

***dacor***

User Manual

# Built-In Electric Wall Oven

DOB30\*977D\*

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>3</b>	<b>Care and maintenance</b>	<b>45</b>
<b>Introducing your new oven</b>	<b>16</b>	Care and cleaning of the oven	45
Overview	16	Removing the oven doors	47
What's included with your oven	16	Replacing the oven doors	48
<b>Before you begin</b>	<b>17</b>	Changing the oven light	49
Energy saving tips	17	<b>Troubleshooting</b>	<b>50</b>
Water reservoir	17	Troubleshooting	50
<b>Operating the oven</b>	<b>18</b>	Information codes	53
Control panel	18	<b>Warranty and Service</b>	<b>54</b>
Display	19	<b>Regulatory Notice</b>	<b>58</b>
Setting the temperature	20	<b>Open Source Announcement</b>	<b>60</b>
Control Lockout	20		
Kitchen Timer	21		
Timed cooking	22		
Delay Start	23		
Using the Temp probe	24		
Oven functions	25		
Using the Chef Mode feature	31		
Using the iQ Control feature	32		
Using the oven racks	33		
Using the gliding rack	35		
Using the clean feature	36		
Settings	41		
Using the sabbath feature	43		

## 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 Dacor 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

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING


#### **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



### 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  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.

- ☐ • If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow these instructions may result in severe burns.
  - If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.
  - Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
  - ★ • **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
  - **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- ★ • **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
  - Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
  - For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the oven.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
  - The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### ELECTRICAL SAFETY

- ★ • Use only the factory installed flexible power cord to connect to the power supply. Do not use a 3rd party power supply cord kit.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Dacor 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 Dacor service center.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ⚠ 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.

## OVEN

- ☐ • **DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.
    - **Do not heat unopened food containers.** The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
  - ☐ • **Do not use the oven to dry newspapers.** If overheated, newspapers can catch fire.
  - **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- ★ • **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
  - **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
  - **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the right rear surface unit. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.
  - **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
  - ☐ • Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ☐ • **During use, the appliance becomes hot.**  
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.

### CAUTION

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

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

## SELF-CLEANING OVENS

- ☐ • **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- ★ • **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- **Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the divider, 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



- 
- ★ • If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
  - Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.

## VENTILATING HOOD

---

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

---

## CRITICAL INSTALLATION WARNINGS



---

### ⚠ WARNING

- ★ • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS


## Important safety instructions

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

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

## CRITICAL USAGE WARNING

### CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Dacor 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 Dacor service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ★ • If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Dacor 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 Dacor service center.
  - ☒ • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Dacor service center.
    - Failing to do so may result in electric shock or fire.
  - ☒ • Do not touch the power cord with wet hands.
    - This may result in electric shock.
  - Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
    - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
  - Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
  - Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
    - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ☒ • Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.
    - Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
    - If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a Dacor service center.
  - Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
    - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
    - As the handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.

---

## USAGE CAUTIONS

### CAUTION

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

---

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

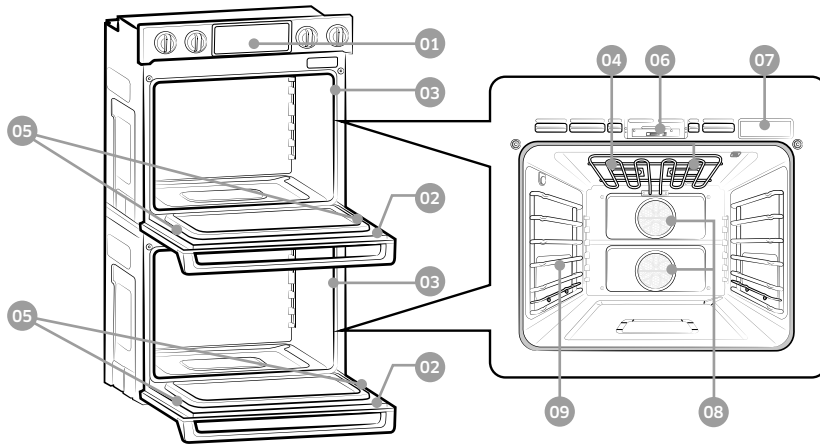
### ⚠ CAUTION

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Introducing your new oven

## Overview

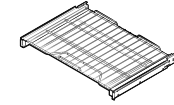


- 01 Oven control panel    02 Oven door    03 Oven gasket
- 04 Halogen lamp \*    05 Door LED light    06 Door latch
- 07 Water reservoir    08 Convection filter    09 Shelf position

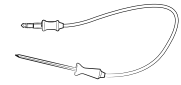
## What's included with your oven



Wire racks (3)



Gliding rack (3)



Temp probe (1)

**NOTE**

If you need an accessory marked with a \*, you can buy it from the Dacor Customer Service.

Introducing your new oven



## Before you begin

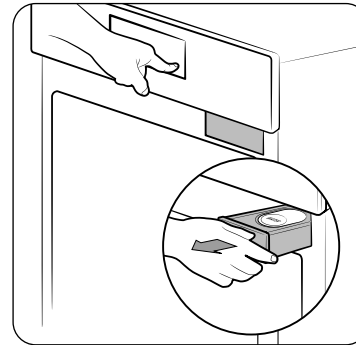
Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Then, remove the accessories, set the oven to Bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

### Energy saving tips

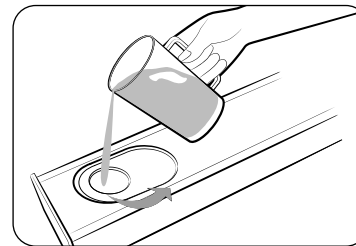
- During cooking, the oven door should remain closed except when you turn food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch the oven off 5-10 minutes before the end of the cooking time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

### Water reservoir

The water reservoir is used for the Steam modes functions and also to remove water scale that may form on the oven walls, especially after Steam modes. 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 **OPEN/CLOSE RESERVOIR** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove.

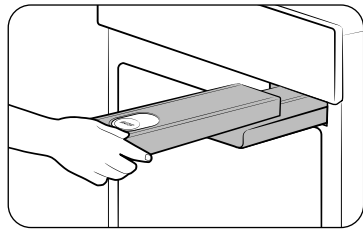


2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz (650ml) of drinkable water.

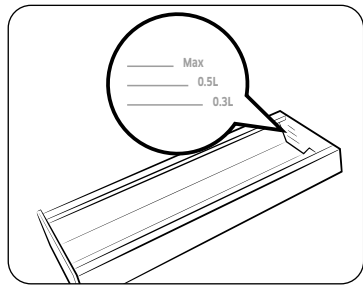
#### NOTE

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

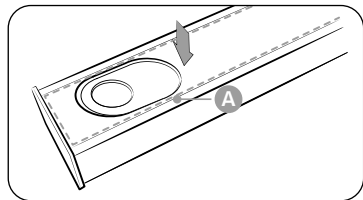
## Before you begin



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



- NOTE**  
Do not exceed the max line.



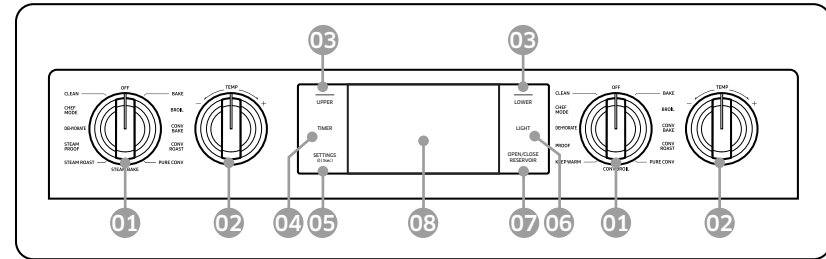
- NOTE**  
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

**CAUTION**

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

## Operating the oven

### Control panel

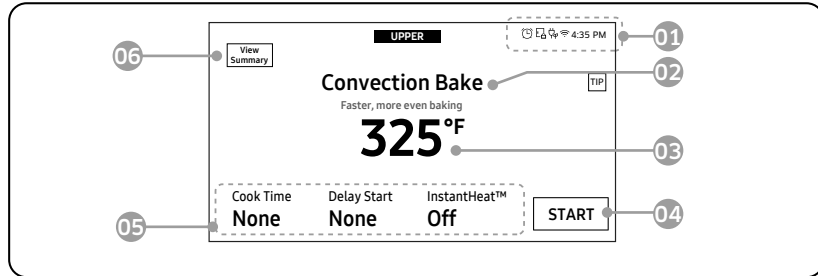


- 01 Upper or lower mode knob:** Use to select the mode of the upper or lower oven.
- **Upper:** BAKE, BROIL, CONV BAKE(Convection bake), CONV ROAST(Convection roast), PURE CONV(Pure convection), STEAM BAKE, STEAM ROAST, STEAM PROOF, DEHYDRATE, CHEF MODE, CLEAN
  - **Lower:** BAKE, BROIL, CONV BAKE(Convection bake), CONV ROAST(Convection roast), PURE CONV(Pure convection), CONV BROIL(Convection broil), KEEP WARM, PROOF, DEHYDRATE, CHEF MODE, CLEAN
- 02 Temperature knob:** Use to set the temperature for the upper or lower oven respectively.
- 03 UPPER, LOWER:** Use to display the upper oven or lower oven mode screen on the display. Touching here does not turn the ovens on or off. It only displays their current status.
- 04 Timer:** Use to display the set Timer screen.
- 05 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 LIGHT:** Use to turn the oven light on or off.
- 07 OPEN/CLOSE RESERVOIR:** Touch to open the water reservoir.
- 08 Display:** Tap to select a desired setting.

**NOTE**

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

## Display



### 01 Indicator area

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

**02 Mode**: The current or selected menu is displayed with a mode description.

**03 Temperature**: The current or selected temperature is displayed. When you tap this area, the temperature adjustment screen is displayed.

