
- 08 Ventilador de convección
- 09 Lámpara halógena *
- 10 Depósito de agua
- 11 Posición del estante

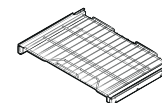
Elementos incluidos con su horno

Este horno se suministra con accesorios de diferentes tipos que le ayudan a cocinar como desea.

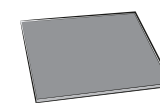
Accesorios para el horno



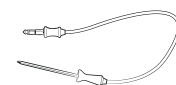
Estantes de alambre (2)*



Parrilla deslizable (1)*



Divisor (1)*

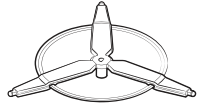


Sonda de temperatura (1)*

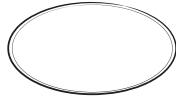
Estantes de alambre	Utilice estos estantes del horno inferior para hornear y asar a la parrilla.
Parrilla deslizable	La parrilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados.
Divisor	Utilice el divisor para dividir el horno inferior en dos cavidades que le permitirán cocer dos platos diferentes al mismo tiempo.
Sonda de temperatura	La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

Introducción a su nuevo horno

Accesorios para el horno de microondas



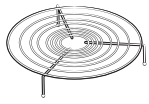
Aro de rodillo*



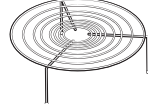
Plato giratorio*



Plato caliente*



Estante bajo*



Estante alto*

Anillo giratorio	Se coloca en el centro de la base. Es el soporte del plato giratorio.
Plato giratorio	Se coloca sobre el anillo giratorio con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. Sirve como base para la cocción.
Estantes	Utilice uno de estos estantes, el que sea más adecuado, para cocinar dos platos al mismo tiempo. Un plato pequeño en el plato giratorio y el otro en el estante seleccionado. Puede usar estos estantes con la función de asado a la parrilla o convección. NOTA No utilice estantes de alambre con el modo microondas excepto cuando así se especifique en este manual.
Plato caliente	Se coloca sobre el plato giratorio. Utilícelo para dorar alimentos o para que pasteles y pizzas queden crocantes.

NOTA

- No utilice el plato giratorio sin el anillo giratorio.
- Si necesita un accesorio marcado con un *, puede adquirirlo en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

Antes de comenzar

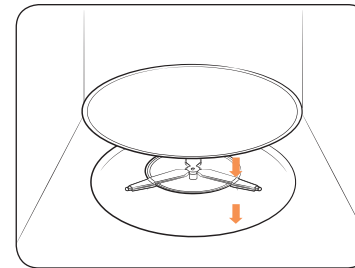
Antes de utilizar el horno superior y el inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos a fondo. Luego, retire los accesorios, programe el horno inferior para hornear y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. A continuación, programe el horno de microondas (superior) en Convección potente y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 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 la vuelta a 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.

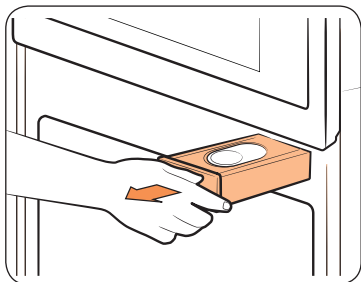
Plato giratorio (para horno de microondas)



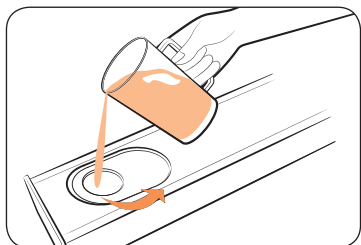
Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza en las funciones Horneado al vapor, Asar al vapor y Limpieza Híbrido, así como para remover las incrustaciones que pueden formarse en las paredes del horno, en especial luego de hornear al vapor, asar a vapor y realizar una limpieza híbrida. Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o desincrustar.



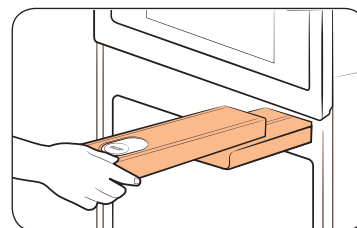
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Reservoir (Depósito)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



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

NOTA

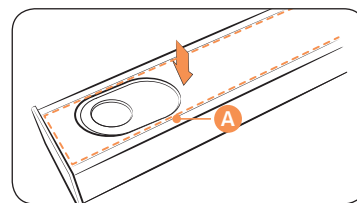
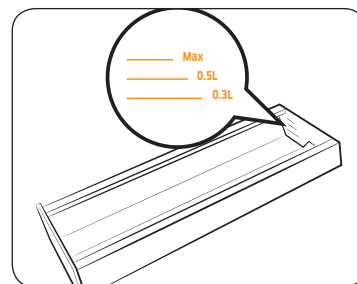
Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.



3. Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
4. Empuje el depósito 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.

NOTA

No sobrepase la línea máxima.



NOTA

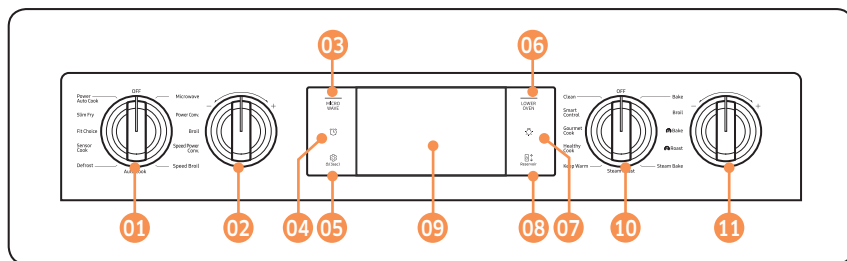
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (**marcado como A**) estén cerradas antes de utilizar el horno.

PRECAUCIÓN

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

Operaciones básicas

Panel de control



- 01 Perilla de modo Superior:** Se usa para seleccionar el modo de horno de microondas superior.
- 02 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno de microondas superior.
- 03 MICROWAVE (MICROONDAS):** Se usa para mostrar la pantalla del modo de horno de microondas superior en la pantalla. Al tocar aquí no se enciende ni se apaga el horno. Solo se muestra su estado actual.
- 04 Temporizador** : Se usa para mostrar la pantalla del temporizador programado.
- 05 Configuración y Traba de controles** : Se usa para mostrar la pantalla de ajustes. Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, todas las funciones del horno se desactivarán.
- 06 LOWER OVEN (HORNO INFERIOR):** Se usa para mostrar la pantalla del modo de horno inferior en la pantalla. Al tocar aquí no se enciende ni se apaga el horno. Solo se muestra su estado actual.
- 07 Luz** : Se usa para encender o apagar la luz del horno.
- 08 Reservoir (Depósito)** : Toque para abrir el depósito de agua.
- 09 Pantalla:** Deslice para navegar por los menús y toque para seleccionar el ajuste deseado.
- 10 Perilla de modo Inferior:** Se usa para seleccionar el modo de horno inferior.
- 11 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno inferior.

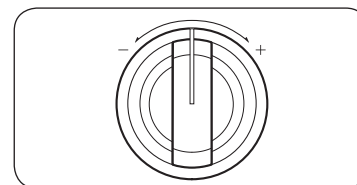
NOTA

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

Ajuste de la temperatura

Este horno tiene dos formas de ajustar la temperatura.

Perilla de temperatura



- Use la perilla de temperatura a la izquierda o a la derecha del panel de control para ajustar la temperatura para el horno de microondas superior y el horno inferior respectivamente. Para el horno superior, puede usar este botón en las funciones Convección potente y Convección energética rápida. Para el horno inferior, puede usar este botón en las funciones Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor y Asar al vapor.
- Gire la perilla correspondiente en sentido de las agujas del reloj (+) o en sentido contrario (-) y luego suelte. La temperatura aumentará o disminuirá 5 °F.
- Para cambiar la temperatura rápidamente más de 5 °F, gire y mantenga la perilla en la posición + o -.

Teclado numérico



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

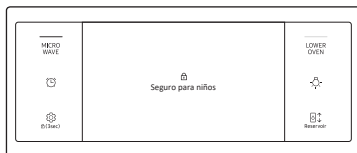
Traba de controles

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

Cómo activar la función de traba de controles



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

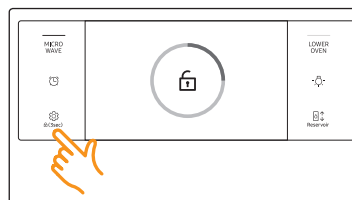


3. La pantalla mostrará la función de traba de controles y la confirmación de la traba de controles aparecerá abajo en la pantalla.

NOTA

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

Cómo destrabar los controles



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

NOTA

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.

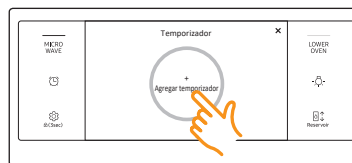
Cronómetro

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. Puede programar 10 temporizadores como máximo al mismo tiempo. Cada temporizador hará la cuenta regresiva independientemente de los demás temporizadores activos.

Cómo programar el temporizador



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

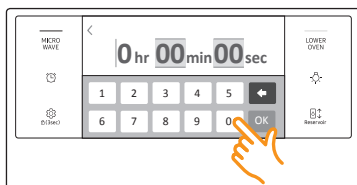


2. Toque **+ Agregar temporizador**.

NOTA

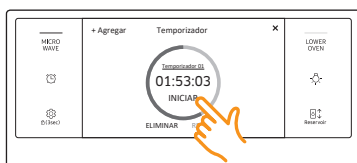
Una vez completados los Pasos 1 a 5, puede regresar al Paso 2 y configurar temporizadores adicionales. También puede dar un nombre al temporizador para identificarlos por separado. Consulte la página 24.

Operaciones básicas



3. Toque los números del teclado numérico para configurar el temporizador. (Puede configurar el temporizador para cualquier duración desde 1 segundo hasta 23 h 59 min 59 s).

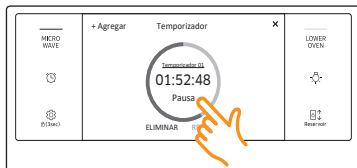
4. Toque **OK**.



5. Toque **INICIAR**.

Quando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y la pantalla mostrará que el Temporizador terminó.

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

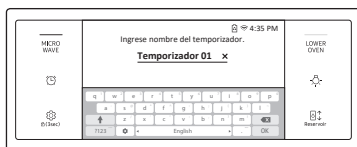


Cómo cambiar el nombre del temporizador



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

1. Toque el área del nombre del temporizador.
 2. Ingrese el nuevo nombre del temporizador y toque **OK**.
- Se visualizará un teclado.
 - La pantalla mostrará el nombre elegido.



Ajustes mínimos y máximos

Horno de microondas superior

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo mínimo y máximo, temperatura y nivel de potencia.

Coloque la perilla de modo del horno de microondas superior en la operación de cocción deseada. Ajuste la temperatura o el nivel de potencia del microondas mediante la perilla del horno de microondas superior o el teclado numérico. Consulte Ajuste de la temperatura en las páginas 22 Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla en la página 51.

Función		Temperatura/ Rango de potencia	Temp. predet. Potencia	Tiempo máximo
Modo manual	Microondas	10-100%	100%	1 h 30 min. La energía microondas permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.
	Convección potente	100-450 °F (40-230 °C)	350 °F	2 h La convección potente es similar al modo de convección. No obstante, los elementos calentadores generan un calor más intenso y distribuyen corrientes de aire más potente dentro del horno. Esto está diseñado para cocinar alimentos más rápido y mejorar su sabor.
	Asar a la parrilla	-	-	1 h 30 min. Se usa para asar a la parrilla alimentos como carne.

Función		Temperatura/ Rango de potencia	Temp. predet. Potencia	Tiempo máximo
Modo manual	Conv. energética rápida	100-450 °F (40-230 °C) 10-70%	350 °F 30%	1 h 30 min.
	Los elementos calentadores generan calor y el ventilador de convección distribuye dentro del horno este calor, que es reforzado por la energía de microondas.			
Modo manual	Asado a la parrilla rápido	10-70%	30%	1 h 30 min.
	Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por energía de microondas.			
Modo automático	Cocción automática	Para cocineros principiantes, el horno ofrece un total de 29 recetas de cocción automática.		
	Descongelar	Para su comodidad el horno ofrece 4 programas para descongelar.		
	Cocción por detección	Las 16 funciones de Cocción por detección ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.		
	Ajustar selección	El menú Ajustar selección contiene programas de cocción predefinidos para 26 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.		

Función		Temperatura/ Rango de potencia	Temp. predet. Potencia	Tiempo máximo
Modo automático	Slim Fry	No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de cocción Slim Fry como se muestra en este manual (consultar página 41). Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora, lo cual es más saludable.		
	Cocción automática potente	Para mayor comodidad de los usuarios que utilizan el modo de Convección potente, el horno ofrece 15 programas automáticos.		

O = Disponible - = No Disponible

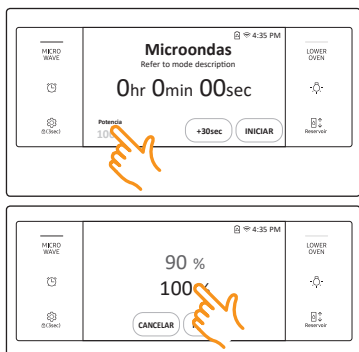
* Para usar la función de modo doble del horno inferior, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 61.

** Un valor en blanco significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.



Horno de microondas (Horno superior)

Ajuste del nivel de potencia



- Toque el área **Nivel de potencia**.
- Deslice la pantalla o toque la rueda de desplazamiento para programar el nivel de potencia. Si toca la rueda de desplazamiento, aparecerá el teclado numérico.

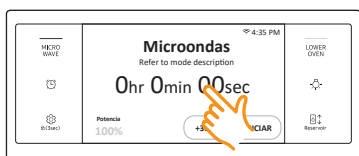
Cocción por temporizador

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

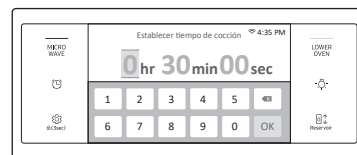
Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función de cocción por temporizador se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción. (Microondas, Convección potente, Asar a la parrilla, Conv. energética rápida, Asado a la parrilla rápido).

Cómo programar el horno para cocción por temporizador



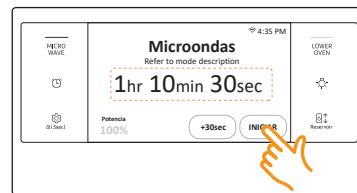
1. Coloque la perilla de modo del horno superior en la operación de cocción deseada.
2. Toque Tiempo de cocción. La pantalla cambiará a la pantalla del tiempo de cocción.



3. Toque los números del teclado numérico con los dedos para ajustar el tiempo de cocción.



4. Toque **OK**. Se cierra la pantalla de tiempo de cocción.



5. El tiempo de cocción se visualizará en el área de Tiempo de cocción de la pantalla.
6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

NOTA

Consulte las páginas de 51 a 52 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

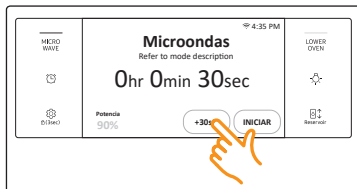
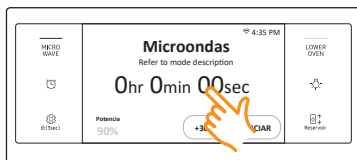
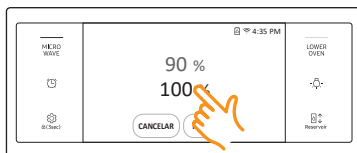
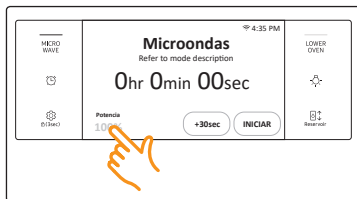
PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones de cocción por temporizador. 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.



Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que pueden usarse para cocinar o recalentar alimentos sin que pierdan la forma ni el color.



1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Microondas**.
3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la pantalla o toque la rueda de desplazamiento para programar el nivel de potencia. Si toca la rueda de desplazamiento, aparecerá el teclado numérico.
4. Toque **Tiempo de cocción** y luego use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. También puede especificar el tiempo de cocción con el botón **+30sec**.



5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Nivel de potencia

100%	(Alto)	50%	(A punto)
90%	(Saltar)	40%	(Mediano bajo)
80%	(Recalentar)	30%	(Bajo)
70%	(Mediano alto)	20%	(Descongelar)
60%	(Hervir a fuego lento)	10%	(Tibio)

Horno de microondas (Horno superior)

Convección potente

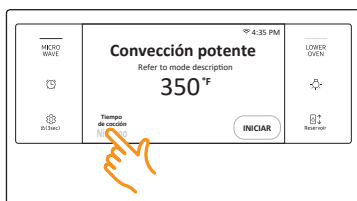
Los elementos calentadores generan calor, que es distribuido en forma pareja dentro del horno por el ventilador de convección. Puede usar un estante del microondas o una combinación de estante y plato caliente en el plato giratorio. Use este modo para galletas, bizcochos individuales, bollos y pasteles, así como pasteles de frutas, masa de profiteroles y soufflés.



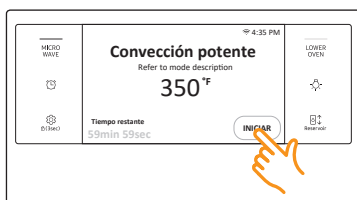
1. Coloque un estante o la combinación de un estante y el plato caliente en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Convección potente** y luego toque el área de la temperatura. Si toca el área de temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar una temperatura de entre 100°F y 450°F (predeterminada: 350 °F).

NOTA

Para precalentar, simplemente toque **INICIAR**.



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



4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

PRECAUCIÓN

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

Asar a la parrilla

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



1. Coloque un estante o la combinación de un estante y el plato caliente en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Asar a la parrilla**. Si prefiere precalentar, simplemente toque **INICIAR**.

NOTA

En el modo **Asar a la parrilla** no se puede ajustar la temperatura.



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



4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

PRECAUCIÓN

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

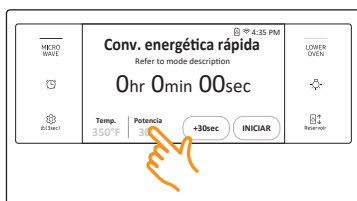
Convección energética rápida



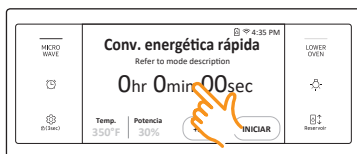
1. Coloque un estante o la combinación de un estante y el plato caliente en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Convección energética rápida** y luego toque el área de la temperatura. Si toca el área de temperatura, aparecerá el teclado numérico. Puede ingresar una temperatura de entre 100°F y 450°F (predeterminada: 350 °F).

NOTA

Para precalentar, simplemente toque **INICIAR**.



3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la pantalla o toque la rueda de desplazamiento para programar un nivel de potencia entre 10% y 70%. Si toca la rueda de desplazamiento, aparece el teclado numérico.



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



5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

PRECAUCIÓN

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

Asado a la parrilla rápido

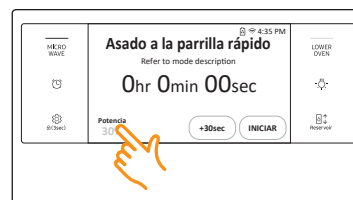
Los elementos calentadores generan calor, que es reforzado por la energía de microondas.



1. Coloque un estante o la combinación de un estante y el plato caliente en el plato giratorio.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Asado a la parrilla rápido**.

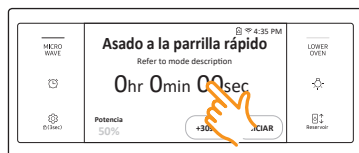
NOTA

En el modo de Asado a la parrilla rápido no se puede ajustar la temperatura.

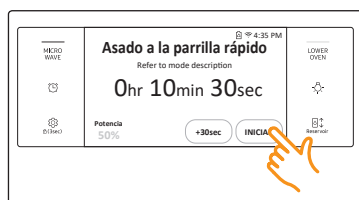
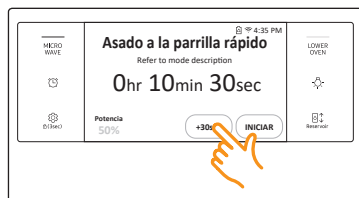


3. Toque **Nivel de potencia** y, luego, deslice la pantalla o toque la rueda de desplazamiento para programar un nivel de potencia entre 10% y 70%. Si toca la rueda de desplazamiento, aparece el teclado numérico.

Horno de microondas (Horno superior)



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



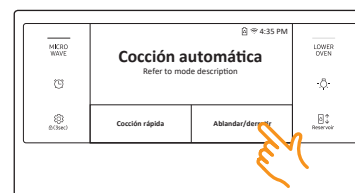
5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
6. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

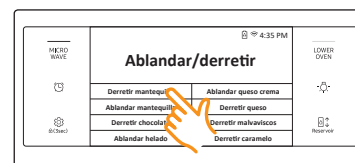
- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Cocción automática

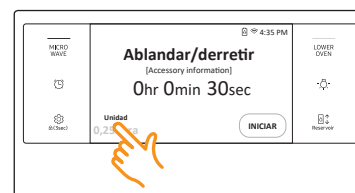
Para su comodidad el horno ofrece 29 programas distintos de cocción automática. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la porción.



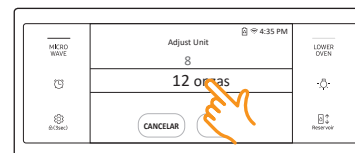
1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Cocción automática**. La pantalla mostrará los menús Cocción rápida y Ablandar/derretir. Elija el menú que desea y luego desplace la lista hacia abajo para ver los programas de cocción automática. Los dos programas ofrecen un total de 29 opciones de cocción automática.