**04 START**: Tap to start the oven using the displayed settings.

### 05 Information area

- **Temp Probe**: The set temperature of the temp probe is displayed. When you tap this area, the Temp Probe screen is displayed. The button appears only when the Temp probe is inserted.
- **Cook Time**: The cooking time is displayed. When you tap this area, the cooking time screen is displayed. It can not be used with the Temp Probe.
- **Delay Start**: The delay start time is displayed. When you tap this area, the Delay Start screen is displayed.
- **InstantHeat™**: Indicates if the InstantHeat™ feature is on or off. (Only displayed when you are using the Convection Bake or Convection Roast mode.)
- **Steam**: The steam level is displayed. When you tap this area, the steam level screen is displayed. (Only displayed when you are using the Steam Bake or Steam Roast mode.)

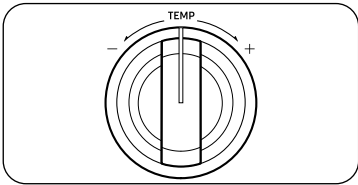
**06 View Summary**: When you tap this area, cooking modes of the upper and lower oven are displayed.

# Operating the oven

## Setting the temperature

This oven provides two methods to set the temperature.

### Temperature knob

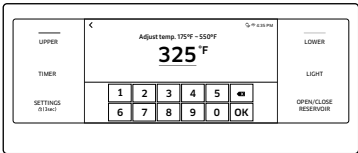


- Use the Temperature knob on the left or right side of the control panel to set the temperature for the upper or lower oven respectively.
- Turn the appropriate knob clockwise (+) or counterclockwise (-) and then release. The temperature will rise or fall by 5 °F.
- To change the temperature quickly by more than 5 °F, turn and hold the knob at the + or - position.

### Numeric pad



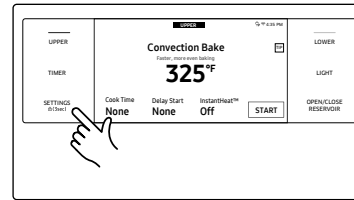
- Tap the temperature area to display the numeric pad.
- Tap the numbers in the numeric pad to set the temperature.
- Tap **OK**.




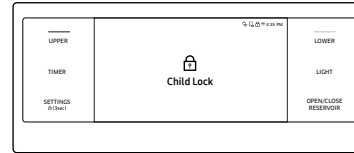
## Control Lockout

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

### How to activate the Control Lockout feature



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

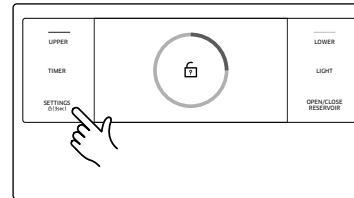



3. The display will change to the control lock screen and the control lock confirmation will appear on screen.

### NOTE

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

### How to unlock the controls



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

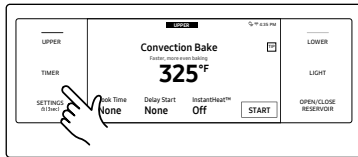
### NOTE

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

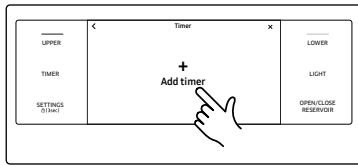
## Kitchen Timer

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.

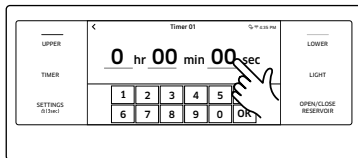
### How to set the timer



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

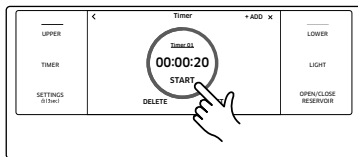


2. Tap **+ Add timer**.

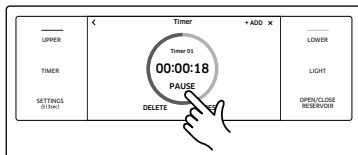


3. Tap the time area to set time. (You can set the timer for any amount of time can change 1 sec to 23 hr 59 min 59 sec).

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

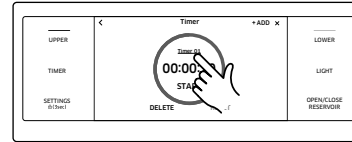


5. Tap **START**.  
When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show the Timer has finished.



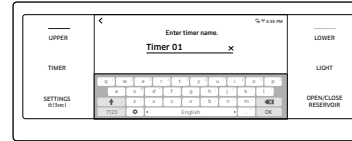
- You can pause, reset, or delete the timer at any time by touching the screen.

### How to change timer name

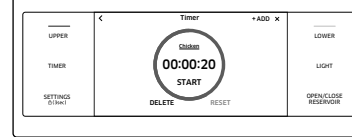


You can change the timer name to identify what you are timing, for example, a chicken.

1. Tap the timer name area.



2. The keyboard appears.
3. Enter the new timer name, and then tap **OK**.



- The display shows the changed timer name.

# Operating the oven

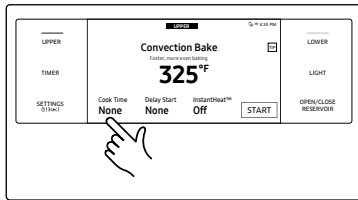
## Timed cooking

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

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

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation. (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Pure convection, Steam Bake, Steam Roast, Convection Broil, Steam Proof, Proof and Dehydrate).

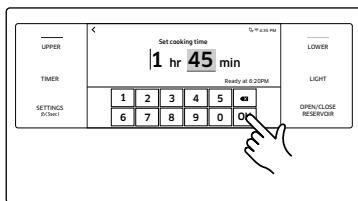
### How to set the oven for timed cooking



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



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



- Tap **OK**. The cooking time screen closes. The cooking time is displayed in the Cook Time area on the screen.



- You can cancel a cook time at any time by setting the Cook Time to 0 minutes.

### NOTE

See pages 29 through 30 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

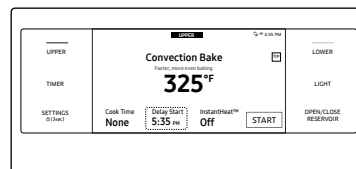
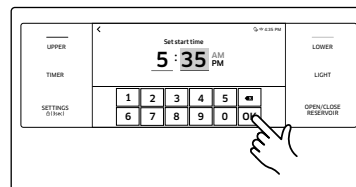
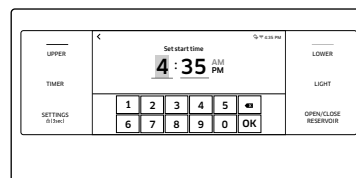
In the delay timed cooking mode, the oven's timer turns the oven on at a time you select in advance. You can have the oven turn off automatically after a set time has elapsed by setting the Timed Cooking function as well.

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

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



- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Turn the upper or lower Oven Mode knob to the cooking operation you want.
- Set the cooking time if you want the oven to turn off automatically after a set time. (See the **Timed cooking** section on page 22).
- Tap **Delay Start**. The current time is displayed as the first entry.



- Tap the time area to set the start time. If you tap the time area, the numeric pad appears. Tap numbers in the numeric pad to set the time you want the oven to start.
- Tap **OK**. The Delay Start screen closes. The start time, and, if you set it, the cooking time, is displayed on the screen.

#### NOTE

See pages 29 through 30 for basic baking and broiling instructions.

# Operating the oven

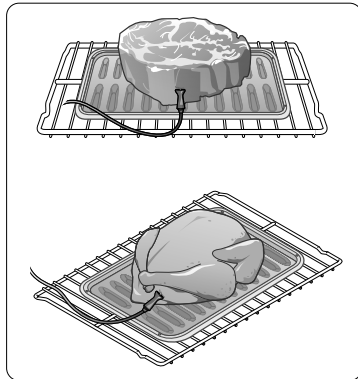
## Using the Temp probe

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

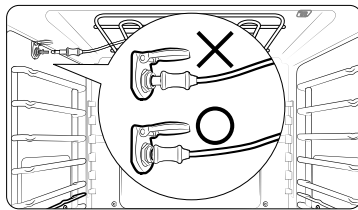
After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

### How to use the Temp probe

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



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



2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
3. Turn the upper or lower oven Mode knob to select the desired cooking mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Pure Convection, Steam Bake or Steam Roast). Set the cooking temperature. (See pages 20 and 29.)
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 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.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during a self-cleaning or broiling cycle. You can permanently damage the probe and it will no longer work.
- To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the Temp probe for Temp Probe function cooking only. Do not use the Temp probe for any other purpose.

### 📖 NOTE

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

### Oven functions

Oven		Oven functions
Upper	Upper	BAKE, BROIL, CONV BAKE(Convection bake), CONV ROAST(Convection roast), PURE CONV(Pure convection), STEAM BAKE, STEAM ROAST, STEAM PROOF, DEHYDRATE, CHEF MODE, CLEAN
Lower	Lower	BAKE, BROIL, CONV BAKE(Convection bake), CONV ROAST(Convection roast), PURE CONV(Pure convection), CONV BROIL(Convection broil), KEEP WARM, PROOF, DEHYDRATE, CHEF MODE, CLEAN

# Operating the oven


## 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 20 and Basic Baking and Broiling Instructions starting on page 29.