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



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



5. Desplace la pantalla para seleccionar el peso del alimento.
6. Toque **OK**.



7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cocción rápida		
Tocino	2 cada uno 4 cada uno 6 cada uno	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
Hot dog	2 cada uno 4 cada uno	Pinchar cada hot dog 3 veces con un tenedor. Colocar los hot dogs sobre el plato caliente y luego colocar el plato caliente sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, agregar los bollos y presionar el botón INICIAR para continuar.
Avena	1 paquete 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
Nachos	1 porción	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato sobre el estante alto. Espolvorear uniformemente con queso. Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • 4 a 5 onzas de chips de tortilla • ½ taza de queso rallado

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Patatas horneadas	2 cada uno 4 cada uno	Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos.
Mezcla para brownie	1 paquete	Verter la masa en un recipiente apto para microondas de 8 x 8 pulgadas y colocar este en el estante bajo.
Masa congelada de galletas	8 cada uno	Colocar 8 galletas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante bajo.
Mezcla para bizcocho en caja	1 paquete	Verter la masa en moldes de 8 pulgadas aptos para microondas. Colocar los moldes en el estante bajo.
Bizcocho mármol	1 cada uno	Poner la masa fresca en un molde redondo para pasteles apto para microondas. Colocar la fuente en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 5-10 minutos.
Pan con ajo congelado	6 cada uno	Colocar el pan con ajo congelado sobre el plato caliente y el plato sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al pan y presionar el botón INICIAR para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 1-2 minutos.

Horno de microondas (Horno superior)

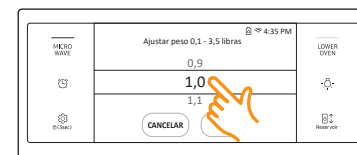
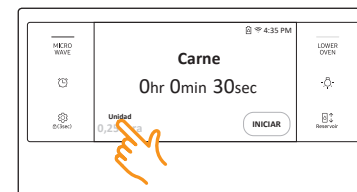
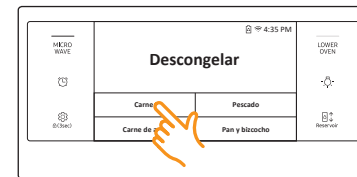
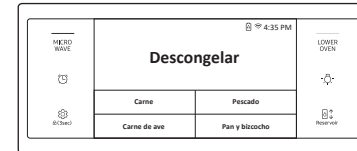
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Lasaña casera	40 onzas	<p>Ingredientes: 0.7 libra carne molida, 2 cucharadas aceite de oliva, 8 onzas salsa de tomate, 4 onzas caldo de carne, 8 placas de lasaña, 1 cebolla (picada), orégano y albahaca a gusto, 8 onzas queso mozzarella rallado</p> <p>Método: Salsa: Calentar el aceite en una sartén, cocer la carne molida y la cebolla picada unos 10 minutos hasta dorarlas. Mezclar la salsa de tomate y el caldo, agregar las hierbas secas. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos. Cocer las placas de lasaña siguiendo las indicaciones del paquete. Poner una capa de lasaña, una de carne, una de queso y repetir. Espolvorear uniformemente el queso restante sobre la última capa. Colocar el plato para horno en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.</p>
Pretzels suaves congelados	2 cada uno 4 cada uno	Colocar los pretzels sobre el plato caliente y el plato sobre el estante bajo.
Churros congelados	2 cada uno 4 cada uno	Colocar los churros sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Quesadilla	1 cada uno 2 cada uno	Siga las instrucciones del paquete para la preparación. Colocar la quesadilla sobre el plato caliente y el plato sobre el estante bajo.
Tosta Hawái	4 cada uno	Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pechuga de pollo	0.75 libra 1.5 libras	Colocar la pechuga de pollo en el estante alto. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Pechuga de pavo	0.75 libra 1.5 libras	Colocar la pechuga de pavo en el estante alto. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
Filete de pescado blanco	1 cada uno 2 cada uno	Colocar los filetes (bacalao, abadejo, etc.) sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
Pastel de carne	2.5 libras	<p>Ingredientes: 1½ libra carne molida, 1 huevo, 1 cebolla (picada), 1 taza leche, 1 taza migas de pan seco, sal y pimienta a gusto</p> <p>Método: En un bol grande, mezclar la carne, el huevo, la cebolla, la leche y las migas de pan. Sazonar con sal y pimienta a gusto y colocar en un molde de 5 x 9 pulgadas ligeramente engrasado. Colocar el molde en el estante bajo.</p>
Carne asada	2.0 libras 3.0 libras	Colocar la carne en el estante bajo. Cuando el microondas emita la señal sonora, dar la vuelta a la carne asada y reiniciar el microondas. Pintar la carne con aceite y aderezos.
Pollo entero	4.0 libras 5.0 libras	Pintar el pollo con aceite y especias. Colocar en el centro del estante bajo, con el lado de la pechuga hacia abajo. Al oír la señal sonora, dar vuelta el pollo con unas pinzas y presionar el botón INICIAR para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Ablandar/derretir		
Derretir mantequilla	0.25 libra (1 barra) 0.5 libra (2 barras)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra en varios trozos. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
Ablandar mantequilla	0.25 libra (1 barra) 0.5 libra (2 barras)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón INICIAR para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
Ablandar helado	1 porción: 1 pinta 2 porciones: 1.5 cuartos de galón	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas.
Ablandar queso crema	4 onzas 8 onzas	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
Derretir queso	4 onzas 8 onzas	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
Derretir malvaviscos	5 onzas 10 onzas	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.
Derretir caramelo	4 onzas 8 onzas	Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

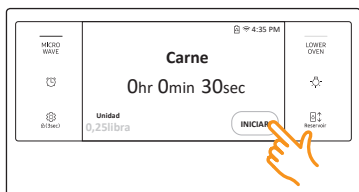
Descongelar

Para su comodidad el horno ofrece 4 programas distintos para descongelar. El tiempo y los niveles de potencia se ajustan automáticamente de acuerdo con su selección.



1. Coloque los alimentos en recipientes adecuados, luego coloque el recipiente en el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Descongelar**. La pantalla mostrará 4 opciones para descongelar.
3. Toque la opción de **Descongelar** deseada.
4. Toque el área del peso para seleccionar el peso de los alimentos.
5. Deslice la pantalla o toque el número para seleccionar el peso del alimento. Si toca el número, aparece el teclado numérico.
6. Toque **OK**.

Horno de microondas (Horno superior)



7. Toque **INICIAR** para empezar a descongelar.
8. Si desea detener temporalmente el descongelamiento, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir el descongelamiento si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

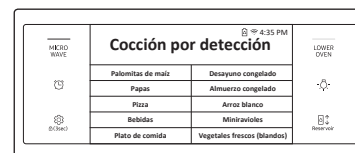
⚠ PRECAUCIÓN

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

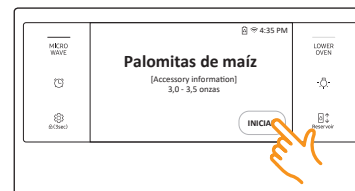
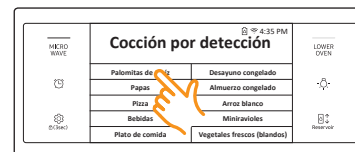
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Carne	0.1-3.5 libras	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar la vuelta a la carne cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colocarla directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Carne de ave	0.1-3.5 libras	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar la vuelta al ave cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
Pescado	0.1-3.5 libras	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta al pescado cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
Pan	0.1-2.0 libras	Colocar el pan sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar la vuelta al pastel cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

Cocción por detección

Para su comodidad el horno ofrece 16 opciones distintas de cocción por detección que incluyen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar un programa y tocar **INICIAR**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado muestra el estado del proceso de detección.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Cocción por detección**. La pantalla mostrará 16 opciones de cocción por detección. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)
3. Toque la opción de **Cocción por detección** que desee.



4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
5. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Palomitas de maíz	3.0-3.5 onzas 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Actuar con cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.
Papas	1 a 5 cada uno	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza	1 a 4 porciones	Colocar 1-4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Bebidas	6 a 8 onzas	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Plato de comida	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (vent. 1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: <ul style="list-style-type: none">• 3-4 onzas de carne, ave o pescado (hasta 6 onzas con hueso)• ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)• ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 onzas)
Estofado	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guisos: refrigerados
Pastas	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Pasta: espaguetis enlatados



Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Sopa	1 a 4 porciones	Cubrir el bol con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la sopa no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver la sopa una vez antes de servir. Contenido: Sopa: refrigerada
Desayuno congelado	4 a 8 onzas	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Almuerzo congelado	13 a 18 onzas	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Arroz	1 a 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio Pyrex grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla.
Miniravioles	8 a 14 onzas	Distribuir los mini ravioles uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Dejar reposar durante 2-3 minutos. Revolver una vez antes de servir.

Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales frescos (blandos)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (flores de brócoli, flores de coliflor, calabacines, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales frescos (duros)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas (zanahorias, poros, papas, betabeles, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales congelados	1 a 4 porciones	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Vegetales enlatados	1 a 4 porciones	Colocar las verduras enlatadas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.



Instrucciones para cocinar con sensor automático

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

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

NOTA

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

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

Recipientes y tapas

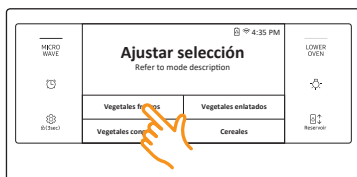
- Para obtener buenos resultados de cocción con la función de sensor automático, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltorio de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

PRECAUCIÓN

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

Horno de microondas (Horno superior)

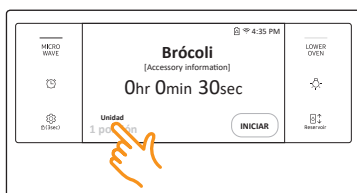
Ajustar selección



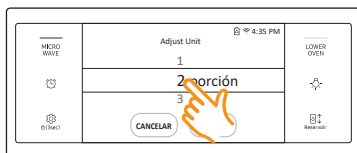
1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Ajustar selección**.



3. Toque para seleccionar la cocción **Ajustar selección**. En la pantalla se verán 4 menús diferentes. Estos proporcionan 26 opciones de cocción Ajustar selección. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)



4. Toque el área de las porciones para mostrar la pantalla de las porciones de los alimentos.



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



7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales frescos		
Brócoli	1 porción	Lavar y limpiar el brócoli. Preparar los floretes y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	
Coliflor	1 porción	Lavar y limpiar la coliflor. Preparar los floretes y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	
Zanahorias	1 porción	Lavar y limpiar las zanahorias. Cortar las zanahorias y colocar en un bol para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
	2 porciones	
	3 porciones	
	4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Frijoles verdes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Lavar y limpiar los frijoles. Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Lavar y limpiar la espinaca. Colocar la espinaca en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Calabacines	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Lavar y limpiar los calabacines. Cortar los calabacines en rebanadas. Colocar los calabacines en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Berenjenas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Lavar y limpiar las berenjenas. Cortar las berenjenas en trozos. Colocar las berenjenas en un bol apto para microondas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Papas	1 cada uno 2 cada uno 3 cada uno 4 cada uno	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos.

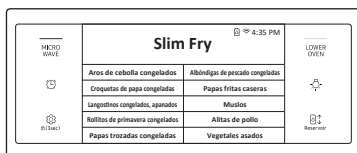
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales congelados		
Brócoli	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar el brócoli en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar las zanahorias en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 onzas)	Colocar el maíz en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Frijoles verdes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Guisantes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 onzas)	Colocar los guisantes en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
Vegetales mixtos	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar los vegetales en un bol apto para microondas. Agregar 1-4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.

Horno de microondas (Horno superior)

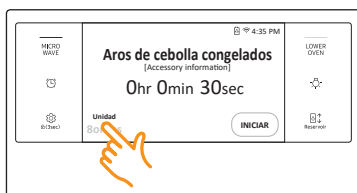
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Vegetales enlatados		
Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar las zanahorias en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 onzas)	Colocar el maíz en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Frijoles verdes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar los frijoles verdes en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Guisantes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 3-4 onzas)	Colocar los guisantes en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar la espinaca en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.
Frijoles	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 4-5 onzas)	Colocar los frijoles en un bol apto para microondas. Cubrir durante la cocción y revolver después.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Cereales		
Avena	1 paquete 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después de cocinar.
Arroz integral	1 taza 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla.
Arroz blanco	1 taza 2 tazas	Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla.
Trigo burgol	½ taza 1 taza	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes de cocinar y mullir con un tenedor después.
Quinoa	1 taza 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después de cocinar.
Macarrones de trigo integral	1 taza 2 tazas	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Retirar con precaución del microondas y colar el agua caliente.

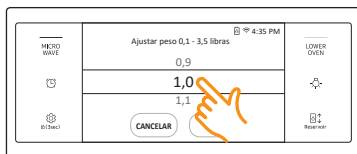
Slim fry



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Slim Fry**.
3. Toque para seleccionar una de las 10 opciones diferentes.



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



5. Desplace la pantalla para seleccionar el peso del alimento.
6. Toque **OK**.



7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
8. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

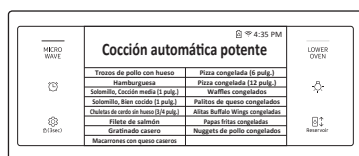
- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Aros de cebolla congelados	8 onzas 12 onzas	Colocar los aros de cebolla sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Croquetas de papa congeladas	8 onzas 16 onzas	Colocar las croquetas de papa congeladas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Langostinos congelados, apanados	8 onzas 12 onzas	Colocar los langostinos congelados sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Rollitos de primavera congelados	8 onzas 12 onzas	Colocar los mini rollos primavera congelados sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Papas trozadas congeladas	12 onzas 16 onzas	Colocar las papas trozadas congeladas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Albóndigas de pescado congeladas	8 onzas 12 onzas	Colocar las albóndigas de pescado congeladas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Papas fritas caseras	8 onzas 12 onzas	Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 4 x 4 pulgadas (10 x 10 mm). Remojar en agua fría por 30-40 minutos. (Echar un poco de sal al agua fría para la presión osmótica.) Secar los bastones de papa con una toalla y pintar con 1 cucharadita (5 g) de aceite. (Tratar de eliminar completamente la humedad. De lo contrario, las papas pueden chamuscarse y pegarse al fondo de la charola.) Colocar sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Muslos	3 cada uno 6 cada uno	Enjuagar los muslos, colocar sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a los muslos y presionar el botón INICIAR para continuar.

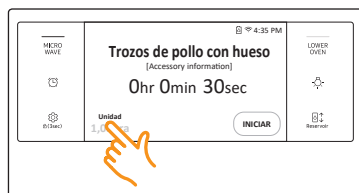
Horno de microondas (Horno superior)

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Alitas de pollo	10 cada uno 20 cada uno	Enjuagar las alitas de pollo, colocar sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Vegetales asados	8 onzas 12 onzas	Cortar berenjenas, zanahorias, calabacines y pintar con 1 cucharadita (5 g) de aceite. Colocar las verduras cortadas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.

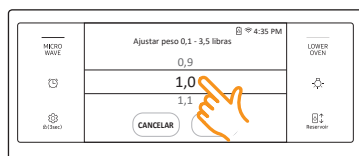
Cocción automática potente



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Gire la perilla del modo Superior para seleccionar **Cocción automática potente**.
3. Toque para seleccionar una de las 15 opciones diferentes.



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



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



6. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
7. Si desea detener temporalmente la cocción, toque **PAUSAR**. Cuando está en **PAUSAR**, puede cancelar o seguir la cocción si toca **CANCELAR COCCIÓN** o **CONTINUAR**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Trozos de pollo con hueso	1.0 libra 2.0 libra	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con el lado de la piel hacia abajo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a los trozos de pollo con hueso y presionar el botón INICIAR para continuar.
Hamburguesa	2 cada uno 4 cada uno (1 cada uno: 4 onzas)	Colocar las hamburguesas sobre el plato caliente. Colocar el plato sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las hamburguesas y presionar el botón INICIAR para continuar.
Solomillo, Cocción media (1 pulg.)	1 pulgada, 1.0 libra	Colocar el solomillo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al solomillo y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar el solomillo por 5 minutos antes de cortar. Pintar el solomillo con aceite y aderezos.
Solomillo, Bien cocido (1 pulg.)	1 pulgada, 1.0 libra	Colocar el solomillo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta al solomillo y presionar el botón INICIAR para continuar. Dejar reposar el solomillo por 5 minutos antes de cortar. Pintar el solomillo con aceite y aderezos.

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Chuletas de cerdo sin hueso	2 cada uno 4 cada uno (1 cada uno = 5-6 onzas)	Colocar las chuletas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar la vuelta a las chuletas de cerdo y presionar el botón INICIAR para continuar. Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos.
Filete de salmón	2 cada uno 4 cada uno (1 cada uno = 5-6 onzas)	Pintar los filetes de salmón con aceite y aderezos. Colocar los filetes de salmón sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Gratinado casero	20 onzas 40 onzas	<p>Ingredientes (40 onzas) 25 onzas papas, 4 onzas leche, 4 onzas crema, 1 onza huevo entero batido, 1 cucharadita de sal, de pimienta, de nuez moscada, 5-6 onzas queso mozzarella rallado, mantequilla, tomillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para una receta de 20 onzas, usar la mitad de las cantidades. <p>Método Pelar las papas y cortar en rebanadas de 0.1-0.2 pulgadas. Esparcir las rebanadas sobre una toalla limpia, dejar cubiertas con la toalla durante la preparación de los otros ingredientes. Untar con mantequilla la superficie de un plato para gratinar. Poner el resto de ingredientes excepto el queso rallado en un bol grande y revolver bien. Colocar en una capa las rebanadas de papa, superponiéndolas ligeramente, y verter la mezcla por encima. Espolvorear el queso rallado por encima y colocar el gratinado en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. Espolvorear con hojas frescas de tomillo y servir.</p>

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Macarrones con queso caseros	12 onzas	Colocar el plato para horno en el estante bajo y cocinar.
Pizza congelada (6 pulg.)	6 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
Pizza congelada (12 pulg.)	12 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante bajo.
Waffles congelados	2 cada uno 4 cada uno	Colocar los waffles sobre el plato caliente y el plato sobre el estante bajo.
Palitos de queso congelados	6 cada uno 12 cada uno	Colocar los palitos de queso sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Alitas Buffalo Wings congeladas	12 onzas 16 onzas	Colocar las alitas de pollo sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Papas fritas congeladas	12 onzas 16 onzas	Colocar las papas fritas congeladas sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.
Nuggets de pollo congelados	8 onzas 16 onzas	Colocar los nuggets de pollo congelado sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto.

Horno (Horno inferior)

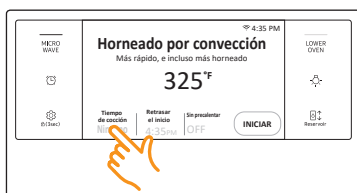
Cocción por temporizador

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

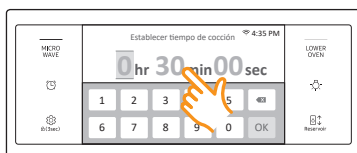
Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

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

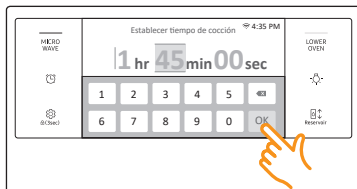
Cómo programar el horno para cocción por temporizador



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



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



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

NOTA

Consulte las páginas de 51 a 52 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

PRECAUCIÓN

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

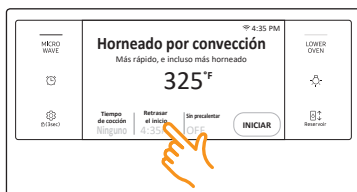
Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado descongelado o fresco, carnes o aves deben enfriarse previamente en el refrigerador. Aun enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

Retrasar el inicio

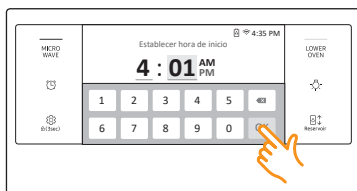
En el modo de cocción con inicio retardado, el temporizador del horno enciende el horno a la hora que usted seleccione con anticipación. También puede elegir que el horno se apague automáticamente al finalizar un tiempo programado con la opción de Tiempo de cocción.

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

Cómo programar el horno para cocción temporizada diferida



1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Coloque la perilla de modo del horno inferior en la operación de cocción deseada.
3. Programe el tiempo de cocción para que el horno se apague automáticamente luego de un tiempo determinado.
(Consulte la sección **Cocción por temporizador** en la página 44).
4. Toque **Retrasar el inicio**. La hora actual se visualizará en la primera entrada.



5. Toque los números en el teclado numérico para programar el tiempo de inicio del horno.



6. Toque **OK**. La pantalla Retrasar el inicio se cierra. El tiempo de inicio y el tiempo de cocción, si usted los selecciona, se visualizarán en la pantalla.
7. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.