Mode	Temperature range	Upper	Lower	Temp probe (upper)	InstantHeat™
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Broil	LO / HI	0	0	-	-
Convection Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Convection Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Pure convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Steam Bake	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Steam Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Convection Broil	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-
Steam Proof	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-	-
Proof	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	-	0	-	-
Keep Warm	**None	-	0	-	-
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0	-	-

0 = Available      - = Not Available

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

Mode	Instruction
Bake	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first.</li> <li>Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used.</li> <li>Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.</li> </ul> <p> <b>NOTE</b> For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.</p>
Broil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.</li> <li>The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1 inch thick.</li> <li>Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.</li> <li>See the <b>Broiling recommendation guide</b> section starting on page 28.</li> </ul>
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.</li> <li>This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks at the same time.</li> <li>Breads and pastries brown more evenly.</li> </ul>
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.</li> <li>Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.</li> <li>The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.</li> </ul>

Mode	Instruction
Pure convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pure Convection uses the convection element and fan. The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. Use this mode for single rack baking, multiple rack baking, roasting, and preparation of complete meals. Many foods, such as pizzas, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls and frozen convenience foods can be successfully prepared on two or three racks at a time. Pure Convection is also good for whole roasted duck, lamb shoulder and short leg of lamb.</li> </ul>
Steam Bake	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor.</li> <li>See the <b>Steam cook recommendation guide</b> section starting on page 28.</li> </ul>
Steam Roast	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result.</li> <li>See the <b>Steam cook recommendation guide</b> section starting on page 28.</li> </ul>
Steam Proof	<p>For bread dough (yeast dough and sour dough), added steam shortens fermentation time and keeps the surface of the dough from drying out.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the dough on rack position 1 or 2. There is no need to cover it with cloth or with plastic wrap.</li> <li>For the best result, always start the Steam Proof option with a cool oven.</li> <li>Do not use Steam Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.</li> </ul>

Mode	Instruction									
Convection Broil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convection Broil is similar to Broil, but with the additional benefit of air circulation by the motorized fan in the rear of the oven.</li> <li>During Convection Broil mode, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.</li> <li>Use this mode for thicker cuts of meat, fish, and poultry. Convection Broil gently browns the exterior and seals in the juices.</li> <li>For optimum browning, preheat the broil element for 5 minutes.</li> </ul>									
Proof	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment.</li> <li>For the best results, always start the Proof option with a cool oven.</li> </ul>									
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>The keep warm mode will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.</li> <li>You can use the keep warm mode without any other cooking operations or you can set it to activate after a timed or delay timed cooking operation.</li> <li>You should not use this mode to reheat cold food.</li> </ul>									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation.</li> <li>After drying the food, keep it in a cool and dry place.</li> <li>For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.</li> <li>See the table below for Dehydrate settings.</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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								

# Operating the oven

## ⚠ CAUTION

- Do not use 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 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.

## Broiling recommendation guide

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

Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time(min)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	3/4"	Hi	6	3:00	2:00
	Medium	9 patties	1"	Hi	6	3:20	2:20
Beef steaks	Rare	-	1"	Hi	5	5:00	4:00
	Medium	-	1- 1 1/2"	Hi	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Well done	-	1- 1 1/2"	Lo	4	7:00-8:00	4:00-5:00

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

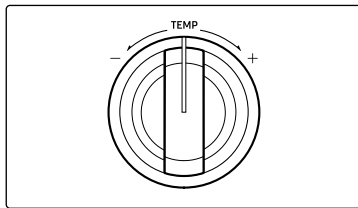
## Steam cook recommendation guide

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

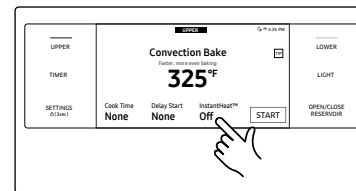
## Basic Baking and Broiling Instructions



1. Turn the upper or lower oven Mode knob to select the desired cooking mode.



2. Set the temperature you want. (See the **Setting the temperature** section on page 20.)
  - Broil mode can be set only Hi or Low.
  - Some mode's temperatures are fixed and cannot be changed.



3. Follow the steps below to use the InstantHeat™ feature, Steam Bake, or Steam Roast. If you are not using these features, skip these steps and go to Step 4 in the next column.
  - InstantHeat™
    - a. If you are select Convection Bake or Convection Roast, the display will show the InstantHeat™ information. (The default is OFF).
    - b. Tap the InstantHeat™ area. The InstantHeat™ feature is activated and the display will show ON.

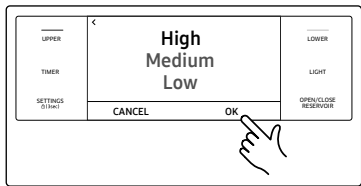
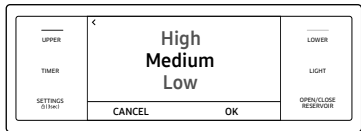
### NOTE

- 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 InstantHeat™ feature.
- **InstantHeat™** is one of the preheating option and not required for preheating when you cook. It just can be used for Convection Bake and Convection Roast mode and it is required for the Single rack cooking. Refer to as above the Rack positions.
- For best performance, preheat the oven when baking rising bakery products such as angel food cakes, bundt cakes, or puff pastries.

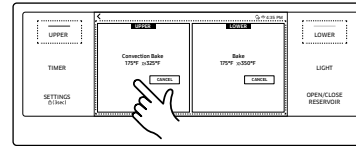
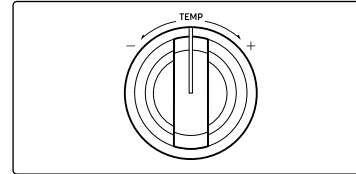
# Operating the oven



- 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 on the screen.
 

**Important:** You must fill the water reservoir before you start steam cooking. See the **Water reservoir** section on page 17.
- 4. If you want to use the Cook Time, or Delay Start function, set each function now. See pages 22 and 23 for instructions.
- 5. Tap **START** to begin cooking.
- 6. Tap **CANCEL** when cooking is done or if you want to cancel cooking.

## How to adjust the temperature while cooking



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

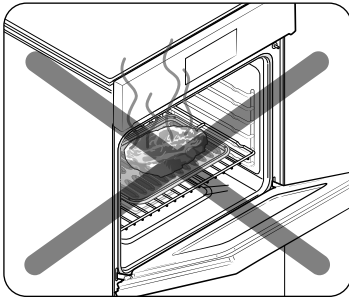
## ⚠ CAUTION

- 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.

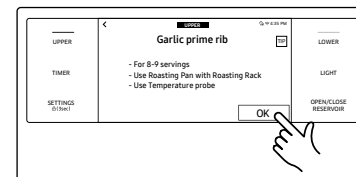
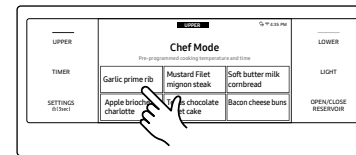
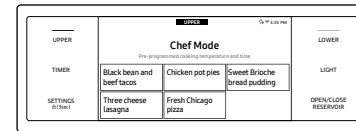
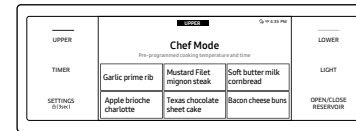
## CAUTION



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.

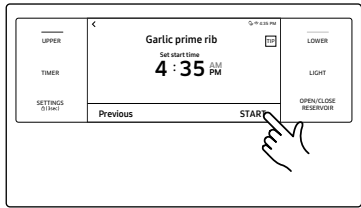
## Using the Chef Mode feature

For inexperienced cooks, the oven offers 11 gourmet auto cook features. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the Mode knob to the **Chef Mode**. The display will show 11 auto cook features. (You can scroll down through the list).
2. Tap the **Chef Mode** feature you want.
3. Follow the on-screen instructions.

# Operating the oven

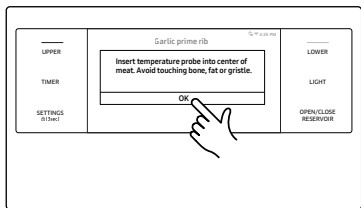


4. Tap **START** to start cooking.

## Cooking tips in the Chef Mode



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



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

## Using the iQ Control feature

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



### To start the oven remotely

1. Tap SETTINGS > iQ Control, and then tap ON of UPPER or LOWER.

#### When IQ Control is on you can:

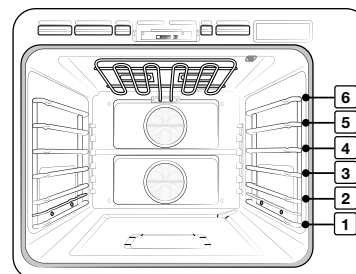
- Remotely change oven settings (mode, time, temperature) using your mobile device.
- Remotely start the oven.
- Remotely turn off the oven.
- Once cooking starts, you can change the cooking time and temperature remotely.

#### NOTE

- **Important:** Self Clean mode cannot be started remotely.
- Opening the oven door or turning the mode knob to other modes will deactivate IQ Control and prevent you from turning the oven on or controlling the oven remotely.
- If IQ Control is deactivated, you can still monitor the oven's status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, IQ Control will be deactivated.

### Using the oven racks

#### Upper and lower oven rack positions



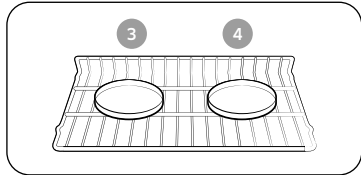
Recommended rack positions for cooking

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

- This table is for reference only.

# Operating the oven

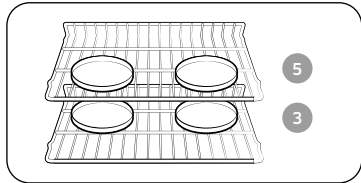
## Rack and Pan placement



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.

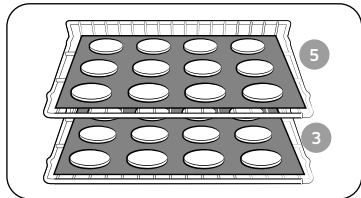


Multiple Oven Racks

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

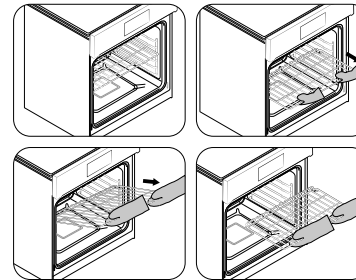
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

### 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.



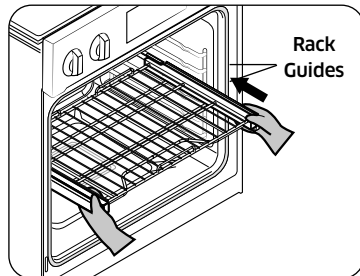
### CAUTION

- 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.