NOTA

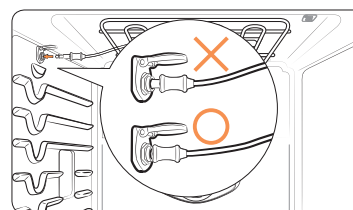
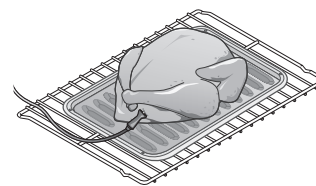
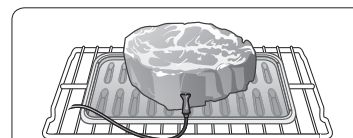
Consulte las páginas de 51 a 52 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

Uso de la sonda de temperatura

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



Horno (Horno inferior)

2. Inserte el enchufe de la sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
3. Coloque la perilla de modo del horno inferior para seleccionar la opción de cocción deseada (Hornear, Horneado por convección o Asar por convección). Configure la temperatura de cocción. (Consulte las páginas 22.)
4. Toque **Sonda de temperatura** para regular la temperatura interna deseada.
5. Regule la temperatura interna deseada mediante el teclado numérico.

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

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Tabla de sonda de temperatura

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

NOTA

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

Cómo quitar la sonda de temperatura

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

PRECAUCIÓN

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



Rangos de ajuste de temperatura del modo de cocción doble

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

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

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

NOTA

Para colocar el divisor, consulte la página 61.

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

O = Disponible

X = No disponible

NOTA

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

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

Horno (Horno inferior)

Funciones del horno

Modo de cocción

Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior en la operación de cocción deseada. Programe la temperatura con la perilla del horno superior o inferior, el teclado numérico o la rueda de desplazamiento. Consulte Ajuste de la temperatura en las páginas 22 Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla en la página 51.

Modo	Rango de temperatura		Horno simple	* Horno doble		Sonda de temperatura	Sin precalentar (solo horno simple)
	Horno simple	* Horno doble		Superior	Inferior		
Hornear	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	-	0	0	-
Asar a la parrilla	ALTA/BAJA	ALTA/BAJA	0	0	-	-	-
Horneado por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0	0	0
Asar por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	0	0
Horneado al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	230 °F (110 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	-	-	-
Asar al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-	-	-
Mantener caliente	175 °F (80 °C)	-	0	-	-	-	-

0 = Disponible - = No Disponible

* Para usar la función de horno flexible doble, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 61.

Modo	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más. <p>NOTA Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Asar a la parrilla	<ul style="list-style-type: none"> 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. Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos. Consulte la sección Guía de recomendaciones para asar a la parrilla a partir de la página 50.
Hornear por convección	<ul style="list-style-type: none"> 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. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.
Asar por convección	<ul style="list-style-type: none"> Asar por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. 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.

Modo	Instrucciones
Horneado al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Horneado al vapor es excelente para hornear panes, pastelería, y postres, ya que aumenta la suavidad interna y mejora la textura y el sabor. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar con vapor a partir de la página 50.
Asar al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Esta opción es excelente para carnes asadas o aves, ya que logra un exterior crocante y sella los jugos internos para un resultado más jugoso y tierno. Consulte la sección Guía de recomendaciones para cocinar con vapor a partir de la página 50.
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> La función Mantener caliente mantendrá los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Puede usar la función Mantener caliente sin combinar con otras operaciones de cocción o puede configurarla para que se active después de una operación de cocción regida por temporizador o de inicio retardado. No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Horno		Funciones del horno	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Horno de microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Inferior único</div> Sin el divisor	Horno simple	Superior	Microondas, Convección potente, Asar a la parrilla, Conv. energética rápida, Asado a la parrilla rápido, Cocción automática, Descongelar, Cocción por detección, Ajustar selección, Slim Fry, Cocción automática potente
		Inferior	Hornear, Asar a la parrilla, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Asar al vapor, Mantener caliente, Cocina sana, Cocción Gourmet, Control Inteligente, Limpiar
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Horno de microondas superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Flexible Superior</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Flexible Inferior</div> Con un divisor	* Horno doble	Flexible Superior	Asar a la parrilla, Horneado por convección, Asar por convección, Horneado al vapor, Cocina sana, Control Inteligente
		Flexible Inferior	Hornear, Horneado por convección, Cocina sana, Control Inteligente.

* Para usar la función de horno flex doble, debe colocar el divisor en el horno superior y dividirlo en un compartimento superior e inferior. Consulte la página 61.

Horno (Horno inferior)

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

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

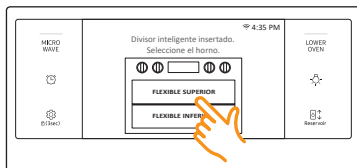
Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Nivel	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	¾"	Alto	6	3:00	2:00
	A punto	9 hamburguesas	1"	Alto	6	3:20	2:20
Bistecs de carne de res	Jugoso	-	1"	Alto	5	5:00	4:00
	A punto	-	1-1½"	Alto	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Cocido	-	1-1½"	Bajo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Presas de pollo	Cocido	4.5 libras	½-¾"	Bajo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Cocido	2 libras	½-¾"	Bajo	3 o 4	15:00-16:00	10:00-12:00
Costillas de cerdo	Cocido	1 libras	1"	Bajo	3	8:00-10:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Cocido	-	¼-½"	Bajo	3 o 4	7:00-8:00	4:00-5:00

Horno (Horno inferior)

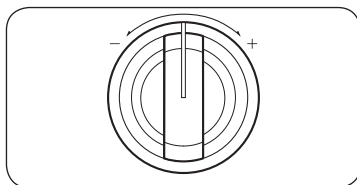
Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo vapor	Nivel	Alimentos
Horneado al vapor	High (Alto)	Panes de centeno, postres (flan)
	Med (Medio)	Croissants, pasteles, recalentados (pizza, estofados)
	Low (Bajo)	Masas
Asar al vapor	High (Alto)	-
	Med (Medio)	Carnes, aves
	Low (Bajo)	Pavo, carnes asadas grandes

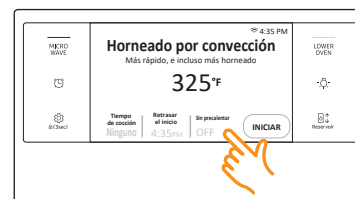
Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla



1. Para usar el modo Flex doble, coloque el divisor en el horno inferior. Consulte la página 61 para obtener más detalles. Si va a usar el modo de horno simple, omita este paso y vaya al paso 2.
2. Coloque la perilla de modo del horno inferior en la operación de cocción deseada. Si coloca el divisor, seleccione **FLEXIBLE SUPERIOR** o **FLEXIBLE INFERIOR** en la pantalla.



3. Elija la temperatura deseada. (Consulte la sección **Ajustes mínimos y máximos** en la página 24.)
 - El modo Asar a la parrilla puede usarse solo en Alta o Baja.
 - Las temperaturas de Mantener caliente están predeterminadas y no pueden modificarse.



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

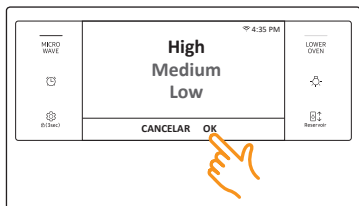
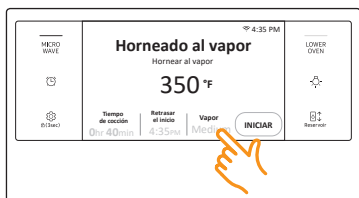
NOTA

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

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

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

Horno (Horno inferior)

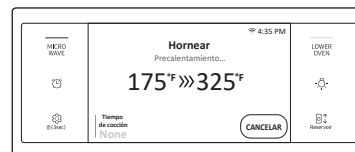
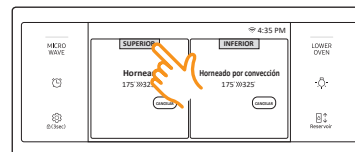


- Horneado al vapor, Asar al vapor
 - a. Si selecciona Horneado al vapor o Asar al vapor, se mostrará la información del nivel de vapor. (El ajuste predeterminado es Medium (Medio)).
 - b. Toque el área de vapor para ajustar el nivel de vapor. Aparecerá la pantalla de ajuste de nivel de vapor. Puede programar el nivel de vapor en Low (Bajo), Medium (Medio) o High (Alto).
 - c. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y se visualizará información del nivel. **Importante:** Debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar con vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 21.
- 5. Si desea usar la función Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función ahora. Consulte las instrucciones en las páginas 44 y 45.



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

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción



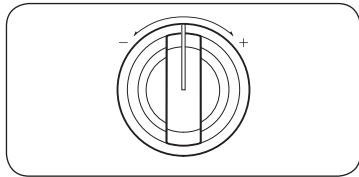
Si está usando el horno en modo simple, realice una de estas acciones:

Para ajustar la temperatura del horno inferior

- Use la perilla de temperatura del horno inferior para ajustar la temperatura \downarrow
- Toque **HORNO INFERIOR** en la pantalla, toque el área de la temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego toque **OK**.

Para ajustar la temperatura del horno de microondas superior

- Use la perilla de temperatura del horno superior para ajustar la temperatura \downarrow
- Toque **Microondas** en la pantalla, toque el área de la temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego toque **OK**.



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

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

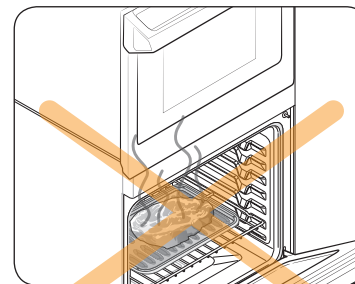


- ★ Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, el horno emitirá una señal sonora 6 veces.
- 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.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de cocinar con vapor. Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Cuando una función con vapor se completa, debe vaciar el depósito de agua, ya que el agua restante puede afectar otros modos de cocción.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Este horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla.

PRECAUCIÓN



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

Horno (Horno inferior)

Uso de la función de comida saludable

La Comida saludable ofrece 6 opciones especializadas de cocción diferentes.

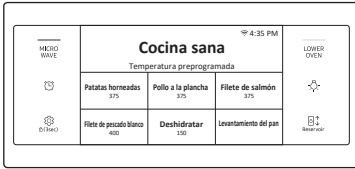
Modo	Rango de temperatura		Horno simple	*Horno doble	
	Horno simple	*Horno doble		Superior	Inferior
Patatas horneadas	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Pollo a la plancha	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Filete de salmón	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Filete de pescado blanco	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C) - 480 °F (250 °C)	0	0	0
Deshidratar	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	-	0	-	-
Levantamiento del pan	**No	-	0	-	-

* Para usar la función de horno flexible doble, debe colocar el divisor en el horno inferior y dividirlo en un compartimiento superior e inferior. Consulte la página 61.

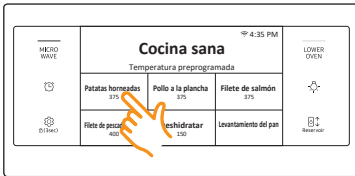
** No significa que se aplicará una temperatura configurada de fábrica para un mejor desempeño. No puede modificar esta temperatura.