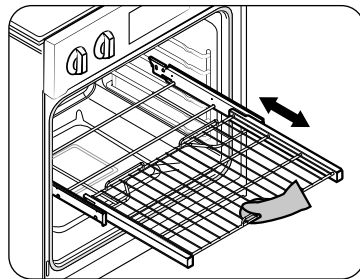
## Using the gliding rack

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

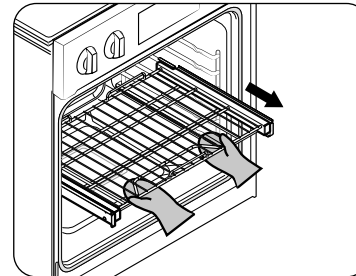


With the Gliding rack in the Closed position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides until the rack reaches the back.

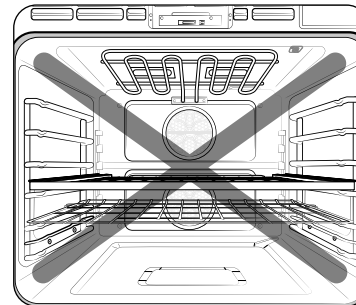


When using the Gliding rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide it in and out. If you grasp the frame while using the rack, the entire Gliding rack will be removed. Make sure you use oven mitts when handling the Gliding rack during cooking.

### 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).

# Operating the oven

## Using the clean feature

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

### Self Clean

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

#### ⚠ CAUTION

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

## Before a self cleaning cycle

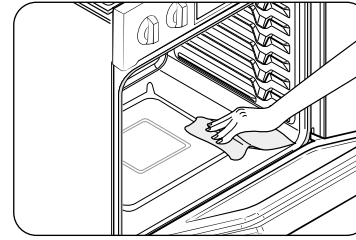


Fig. 1

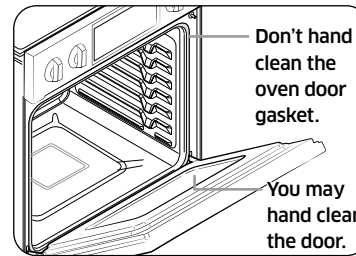
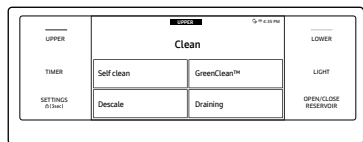


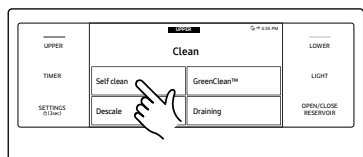
Fig. 2

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

## How to run a self cleaning cycle



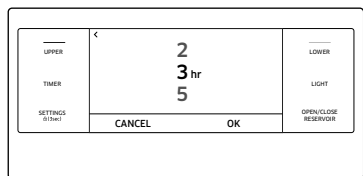
1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show cleaning selections.



2. Tap **Self Clean**.



3. Tap **Clean Time**.

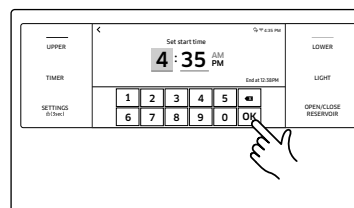


4. Flick the screen to set the clean time. You can choose 2 hours, 3 hours, or 5 hours. (The default is 3h).

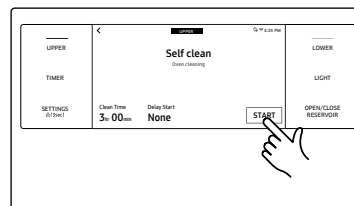
5. Tap **OK**.



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..

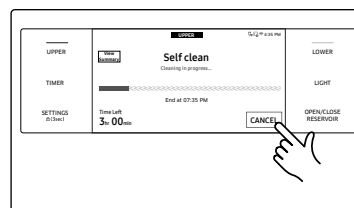


7. Set the time you want self-cleaning to start, and then tap **OK**.



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

**Important:** Both doors lock when you run a self cleaning cycle on either oven.



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

# Operating the oven

## NOTE

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven doors lock automatically. The display will show the cleaning time remaining. You cannot 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.

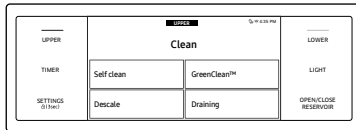
### GreenClean™

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

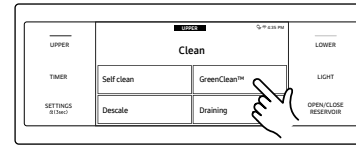
## NOTE

The oven door locks during GreenClean™. **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after a GreenClean™ cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

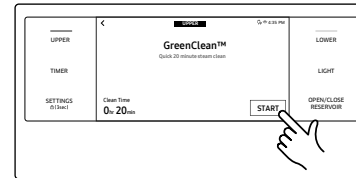
### How to run a GreenClean™ cycle



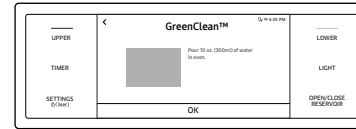
- Swipe the screen to Clean. The display will show 4 cleaning selections. (Descal and Draining features can be used only upper oven).



- Tap GreenClean™.



- Tap START to begin GreenClean™.



- Follow the on-screen instructions. GreenClean™ will start automatically.

## NOTE

Both oven doors are locked during GreenClean™.



- When GreenClean™ is complete, clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a GreenClean™ cycle. Remove the residual water with a sponge or soft, dry cloth.

## NOTE

- For GreenClean™, use exactly 10 oz (300 ml). of water since this produces the best results.
- You will not be able to start a GreenClean™ cycle if the Control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too high.

### After a GreenClean™ cycle

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

#### NOTE

The GreenClean™ feature can be used in only one oven at a time. While one oven is in GreenClean™ mode, you cannot use the other oven for cooking.

### Descale (Upper oven only)

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 Descale 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

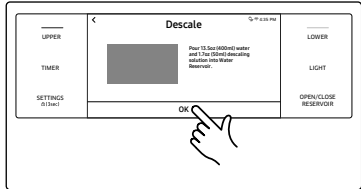


1. Turn the Mode knob to **Clean**. The display will show 4 cleaning selections.
2. Tap **Descale**.

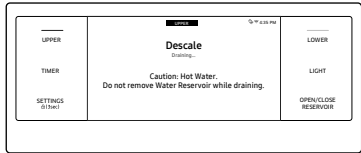


3. Tap **START**.

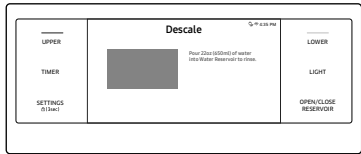
# Operating the oven



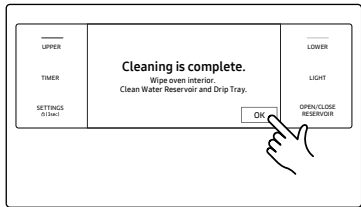
- Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
  - Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz (400 ml) of drinkable water.



- When descaling is complete, the oven drains water automatically.
- Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 22 oz (650 ml) of drinkable water for rinsing.



- Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.



- 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

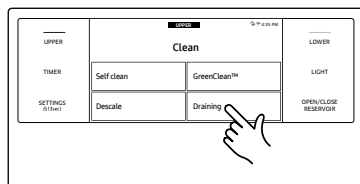
Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, we recommend that you confirm your selection. This is to prevent descaling from starting by mistake.

### Draining (Upper oven only)

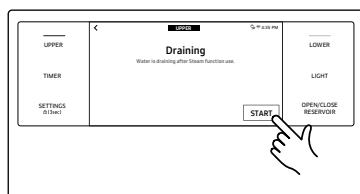
When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes. To drain the water, follow these steps:



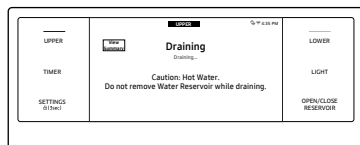
## How to run a draining



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



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



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

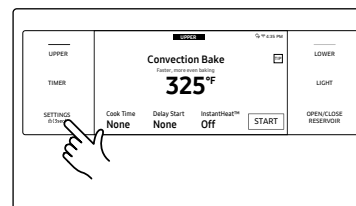


### NOTE

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

## Settings

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



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

### Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection

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

To manually input an IP

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

### NOTE

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

### iQ Control

To start the oven remotely.

- Tap **Settings** > **iQ Control**, and then tap **ON** of **UPPER** or **LOWER**. (See the using the iQ Control feature section on page 33.)

# Operating the oven


## Easy connection

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




## Display

- Brightness
 

You can change the brightness of the display screen.


  - Tap **Settings**  > **Display** > **Brightness**, and then use the bar next to Brightness to adjust the brightness of the screen.
- Screen saver
 

If screen saver is turned off, the Clock theme and Timeout menu are disabled.


  - Tap **Settings**  > **Display** > **Screen saver**, and then tap **OFF** in the right screen.
- Clock theme
  - Tap **Settings**  > **Display** > **Clock theme**, and then tap in the right screen. You can select a theme.
- Timeout
  - Tap **Settings**  > **Display** > **Timeout**, and then tap in the right screen. You can select a time from 5 minutes to Always on.

## Date & Time


To enable automatic date and time

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

To manually input the date and time


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

To change the time format

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


## Language

Choose a display language.

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

## Volume


Adjust the volume level for beeps and melodies.

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


## Temp

- Temp unit
 

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

  - Tap **Settings**  > **Temp** > **Temperature unit**, and then tap in the right screen. You can select °C or °F.
- 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).


  - Tap **Settings**  > **Temp** > **Temperature Adjust**, and then tap in the right screen. You can increase or decrease the temperature by 35 °F (19 °C).

### NOTE

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

## 12 hour energy Saving

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

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

## Help


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

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

## About device

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

To update the software:


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

## Sabbath

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

## Demo mode

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

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

## Remote Management

The call center will access your product remotely to check internal when you have some problems.

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

## Using the sabbath feature

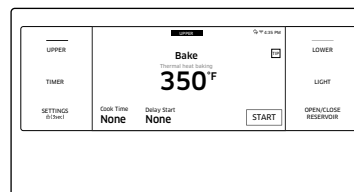
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



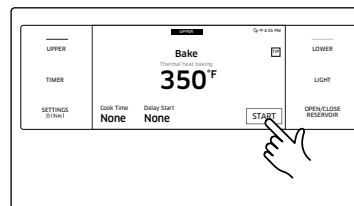
For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

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 **LIGHT** 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

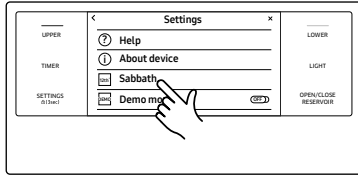


1. Turn the Mode knob to Bake mode.

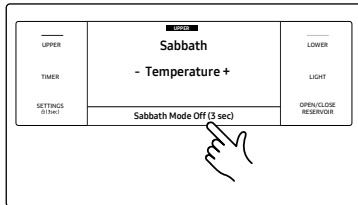


2. Set the temperature and cook time you want.
3. Tap **START**.

# Operating the oven



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



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

## CAUTION

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

## NOTE

- You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After you change the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.
- You can set the Cook Time function before activating the Sabbath feature.
- Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. **Sabbath** will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath Holidays. After the Sabbath observance, turn off the Sabbath mode. Touch and hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

# Care and maintenance

## 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.
- Clean soil from the porcelain surfaces of the door outside of the door gasket. Rinse surfaces well with a solution of vinegar and water, then wipe dry. Heavily soiled areas may be cleaned with a non-scratching scouring pad.

### 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.

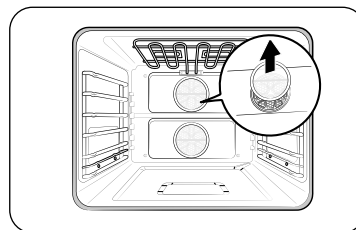
### Convection filter

The convection filter is located in the back of each oven chamber. Clean the filter regularly. If you allow it to become clogged, the oven's convection cooking modes will not work properly. You also need to remove the filter during the self-clean cycle.

#### NOTE

For your safety and proper oven performance, re-install the filter before using the oven to cook. If you don't, the spinning fan blades at the back of the oven will be exposed.

### Removing your oven's convection filter

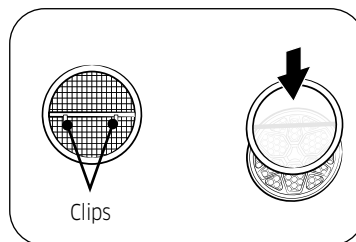


When the oven is cool, put your fingers around the edges of the filter and gently push up.

### To clean the filter

Soak it in hot, soapy water. Rinse well. You may also place it in a dishwasher on the top rack. Dry the filter before re-installing it.

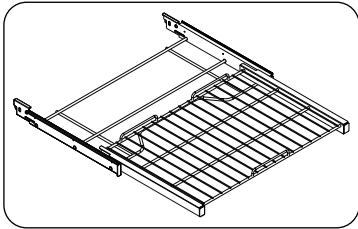
### Installing your oven's convection filter



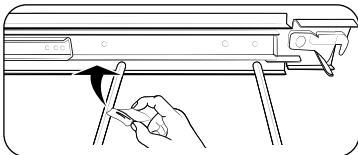
Carefully hook the metal clips on the back of the filter over the metal bar across the fan hole. Make sure it is centered over the hole. Be careful not to scratch the porcelain surfaces with the back of the filter

# Care and maintenance

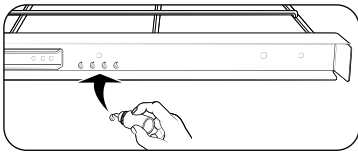
## To lubricate the slides of the gliding rack



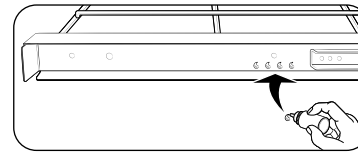
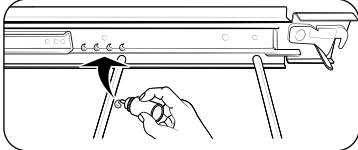
1. Remove the rack from the oven. See removing the gliding rack in the **Using the gliding rack** section on page 35.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



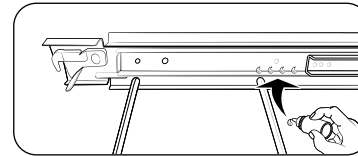
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.



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.



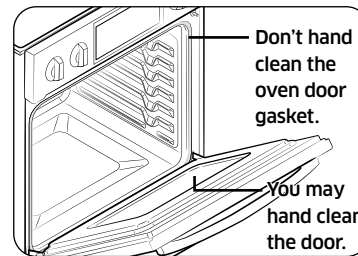
5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5, and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then place in oven. See **Installing the Gliding rack** on page 35.



### NOTE

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

## Oven door

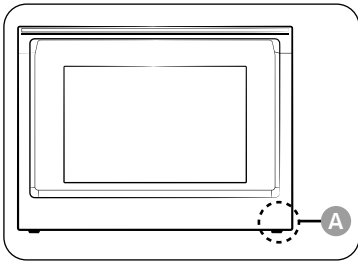


- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners,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

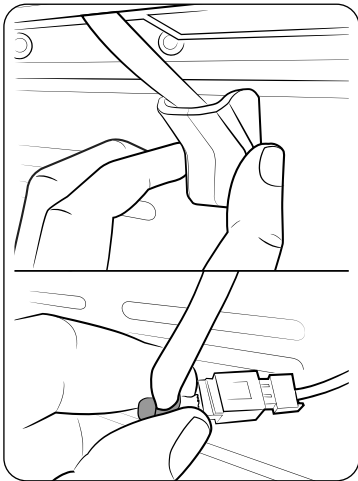
### ⚠ CAUTION

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



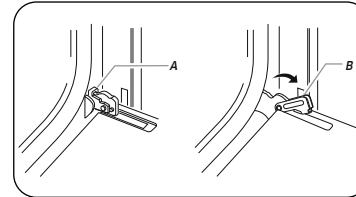
A. Wire Harness

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



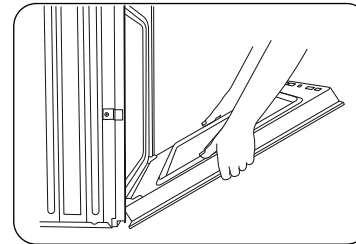
### 📄 NOTE

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

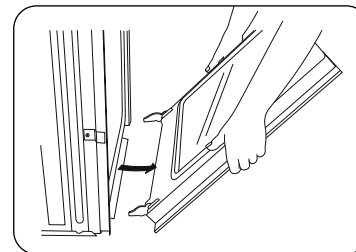


- A. Oven door hinge lock in locked position
- B. Oven door hinge lock in unlocked position

3. Open the oven door.
4. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door, and then rotate the hinge locks toward the oven door to the unlocked position. If the door hinge lock is not rotated fully (see illustration B on the left for an example of full rotation), you will not be able to remove the door properly.



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



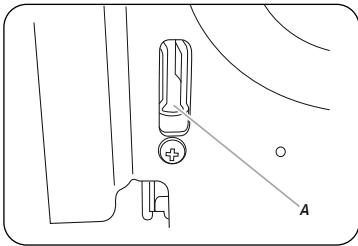
6. Using two hands, grasp the edges of the oven door. Lift and pull the oven door toward you and remove. You may need to gently shift the door from side to side as you pull.
7. Set the oven door aside on the prepared covered work surface with the oven door resting on its handle.

# Care and maintenance

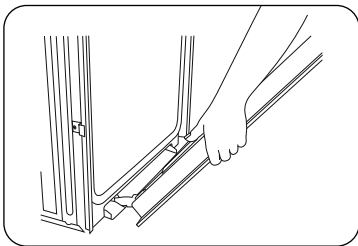
## Replacing the oven doors

### ⚠ CAUTION

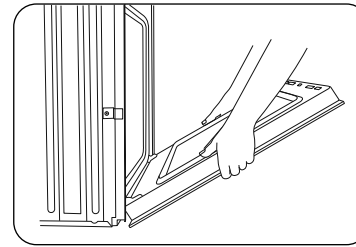
The door is very heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.



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



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



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

### ⚠ CAUTION

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

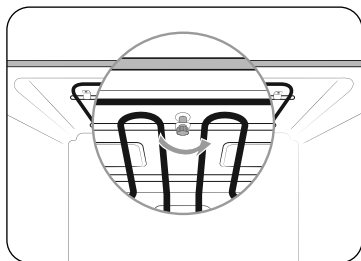


## Changing the oven light

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

### ⚠ CAUTION

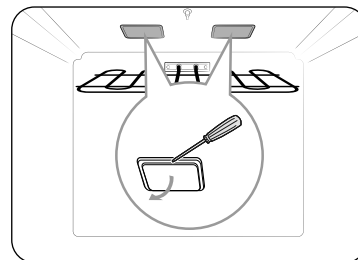
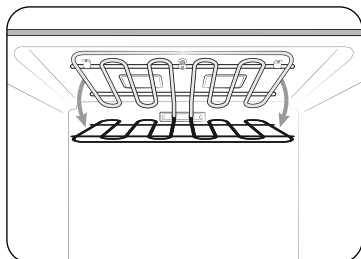
Before changing the oven light, make sure to wear gloves to protect your hands.