Horno (Horno inferior)

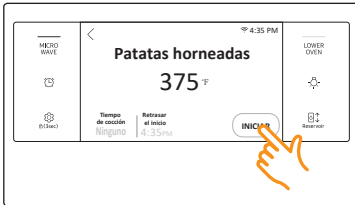
Modo	Instrucciones									
Patatas horneadas	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar papas o batatas. 									
Pollo a la plancha	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo. Para evitar que la piel se dore de más y se seque, envuelva cada presa o pechuga en papel de aluminio. 									
Filete de salmón	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar rodajas de salmón. 									
Filete de pescado blanco	<ul style="list-style-type: none"> Diseñado especialmente para cocinar filetes de pescado blanco. 									
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura. Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Dehydrate (Deshidratar). <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Posición de la parrilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verduras o fruta</td> <td>3 o 4</td> <td>100-150</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>3 o 4</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Categoría	Posición de la parrilla	Temperatura (°F)	Verduras o fruta	3 o 4	100-150	Carne	3 o 4	145-225
Categoría	Posición de la parrilla	Temperatura (°F)								
Verduras o fruta	3 o 4	100-150								
Carne	3 o 4	145-225								
Levantamiento del pan	<ul style="list-style-type: none"> El 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. Coloque la perilla en el modo Cocina sana. La pantalla mostrará las opciones de cocción seleccionadas.



2. Toque la opción de cocción deseada.



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

NOTA

La temperatura del modo Levantamiento del pan no se puede modificar.

PRECAUCIÓN

- No utilice la opción Levantamiento del pan cuando la temperatura del horno sea superior a los 125 °F. Si la temperatura supera los 125 °F, este modo no podrá utilizarse. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la opción Levantamiento del pan para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición de la parrilla 3 o 4 y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que deba enganchar el plástico debajo del recipiente para que el horno no lo vuele fuera de la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

NOTA

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

Tabla de posición de las parrillas para opciones de cocción especiales

Alimento	Modo simple (Ambos hornos)	Flex superior	Flex inferior
Patatas horneadas	5	A	1
Pollo a la plancha	4 o 5	A	1
Filete de salmón	4 o 5	A	1
Filete de pescado blanco	4 o 5	A	1
Deshidratar	3 o 4	-	-
Levantamiento del pan	3	-	-

NOTA

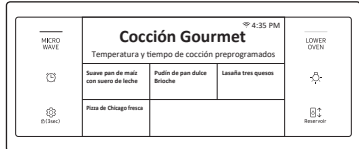
Consulte en la página 58 la tabla de posición de las parrillas

Horno (Horno inferior)

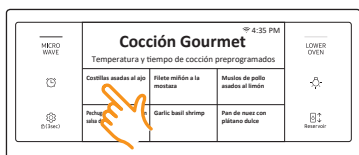
Cómo utilizar la función de cocción gourmet

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece 10 funciones de cocción automática gourmet. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada. Puede descargar recetas detalladas para cada opción desde el sitio web de Samsung.

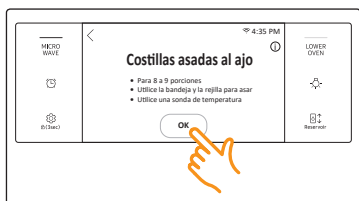
1. Coloque la perilla en el modo **Cocción Gourmet**. La pantalla mostrará 10 opciones de cocción automática. (Puede desplazar la lista hacia abajo.)



2. Toque la opción de **Cocción Gourmet** que desee.



3. Siga las instrucciones de la pantalla.

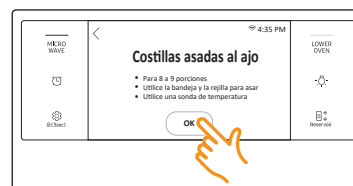


4. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.



Sugerencias para el modo de cocción gourmet

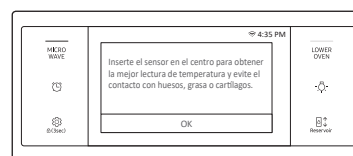
1. Toque **OK**.



2. Toque **i** en la pantalla para leer las sugerencias.



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




Uso de la función de control inteligente (solo horno inferior)

Para usar la función Control Inteligente 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 Control Inteligente del horno está desactivado	Supervisión (horno, sonda), apagar horno
Cuando Control Inteligente 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



Coloque la perilla de modo en Control Inteligente. El horno ahora puede encenderse y controlarse de manera remota mediante un dispositivo móvil conectado.

Cuando control inteligente está activado se puede:

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

NOTA

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

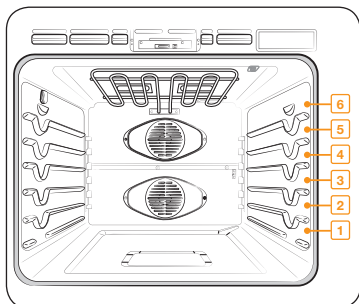
NOTA

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

Horno (Horno inferior)

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas del horno inferior (modo simple)

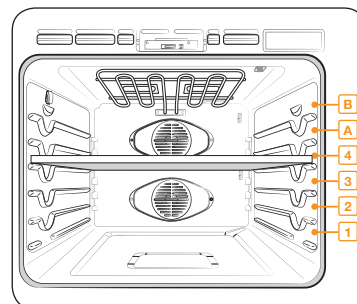


Posición recomendada de las parrillas para cocción

Tipo de alimento	Posiciones de las parrillas
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, carnes asadas de gran tamaño, jamones, pizza fresca	1

- Esta tabla es para referencia solamente.

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



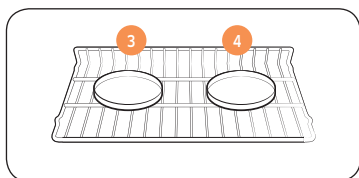
El compartimiento superior tiene 2 posiciones de parrillas (A, B).

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

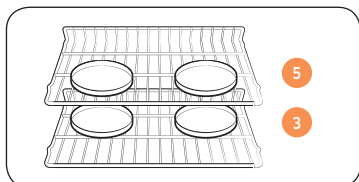
Tipo de alimento	Posiciones de las parrillas	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	1
Pasteles de ángel	-	1
Panqués o pasteles en molde savarin	-	1
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, panecillos	A	1
Guisos	A	1
Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño	A	1
Pavos pequeños, carnes asadas medianas	-	1

- Esta tabla es para referencia solamente.

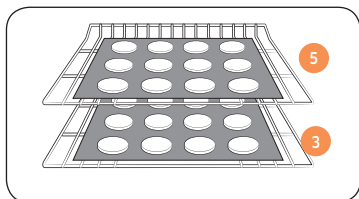
Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



Parrillas del horno múltiple



Parrillas del horno múltiple

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

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

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

Uso de múltiples parrillas del horno

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

Antes de usar las parrillas

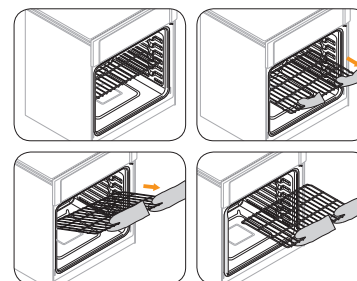
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

Retirar las parrillas

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

Recolocar las parrillas

1. Coloque el extremo de la parrilla sobre la guía.
2. 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.

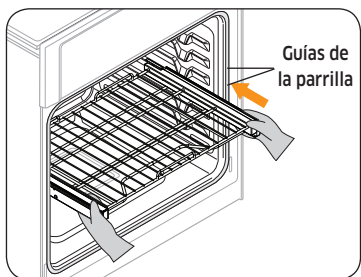


Horno (Horno inferior)

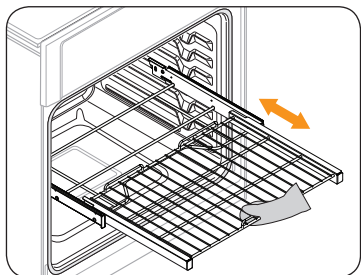
Uso de la parrilla deslizable

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

Instalación de la parrilla deslizable

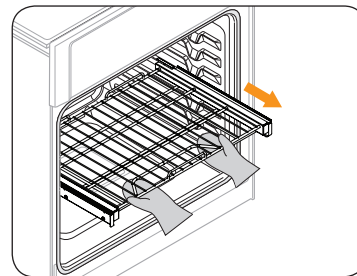


- Con la parrilla deslizable en la posición cerrada y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.

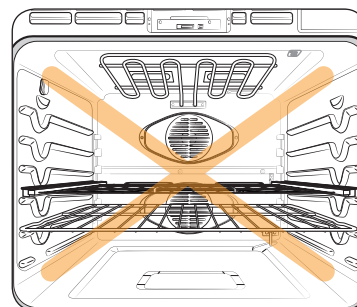


- Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.

Cómo retirar la parrilla deslizable



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



⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

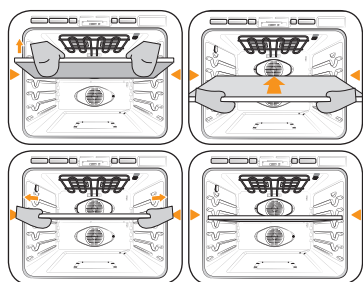
Puede instalar la parrilla deslizable en cualquier posición excepto en la más baja (nivel 1) del horno.



Uso del divisor

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

Para instalar el divisor en el interior del horno inferior



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

⚠ PRECAUCIÓN

Si en la pantalla aparece -dC-.

- Revise el divisor para ver si está instalado correctamente.

Uso de la función de limpieza

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

Autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de autolimpieza, 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**.

Horno (Horno inferior)

Antes de un ciclo de autolimpieza

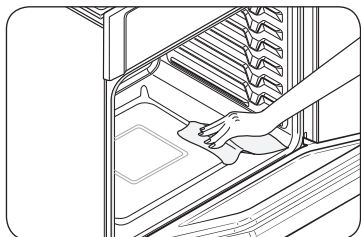


Fig. 1

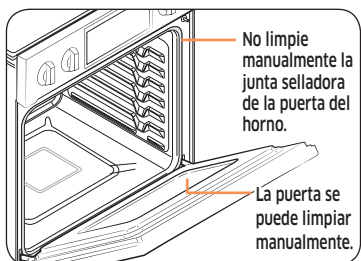
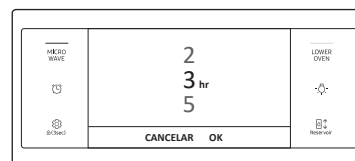
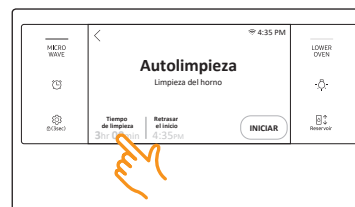
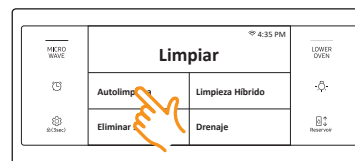
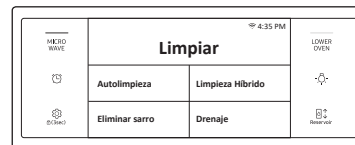


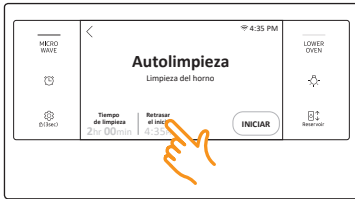
Fig. 2

- Recomendamos habilitar una ventilación en su cocina con una ventana abierta o mediante una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de autolimpieza.
- 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 autolimpieza, 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.