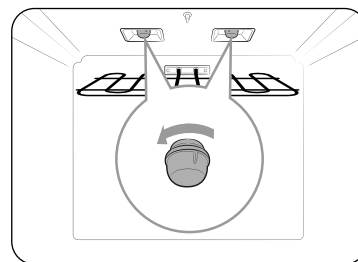
1. To change the bulb, you must tilt the broil heater down. To do this, turn the circular nut on the support counterclockwise while holding the broil heater. The broil heater should loosen and tilt down.

### ⚠ CAUTION

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



2. While holding the glass cover with one hand, insert a flat-sharp tool such as a table knife between the glass and the frame to remove the glass cover.



3. Turn the bulb cap counterclockwise to remove.

### 📖 NOTE

If necessary, remove the metal rings and clean the bulb cap.

4. Replace the bulb.
5. Place the bulb cap and glass cover back into their position.
6. Return the broil heater back by following step 1 in reverse order.

### ⚠ CAUTION

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

# Troubleshooting

## Troubleshooting

Dacor works hard to ensure that you do not have problems with your new electric oven. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you are still having trouble after trying the suggested solution, call Dacor Customer Service.

### CONTROL DISPLAY

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

## OVEN

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	See the <b>Operating the oven</b> section starting on page <b>18</b> .
	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten or replace the lamp.</li> <li>Call for service if the door light does not turn on.</li> </ul>
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

Problem	Possible cause	Solution
The oven smokes excessively during broiling.	The oven controls have not been set properly.	See the <b>Operating the oven</b> section starting on page <b>18</b> .
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	See the <b>Operating the oven</b> section starting on page <b>18</b> .
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See the <b>Using the oven racks</b> section on page <b>33</b> .
	The oven thermistor needs to be adjusted.	See <b>Temp adjust</b> in the Settings section on page <b>42</b> .

Problem	Possible cause	Solution
Food does not broil properly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the <b>Broiling recommendation guide</b> for serving sizes on page <b>28</b> , and then try again.
	The rack has not been properly positioned.	See the <b>Broiling recommendation guide</b> on page <b>28</b> .
	The cookware is not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>See the <b>Broiling recommendation guide</b> on page <b>28</b>.</li> </ul>
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermistor needs to be adjusted.	See <b>Temp adjust</b> in the Settings section on page <b>42</b> .
There is water dripping.	You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam coming through the crack between the oven body and the door.		
Water remains in the oven.		

# Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
I can hear water boiling during steam cooking.	Water is being heated by the steam heater.	This is not a product malfunction.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to start a self-clean operation.	Allow the oven to cool and then reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	See the <b>Self Clean</b> section on page 36.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated.	Deactivate the oven lockout (see page 20).
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	Press <b>OFF</b> . Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	Allow the oven to cool.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	See the <b>Self Clean</b> section on page 36.
	The oven was heavily soiled.	Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

Problem	Possible cause	Solution
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the <b>Self Clean</b> section on page 36.</li> </ul>
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven empty on the bake setting at 400 °F for 1 hour.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is not a system failure but normal operation.
The oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven door is locked.	The circuit breaker has been tripped or there was a power failure while the oven door was locked.	Activate Control Lockout, and then unlock the control. See the <b>Control Lockout</b> section on page 20.

# 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 Dacor Customer Service.
C-d1	This code occurs if the door lock is mispositioned.	Press <b>OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-F0	This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted.	
C-F2	This code occurs if communication between the Main and Touch 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 <b>OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
C-30	The PCB sensor is open when the oven is operating.	
		The PCB sensor is short when the oven is operating.
C-31	This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.	Call for service
C-70	The steam sensor is open when the oven is operating	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 and Service

## Customer Service

Before you request help or schedule service:

1. Try the Solutions offered in the Problem–Solution table in the **Troubleshooting** section.
2. Become familiar with the warranty terms and conditions of your product.
3. If none of these tips or suggestions resolves your problem, visit [dacor.com](http://dacor.com) or call our Customer Service center at 833-353-5483(USA), 844-509-4659(Canada).

## United States - Warranty

### CERTIFICATE OF WARRANTY ON DACOR WALL OVEN - UNITED STATES:

#### FULL TWO-YEAR WARRANTY

This warranty covers any defects in materials or workmanship in the Dacor-branded new appliance purchased from a Dacor Authorized Dealer or other seller authorized by Dacor.

This full warranty runs for two years starting from the date of original retail purchase receipt or closing date for new construction, whichever period is longer. Dacor will repair or replace your product.

#### LIMITED WARRANTY

After the Full Warranty period has ended, this product is warranted against defects in materials or workmanship reported to us during the applicable warranty periods as follows:

**Cosmetic Defects.** In addition, for 60 days from the date of purchase, your product is warranted to be free from cosmetic defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish). Color variations are excluded, and display, floor-model, “as-is” or refurbished products are specifically excluded.

#### COVERAGE LIMITATIONS

Service will be provided by a Dacor designated service company during regular business hours. Please note service providers are independent entities and are not agents of Dacor.

The owner must provide proof-of-purchase or a closing statement for new construction upon request. All Dacor products must be accessible for service.

Warranty will be null and void on product that has altered, defaced, or missing serial numbers and tags.

Warranty is null and void if non-CSA approved product is transported from the U.S.A.

### WHAT IS NOT COVERED

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Due to differences in painted parts, kitchen lighting, product placement, and other factors; this warranty does not apply to color variation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service calls to educate the customer on proper use and care of the product.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service fees for travel to islands and remote areas, which include but are not limited to, ferries, toll roads, or other travel expenses.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consequential or incidental damage, including but not limited to: food or medicine loss, time away from work, or restaurant meals.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercial, business, or rental use, or any application other than residential consumer use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Failure of the product caused by improper product installation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replacement of house fuses, fuse boxes, or resetting of circuit breakers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Damage caused by accident, fire, flood, power interruption, power surges, or acts of God.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liability or responsibility for damage to surrounding property including cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breakage, discoloration or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint, or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse, or neglect.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Except as noted above, consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the purchaser.</li> </ul>	

# Warranty and Service

THE REMEDIES PROVIDED IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. THEREFORE, NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE UNITED STATES AND CANADA, ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE OR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE. IN NO EVENT SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. IN THE EVENT DACOR PREVAILS IN ANY LAWSUIT, DACOR SHALL BE ENTITLED TO REIMBURSEMENT OF ALL COSTS AND EXPENSES, INCLUDING ATTORNEY'S FEES, FROM THE DACOR CUSTOMER. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.

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

Warrantor: Samsung Electronics America, Ridgefield Park, NJ, 07660

## CANADA – Warranty

### CERTIFICATE OF WARRANTY ON DACOR WALL OVEN - CANADA:

This Limited Warranty covers only those Products supplied and distributed in Canada by us and delivered new, in the original carton or packaging, to the original consumer purchaser that are purchased from an authorized reseller or distributor, except as otherwise stated herein. Except where prohibited by applicable provincial law, only the original consumer purchaser of the Product has any rights under this Limited Warranty and this Limited Warranty may not be transferred or assigned.

Any additional statements such as dealer advertising or presentation, whether oral or written, that make additional warranties or modifications to this Limited Warranty do not constitute warranties by us and should not be relied upon.

#### 1. WHAT IS COVERED AND FOR HOW LONG

We warrant to the original purchaser ("Purchaser") that your Dacor WALL OVEN purchased from an authorized reseller or distributor in Canada (the "Products") is free from defects in material and workmanship encountered in normal use for the warranty period identified below, effective as of the date of purchase or closing date for new construction, whichever period is longer.

Dacor Product or Part	Warranty Period and Warranty Coverage
Wall Oven	Two (2) Years: Parts and Labour

**Cosmetic Defects.** For sixty (60) days from the date of purchase, the Product is warranted to be free from cosmetic defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish). Color variations are excluded, and display, floor-model, "as-is" or refurbished products are specifically excluded.

#### 2. COVERAGE LIMITATIONS

If the Product fails to operate according to the Product's specifications during the applicable warranty period and the failure is due to improper workmanship or defective material, we will repair or replace, at our sole option, and without charge to the Purchaser, the Product or any defective component part of the Product. We may, at our sole option, use rebuilt, reconditioned, or new parts or components when repairing any Product. If the same model Product or part is not available for replacement, we may, at our sole option, replace the Product or part with any rebuilt, refurbished, reconditioned or new Product or part of similar utility and value to the Product or part being replaced.

We expressly reserve the exclusive right, at our sole option, and in lieu of any service, repair or replacement of a Product under this Limited Warranty, to offer the Purchaser a partial refund of the original purchase price paid by the Purchaser for that Product (a "Partial Refund"). The amount of any Partial Refund to be offered shall be determined in our discretion based on the fair market value of the Product given its age and condition. If Purchaser accepts that offer of a Partial Refund, the Purchaser shall be deemed to have released us from any claim or liability whatsoever under this Limited Warranty or under any other applicable express or implied warranty or condition in respect of that Product.

All repaired parts or replaced Products will be warranted for a period equal to the remainder of the original Limited Warranty on the original Product or for 90 days, whichever is longer.

# Warranty and Service

### 3. WHAT IS NOT COVERED

The remedies provided for in this Limited Warranty are available only within Canada.

This Limited Warranty does not cover any defect, malfunction, failure or damage caused by or resulting from any of the following:

(a) removal, installation, re-installation, maintenance, or service of the Product that was not authorized by us; (b) accident, fire, flood, power interruption, power surges, incorrect line voltage or supply or electrical current, fuses, house wiring, circuit breakers, connectors not supplied by us, unusual electrical or electromechanical stress, acts of God, or acts of nature; (c) misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration or modification of the Product or any part of the Product; (d) use of the Product in conjunction with products, equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, external wiring, connectors, or ancillary or peripheral equipment not supplied or authorized by us; (e) uses for which the Product was not intended.

Further, this Limited Warranty does not cover: (i) any Product or part from which the serial number has been removed or on which the serial number has been made illegible. Removing the serial number on any Product or rendering it illegible on any Product will immediately void the Limited Warranty for that Product; (ii) any damage whatsoever that occurs during shipment of the Product once the Product has been accepted by the Purchaser; (iii) any damage whatsoever resulting from any failure to follow operating, maintenance or environmental instructions contained in any instruction booklet or owner's manual available in connection with the Product; (iv) service fees for travel to islands and remote areas, which include but are not limited to, ferries, toll roads, or other travel expenses; (v) replacement of house fuses, fuse boxes, or resetting of circuit breakers; (vi) liability or responsibility for damage to surrounding property including cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects; (vii) the cost of service calls for instructions, for the correction of installation errors, for customer adjustments that are explained in the Product owner's manual, or where the Product operates according to the Product's specifications. There may be a service charge for service calls made for issues not covered under this Limited Warranty; (viii) breakage, discoloration or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint, or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse, or neglect; (ix) except as noted above, consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the Purchaser; (x) commercial, business, or rental use, or any application other than residential consumer use; (xi) colour variation due to differences in painted parts, kitchen lighting, product placement, and other factors;

We do not warrant or guarantee uninterrupted or error-free operation of the Product.

### 4. WHAT ARE THE LIMITATIONS ON IN-HOME WARRANTY SERVICE?

In-home service is subject to availability, and it is not available in all areas of Canada. In-home service will only be provided if the Product is unobstructed and easily accessible from floor level to service personnel. If repair cannot be completed during in-home service or if in-home service is not available in your area, you may be directed to deliver the Product to a Dacor Authorized Service Center for warranty service. The cost of transportation of the Product to and from a Dacor Authorized Service Centre shall be paid by the Purchaser unless we elect to provide that transportation at our discretion.

To receive in-home service, the Purchaser must first contact Dacor Customer Care for problem determination and service procedures. All in-home warranty repairs must be performed by a Dacor Authorized Service Center. Valid proof of purchase must be presented to us at the time that service is requested and before warranty services are rendered.

When in-home service is not available, the Purchaser must return the Product to a Dacor Authorized Service Center for analysis. Assistance on where to deliver the Product can be obtained by contacting our Customer Service center. The cost of transporting the Product to or from the Authorized Service Center must be paid by the Purchaser.

### 5. WHAT ARE THE LIMITS OF OUR LIABILITY?

EXCEPT AS EXPRESSLY SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY, OUR LIABILITY IS SUBJECT TO THE FOLLOWING LIMITATIONS:

(A) THE PURCHASER TAKES THE PRODUCT "AS IS" AND WE MAKE NO WARRANTY OR REPRESENTATION OF ANY KIND WHATSOEVER WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

(B) THERE ARE NO CONDITIONS, EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY OR OTHERWISE, WITH RESPECT TO THE PRODUCT

(C) IN PARTICULAR, AND WITHOUT LIMITING THE GENERALITY OF THE FOREGOING PARAGRAPHS (A) AND (B), WE MAKE NO WARRANTY, CONDITION OR REPRESENTATION AS TO ANY OF THE FOLLOWING: (i) THE MERCHANTABILITY OF THE PRODUCT OR ITS FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE OR USE; (ii) TITLE OR NON-INFRINGEMENT; (iii) DESIGN, CONDITION, QUALITY, OR PERFORMANCE OF THE PRODUCT; (iv) THE WORKMANSHIP OF THE PRODUCT OR THE COMPONENTS CONTAINED THEREIN; (v) COMPLIANCE OF THE PRODUCT WITH THE REQUIREMENTS OF ANY LAW, RULE, SPECIFICATION OR CONTRACT PERTAINING TO THE PRODUCT.



---

(D) NOTHING CONTAINED IN ANY INSTRUCTION MANUAL OR OWNER'S MANUAL SHALL BE CONSTRUED TO CREATE AN EXPRESS WARRANTY OF ANY KIND WHATSOEVER WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

THE PROVISIONS FOUND IN PARAGRAPHS (E) AND (F) BELOW DO NOT APPLY IN CIRCUMSTANCES WHERE THIS LIMITED WARRANTY IS GOVERNED BY THE LAWS OF THE PROVINCE OF QUEBEC.

(E) ALL IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS THAT MAY ARISE BY OPERATION OF LAW, INCLUDING ANY APPLICABLE IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE HEREBY LIMITED TO THE SAME DURATION OF TIME AS THIS LIMITED WARRANTY. SOME PROVINCES PROHIBIT LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, AND THE LIMITATION ON THE DURATION OF THE IMPLIED WARRANTY WILL NOT APPLY TO THE EXTENT THAT THE LIMITATION IS PROHIBITED BY APPLICABLE PROVINCIAL LAW.

(F) WE SHALL NOT BE LIABLE FOR DAMAGES OF ANY KIND (INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY INCIDENTAL, SPECIAL, CONSEQUENTIAL OR SIMILAR DAMAGES) THAT RESULT OR ARISE DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY OF THE FOLLOWING: (i) THE PURCHASE, USE, OR MISUSE OF THE PRODUCT; (ii) ANY LOSS OF USE OF THE PRODUCT OR INABILITY TO USE THE PRODUCT; (iii) ANY BREACH OF THE EXPRESS WARRANTY; (iv) ANY LOSS OF ANTICIPATED PROFITS OR BENEFITS; (v) ANY LOSS OF FOOD OR CONSUMABLES; (vi) ANY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR GROSS NEGLIGENCE) OR FAULT COMMITTED BY US, ITS AGENTS OR EMPLOYEES; (vii) ANY BREACH OF CONTRACT; (viii) ANY CLAIM BROUGHT AGAINST THE PURCHASER BY ANY OTHER PARTY. SOME PROVINCES PROHIBIT THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND THE ABOVE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES WILL NOT APPLY TO THE EXTENT THAT THE EXCLUSION IS PROHIBITED BY APPLICABLE PROVINCIAL LAW.

(G) THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE. THIS LIMITED WARRANTY STATES THE PURCHASER'S EXCLUSIVE REMEDY. EXCEPT WHERE PROHIBITED BY APPLICABLE PROVINCIAL LAW, THIS LIMITED WARRANTY IS NOT TRANSFERABLE WITHOUT OUR EXPRESS CONSENT.

---

(H) IF ANY PORTION OF THIS LIMITED WARRANTY IS HELD ILLEGAL OR UNENFORCEABLE BY REASON OF ANY LAW, SUCH PARTIAL ILLEGALITY OR UNENFORCEABILITY SHALL NOT AFFECT THE ENFORCEABILITY FOR THE REMAINDER OF THIS LIMITED WARRANTY.

If the Product is purchased from a non-authorized reseller or distributor or purchased outside of Canada, this Limited Warranty does not apply except that the above limitations specified in Sections 5(A) through 5(l) shall apply.

Warrantor in Canada: Samsung Electronics Canada Inc., Mississauga, ON, L5N 0B9 Canada

#### **OUTSIDE THE UNITED STATES AND CANADA:**

#### **LIMITED FIRST YEAR WARRANTY**

If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase due to a defect in material or workmanship, Dacor will furnish a new part, F.O.B. factory to replace the defective part.

All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the responsibility of the purchaser.

## Regulatory Notice

---

### 1. FCC Notice

#### CAUTION

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

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

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

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

### FCC STATEMENT:

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

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

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV

## Regulatory Notice

---

- 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.

## 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 contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

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](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_A20_TZ/seq/0) leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

## Memo

---



# Memo

---

***dacor***



DG68-01313A-01

---

Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Phone: 833-353-5483(USA), 844-509-4659(CANADA). • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

***dacor***

Manual del usuario

# Horno eléctrico empotrado en pared

DOB30\*977D\*

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>3</b>
<b>Introducción a su nuevo horno</b>	<b>16</b>
Descripción general	16
Elementos incluidos con su horno	16
<b>Antes de comenzar</b>	<b>17</b>
Sugerencias para ahorrar energía	17
Depósito de agua	17
<b>Funcionamiento del horno</b>	<b>18</b>
Panel de control	18
Pantalla	19
Ajuste de la temperatura	20
Traba de controles	20
Temporizador de cocina	21
Cocción por temporizador	22
Retrasar el inicio	23
Uso de la sonda de temperatura	24
Funciones del horno	25
Uso de la función Modo Chef	31
Uso de la función Control iQ	32
Uso de las parrillas del horno	33
Uso de la parrilla deslizante	35
Uso de la función de limpieza	36
Configuración	41
Uso de la función Shabat	43

<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>45</b>
Cuidado y limpieza del horno	45
Cómo retirar las puertas del horno	47
Reemplazo de las puertas del horno	48
Recambio de la luz del horno	49
<b>Resolución de problemas</b>	<b>50</b>
Resolución de problemas	50
Códigos de información	53
<b>Garantía y servicio técnico</b>	<b>54</b>
<b>Aviso sobre regulaciones</b>	<b>59</b>
<b>Anuncio de código abierto</b>	<b>61</b>



## 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 Dacor 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

### CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

#### ADVERTENCIA


Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).


### PARA SU SEGURIDAD

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


#### PRECAUCIÓN

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

- ☒ • Si se produce un incendio en el horno durante la autolimpieza, 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 autolimpieza 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 autolimpieza 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 autolimpieza. Hacer autolimpieza del horno cuando hay aceite pesado en el interior requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.
- ★ • **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ Utilice solo el cable flexible instalado de fábrica para enchufar el electrodoméstico. No utilice un kit de cable de alimentación de terceros.
- El electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Dacor. 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 Dacor.

### ⚠ 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 autolimpieza, las superficies pueden calentarse más que lo normal. Mantenga los niños pequeños alejados del horno cuando está en el modo de autolimpieza.