Cómo hacer funcionar un ciclo de autolimpieza



1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Presione **Autolimpieza**.
3. Toque **Tiempo de limpieza**.
4. Deslice la pantalla para programar el tiempo de limpieza. Se puede optar por un ciclo de 2 horas, 3 horas o de 5 horas. (El ajuste predeterminado es 3 horas).
5. Toque **OK**.



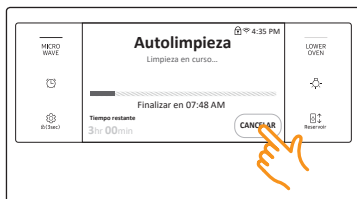
6. Si no quiere usar la función Retrasar el inicio, vaya al paso 8. De lo contrario, toque **Retrasar el inicio** y vaya al paso 7.



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



8. Toque **INICIAR** para empezar la autolimpieza. La traba de la puerta del horno accionada por motor se cerrará automáticamente. **Importante:** Solo la puerta del horno inferior se traba cuando ejecuta un ciclo de autolimpieza en el horno inferior.



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

NOTA

- Le resultará imposible iniciar un ciclo de autolimpieza si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- 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 autolimpieza solo puede utilizarse en un horno por vez. Cuando un horno está en el modo de autolimpieza, el otro horno no se puede utilizar para cocción.

Después de un ciclo de autolimpieza

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

Limpieza Híbrido

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.

Horno (Horno inferior)

Antes de un ciclo de limpieza híbrida

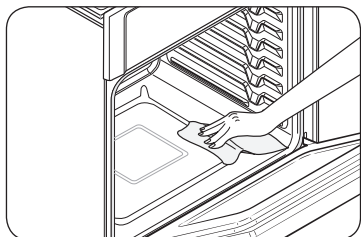


Fig. 1

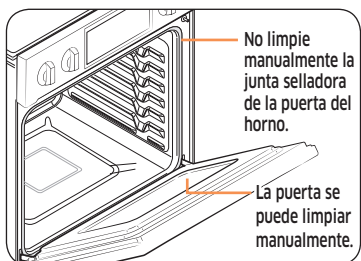


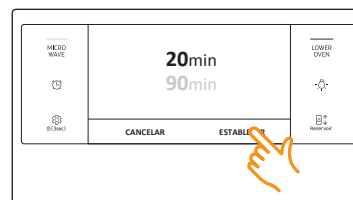
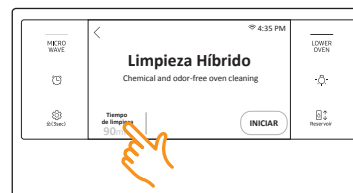
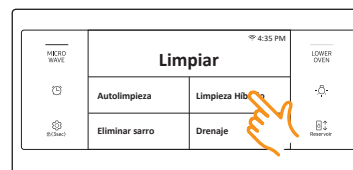
Fig. 2

- 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.

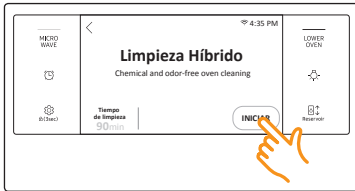
NOTA

Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de iniciar el modo Limpieza Híbrida.

Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida



1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Limpieza Híbrida**.
3. Toque el área de tiempo de limpieza para ajustar el tiempo. Aparecerá la pantalla de ajuste de la duración de la limpieza. El tiempo de limpieza se puede fijar en 20 min o 90 min.
4. Toque **ESTABLECER**. Se cerrará la pantalla de ajuste de la duración de la limpieza y se visualizará información de la duración en la pantalla principal.



5. Toque **INICIAR** para empezar la limpieza híbrida.



6. Siga las instrucciones de la pantalla. La limpieza híbrida comenzará automáticamente una vez que se llene el depósito de agua.

NOTA

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



7. Cuando la limpieza híbrida finalice, limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza híbrida quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.

NOTA

Para la limpieza híbrida, utilice exactamente 20 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 abierta 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 Control Lockout (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 Limpieza Híbrido 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.



Horno (Horno inferior)

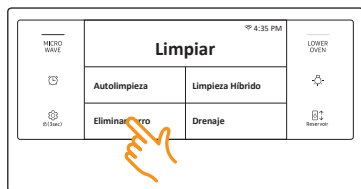
Eliminar sarro

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

NOTA

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

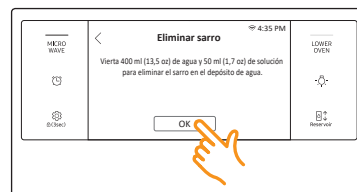
Cómo hacer funcionar un ciclo de desincrustación



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



3. Toque **INICIAR**.



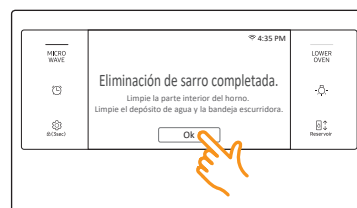
4. Siga las instrucciones de la pantalla. El tiempo del ciclo es de 3 horas.
 - Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1.7 onzas (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 onzas (400 ml) de agua potable.



5. Una vez finalizada la desincrustación, el horno se drena automáticamente.
6. Use guantes para remover y vaciar el depósito de agua, y luego llénelo con 22 onzas (650 ml) de agua potable para el enjuague.



7. Siga las instrucciones de la pantalla, y luego toque **OK** para iniciar el enjuague.



8. Cuando finalice el drenaje, utilice guantes para retirar y vaciar el depósito de agua.

ADVERTENCIA

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

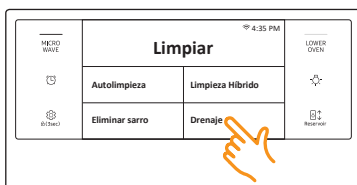
A pesar de que la desincrustación comience automáticamente en 5 segundos sin su confirmación, se recomienda que lo confirme. De este modo se evita que la desincrustación comience por error.

Drenaje

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

Para drenar el agua, siga estos pasos:

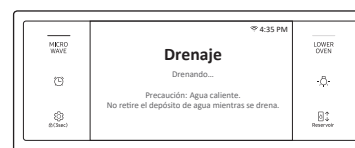
Cómo hacer funcionar un ciclo de drenaje



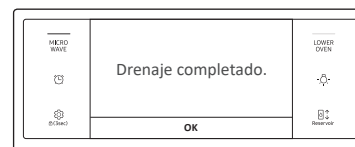
1. Gire la perilla de modo a Limpiar. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenaje**.



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



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



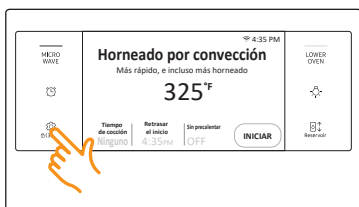
📖 NOTA

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

Horno (Horno inferior)

Configuración


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




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

Wi-Fi

Habilitar conexión Wi-Fi

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





Conectar a una IP de modo manual

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

NOTA

- Para desactivar una conexión Wi-Fi, toque **Configuración**  y luego toque **Wi-Fi > OFF**.
- Para más información detallada sobre la conexión Wi-Fi y el uso de la aplicación Smart Home, consulte el manual de usuario de Smart Home.

Pantalla


1. **Brillo**
Modifique el brillo de la pantalla.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Brillo**. Use la barra para ajustar el brillo de la pantalla.
2. **Protector de pantalla**
Si se desactiva el protector de pantalla, se desactivarán el Tema del reloj y el Menú de Tiempo de espera.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Protector de pantalla > OFF**.
3. **Tema del reloj**
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Tema del reloj**. Deslice el ajuste actual para seleccionar el tema deseado.
4. **Tiempo de espera**
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Pantalla > Tiempo de espera**. Toque el ajuste actual para seleccionar el tiempo deseado. Puede seleccionar un tiempo de 5 a 60 minutos.

Fecha y hora


Programe fecha y hora automáticas

1. Active la conexión Wi-Fi.
2. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora**.
3. Toque **ON (Activado)** en la pantalla. La fecha y hora se programarán automáticamente.

Para programar fecha y hora de modo manual


1. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora**.
2. Toque **OFF (Desactivado)** en la pantalla. Se desactivarán la zona horaria, la hora y la fecha predeterminadas.
3. Elija una zona horaria, fecha y hora.

Para cambiar el formato de hora

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Fecha y hora**. Toque el ajuste actual para seleccionar el formato de tiempo deseado.
2. Puede elegir un reloj de 12 o de 24 horas.

Idioma

Elija un idioma de pantalla.

1. Toque **Configuración**  y luego toque **Idioma**. Toque el ajuste actual para seleccionar el idioma.
2. Puede seleccionar English (Inglés), Spanish (Español), o French (Francés).

Volumen

Ajuste el volumen de melodías y timbres.

- Toque **Configuración**  y luego toque **Volumen**. Use la barra para ajustar el volumen.

Temperatura

1. Unidad de temperatura
Puede programar el control del horno para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Temperatura > Unidad de temp.** Toque el ajuste actual para seleccionar la unidad deseada.
2. Ajustar 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 ± 35 °F (± 19 °C).
 - Toque **Configuración**  y luego toque **Temperatura > Ajustar temperatura**. Toque el ajuste actual. Puede aumentar o disminuir la temperatura hasta 35 °F (19 °C).

NOTA

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

Ahorro de energía de 12 horas

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

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

Conexión fácil

La Conexión fácil permite que configure fácilmente los ajustes de configuración, incluido el procedimiento de autenticación.

Ayuda

Aquí verá sugerencias útiles y explicaciones sobre temas específicos.

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

Acerca del dispositivo

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

Para actualizar el sistema:


1. Toque **Configuración**  y luego toque **Acerca del dispositivo > Actualización de software > Actualizar**.
2. Seleccione **INSTALAR**. El sistema se actualizará y se reiniciará automáticamente.

Sabbath

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

Modo de demostración

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

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

Horno (Horno inferior)

Uso de la función Sabbath

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



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

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

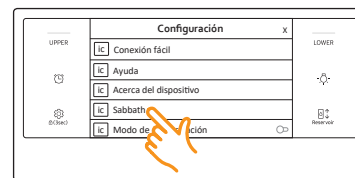
Cómo utilizar la función sabbath



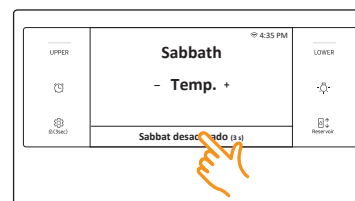
1. Gire la perilla de modo a Hornear.








2. Elija la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
3. Toque **INICIAR**.



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



5. El horno se podrá apagar en cualquier momento girando la perilla de modo a la posición **OFF**. Tenga en cuenta que este método no desactiva el modo Sabbath.
6. Para desactivar el modo Sabbath, mantenga presionada la opción **Sabbath Off** durante 3 segundos. Tenga en cuenta que esto tampoco apaga el horno.

-  No intente activar ninguna otra función de programa excepto Hornear mientras la función Sabbath está activa.
-  Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Sabbath hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
-  Puede programar la función Cook time (Tiempo de cocción) antes de activar la función Sabbath.
-  Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá **Sabbath** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Sabbath, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Sabbath/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Sabbath apague el modo Sabbath. Mantenga presionado **Sabbath Off** durante 3 segundos.
-  No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Sabbath para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

Mantenimiento de su electrodoméstico

Cuidado y limpieza del horno

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

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

Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

NOTA

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

Mantenimiento de su electrodoméstico

Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza 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.

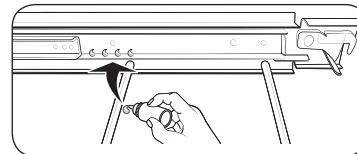
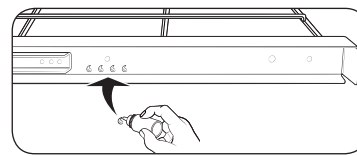
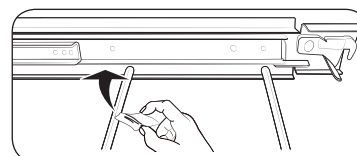
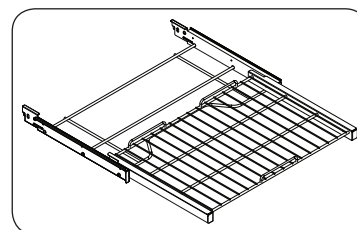
NOTA

- 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.

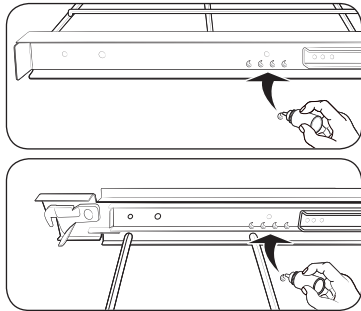
NOTA

- 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, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque la referencia número DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a <http://www.samsungparts.com>.

Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante



1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizable en **Uso de la parrilla deslizable** en la página 60.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.
3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)
4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Empezando con el mecanismo de deslizamiento de la izquierda (parte frontal y trasera) de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del deslizador cerca de las correderas de rodamiento.

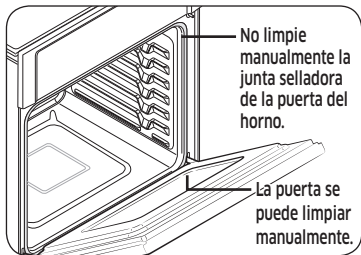


5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé la vuelta a la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, déla vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizante** en la página 60.

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.

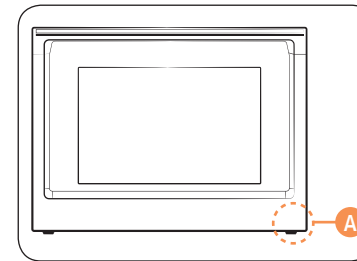
Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)

PRECAUCIÓN

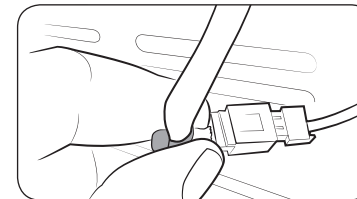
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija. Retire la puerta del horno con las dos manos.

ADVERTENCIA

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



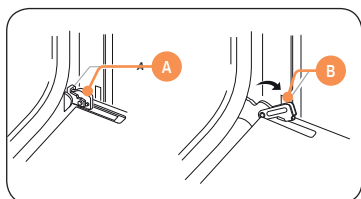
A. Arnés de cables



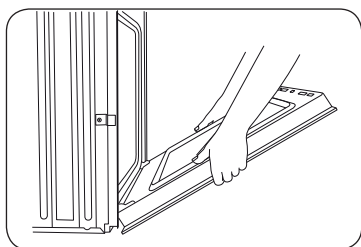
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Desconecte el arnés de cables de la luz LED de la parte inferior derecha de la puerta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



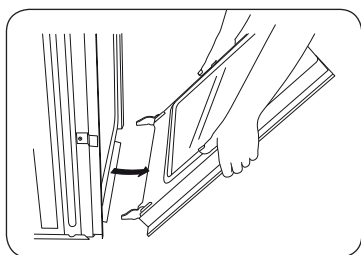
Mantenimiento de su electrodoméstico



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



3. Abra la puerta del horno.
4. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá retirar la puerta adecuadamente.
5. Cierre parcialmente la puerta para enganchar las trabas de las bisagras de la puerta. La puerta se detiene en ese punto.



6. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno. Levante y jale la puerta del horno hacia usted para retirarla. Es posible que deba balancearla suavemente de un lado a otro mientras la retira.
7. Deje la puerta del horno sobre la superficie de trabajo cubierta por una manta, con la manija en la parte de abajo.

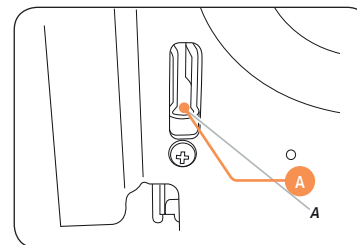
Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)

⚠ PRECAUCIÓN

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

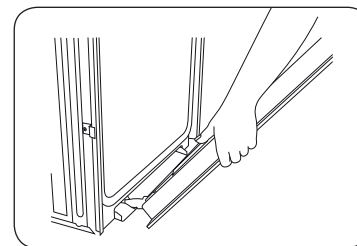
⚠ ADVERTENCIA

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



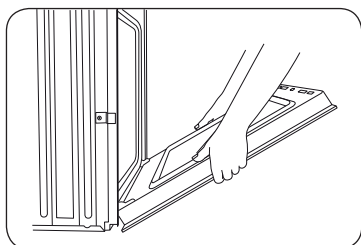
- A. Ranura de la cavidad del horno para la traba de la bisagra de la puerta

1. Sujete con las dos manos los bordes de la puerta del horno en su punto medio. Colóquese frente a la cavidad del horno.
2. Busque las ranuras de cada lado de la cavidad del horno destinadas a las trabas de las bisagras de la puerta.



3. Sujete la puerta formando un ángulo de 45° y luego alinee las bisagras de la puerta con las ranuras de la parte frontal inferior de la cavidad del horno. Inserte con cuidado la puerta, asegurándose de mantener el ángulo de 45°. Sabrá que la puerta ha encajado en la ranura cuando note un ligero descenso.






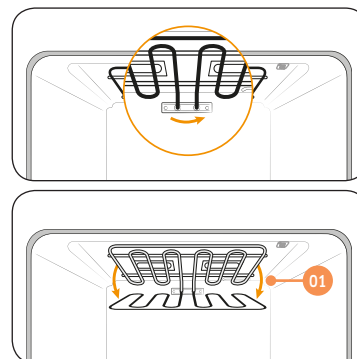
4. Baje la puerta del horno hasta la posición totalmente abierta. Si la puerta del horno no se abre hasta un ángulo de 90°, repita los pasos de 1 a 3.
5. Busque las trabas de las bisagras en las esquinas de la puerta y gírelas hacia la cavidad del horno, a la posición trabada. Consulte el paso 3 (ilustración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

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 (solo horno inferior)

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

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"> Hay alguna sustancia extraña entre los botones Modelo táctil: Existe humedad en el exterior La función de traba está activada 	<ul style="list-style-type: none"> Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo. Elimine la humedad y vuelva a intentarlo. Revise si la función de traba está activada.

Para el horno de microondas

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

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

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

Resolución de problemas

Síntoma	Causa	Acción
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a verificarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
<ol style="list-style-type: none"> Gotea agua. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. Queda agua en el horno. 	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.

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

Síntoma	Causa	Acción
Convección		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es una falla del horno. Una vez que haya utilizado el horno 2 o 3 veces, debería detenerse.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.
Hay malos olores procedentes del interior del horno.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Ejecute la función Horneado al vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar Horneado al vapor para eliminar más rápidamente los malos olores.

Síntoma	Causa	Acción
El horno no cocina adecuadamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	La hornalla para asar a la parrilla o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tamaño o un tipo de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

Para el horno inferior

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección Operaciones básicas a partir de la página 22.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
No se enciende la luz del horno.	La luz está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste o reemplace la lámpara. Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección Operaciones básicas en la página 22.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno no se han configurado correctamente.	Consulte la sección Operaciones básicas a partir de la página 22.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección Uso de las parrillas del horno en la página 58.
	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte Ajustar temperatura en la sección de Ajustes en la página 69.

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla para el tamaño de las porciones en la página 50 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 50.
	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"> Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. Consulte Guía de recomendaciones para asar a la parrilla en la página 50.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte Ajustar temperatura en la sección de Ajustes en la página 69.
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del producto.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de la grieta existente entre el cuerpo del horno y la puerta.		
Queda agua en el horno.		
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta con el calentador de vapor.	No es un defecto del producto.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de autolimpieza.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 61 .
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba del horno está activada.	Desactive la traba del control del horno (consulte la página 23).
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione OFF (APAGAR) . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de autolimpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de autolimpieza.
Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno no se han configurado correctamente.	Consulte la sección Autolimpieza en la página 61 .
	El horno tenía suciedad pesada.	Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la autolimpieza 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"> Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza en la página 61.
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto no es una falla del sistema, sino el funcionamiento normal.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas.
La puerta del horno está trabada.	Se ha disparado el disyuntor o se produjo un corte de electricidad cuando la puerta estaba trabada.	Active la traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección Traba de controles del horno en la página 23 .

Resolución de problemas

Códigos de información

HORNO

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-d0	Este código se muestra si en la tecla de control hay un cortocircuito durante 1 minuto.	Limpie los botones y asegúrese de que no quede agua sobre ellos ni alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
C-d1	Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.	Presione OFF (APAGAR) 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.	
C-21	Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.	

Código mostrado	Causa posible	Solución
C-23	El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	Presione OFF (APAGAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-30	El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.	Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
	El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.	
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
-dC-	Este código aparece si el divisor se inserta o se retira cuando el horno está funcionando.	Asegúrese de que su divisor esté insertado correctamente y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando	Presione OFF (APAGAR) 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.	Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
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 LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS DEL MAGNETRÓN

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

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

Garantía (EE.UU.)

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

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

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

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

Garantía (CANADÁ)

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

HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, CINCO (5) AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS DEL MAGNETRÓN

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en 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 periodo 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 COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

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

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

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

Apéndice

Anuncio de código abierto

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

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

El siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_A20_TZ/seq/0 lleva a la página de descarga del código fuente puesto a disposición del usuario y la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



Notas



Scan this with your smartphone

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-04447A-00



Scan this with your smartphone

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

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

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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



DE68-04447A-00