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## HORNO

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

- ★ • **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.** La abertura de ventilación se encuentra ubicada por sobre la unidad de superficie trasera derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca tapone esta abertura de ventilación ni coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre dicha abertura.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse la parrilla cuando el horno está caliente, use agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calentador caliente en el horno.
- ☐ • No permita que papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ • **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta.** Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## 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 autolimpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- **Aplice el ciclo de autolimpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la autolimpieza del horno, quite la partición, la parrilla, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.
- No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 
- ★ Si el ciclo de autolimpieza 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 autolimpieza.

### CAMPANAS DE VENTILACIÓN

---

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

---

### ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN



---

#### ⚠ ADVERTENCIA

- ★ La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
  - Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque el horno, retire todo el material de empaque y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado en este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes


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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

### PRECAUCIÓN

-  • Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor 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 Dacor 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 Dacor 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 Dacor más cercano.
  - ✎ • Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
    - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - ☒ • No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
    - Se puede producir una descarga eléctrica.
  - No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
    - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o incendio.
  - No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
  - Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
    - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ • No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Dacor 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.
- No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
  - Se podría provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos en el horno se están quemando.
  - Si lo hace, esto provoca una entrada de oxígeno que puede causar que los alimentos se prendan fuego.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

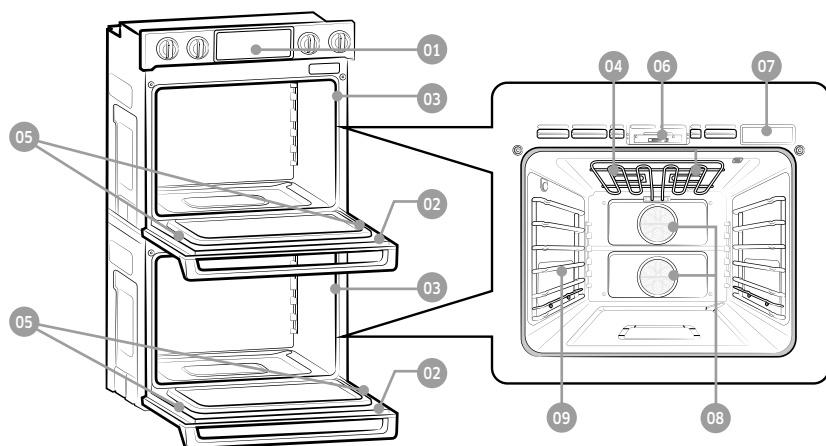
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

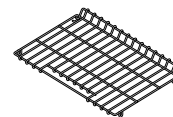
# Introducción a su nuevo horno

## Descripción general

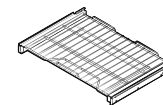


- |                               |                         |                         |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 01 Panel de control del horno | 02 Puerta del horno     | 03 Junta del horno      |
| 04 Lámpara halógena *         | 05 Luz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

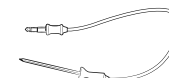
## Elementos incluidos con su horno



Estantes de alambre (3)



Parrilla deslizante (3)



Sonda de temperatura (1)

### NOTA

Si necesita un accesorio marcado con un \*, puede comprárselo al Servicio al cliente de Dacor.

## Antes de comenzar

Limpie el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez. Luego, retire los accesorios, programe el horno en Bake (Hornear) y luego haga funcionar el horno a 400 °F durante 1 hora. Se notará un olor característico. Esto es normal.

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

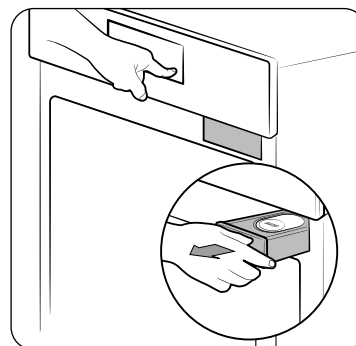
### Sugerencias para ahorrar energía

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

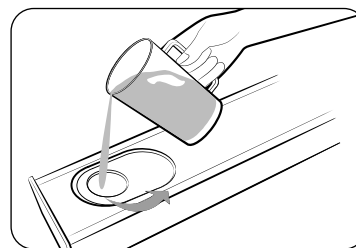
## Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza para las funciones del modo Steam (vapor) y también para eliminar la calcificación del agua que se puede formar en las paredes del horno, especialmente después de utilizar los modos de vapor.

Llénelo con agua antes de cocinar al vapor o descalcificar.



1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR DEPÓSITO)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.

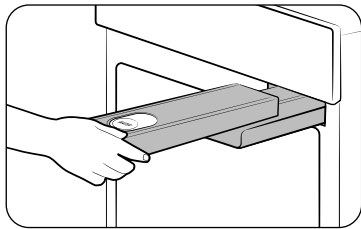


2. Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua potable.

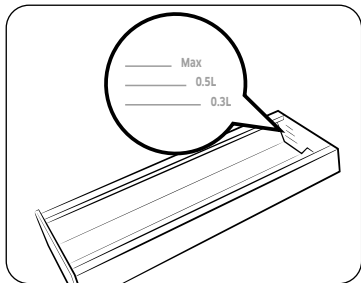
#### NOTA

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

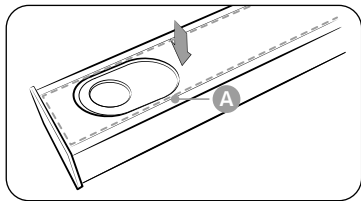
## Antes de comenzar



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 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR DEPÓSITO)**. El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.



- NOTA**  
No sobrepase la línea máxima.



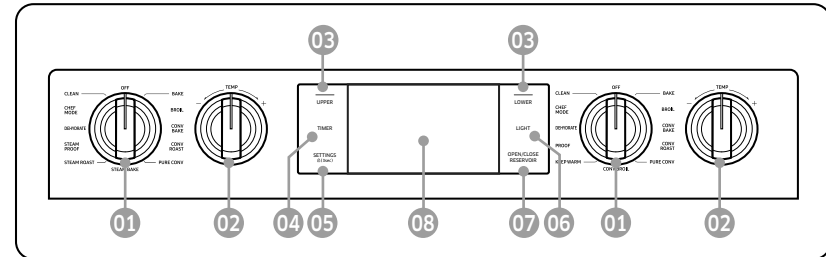
- NOTA**  
Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (marcado como A) estén cerradas antes de utilizar el horno.

### **PRECAUCIÓN**

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

## Funcionamiento del horno

### Panel de control



- 01 Perilla de modo Superior o Inferior:** Se usa para seleccionar el modo de horno superior o inferior.
- **Upper (Superior):** BAKE (HORNEAR), BROIL (ASAR A LA PARRILLA), CONV BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN), CONV ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), PURE CONV (CONVECCIÓN PURA), STEAM BAKE (HORNEADO AL VAPOR), STEAM ROAST (ASAR AL VAPOR), STEAM PROOF (A PRUEBA DE VAPOR), DEHYDRATE (DESHIDRATAR), CHEF MODE (MODO CHEF), CLEAN (LIMPIAR).
  - **Lower (Inferior):** BAKE (HORNEAR), BROIL (ASAR A LA PARRILLA), CONV BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN), CONV ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), PURE CONV (CONVECCIÓN PURA), CONV BROIL (CONVECCIÓN ASADO), KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), PROOF (LEVANTAMIENTO), DEHYDRATE (DESHIDRATAR), CHEF MODE (MODO CHEF), CLEAN (LIMPIAR)
- 02 Perilla de temperatura:** Se usa para ajustar la temperatura del horno superior o inferior respectivamente.
- 03 UPPER (SUPERIOR), LOWER (INFERIOR):** Se usa para mostrar el modo del horno superior o inferior en la pantalla. Al tocar aquí no se encienden ni se apagan los hornos. Solo se muestra su estado actual.
- 04 Temporizador:** Se usa para mostrar la pantalla Timer (Temporizador).
- 05 Configuración y Traba de controles** : Se usa para mostrar la pantalla Setting (Ajustes). Si mantiene presionada esta tecla durante 3 segundos, todas las funciones del horno se desactivarán.
- 06 LIGHT (LUZ):** Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 07 OPEN/CLOSE RESERVOIR (ABRIR/CERRAR DEPÓSITO):** Toque para abrir el depósito de agua.
- 08 Pantalla:** Toque para seleccionar la configuración deseada.

### **NOTA**

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



## Pantalla



### 01 Área de indicadores

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

**02 Modo:** El menú actual o seleccionado se muestra con una descripción del modo.

**03 Temperatura:** Se muestra la temperatura actual o seleccionada. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de ajuste de temperatura.

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

### 05 Área de información

- **Sonda de temperatura:** Se muestra la temperatura programada en la sonda de temperatura. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de la Sonda de temperatura. El botón solo aparece cuando la Sonda de temperatura está insertada.
- **Tiempo de cocción:** Se visualiza el tiempo de cocción. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de tiempo de cocción. No puede utilizarse con la sonda de temperatura.
- **Retrasar el inicio:** Se muestra el tiempo de inicio retardado. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de Retrasar el inicio.
- **InstantHeat™:** Indica si la función InstantHeat™ está activada o desactivada. (Solo se muestra cuando se usa el modo Horneado por convección o Asar por convección.)
- **Vapor:** Se muestra el nivel de vapor. Cuando toca esta área, se muestra la pantalla de Nivel de vapor. (Solo se muestra cuando se usa el modo Horneado al vapor o Asar al vapor.)

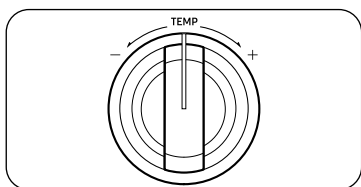
**06 View Summary (Ver resumen):** Cuando toca esta área, se muestran los modos de cocción del horno superior e inferior.

# Funcionamiento del horno

## Ajuste de la temperatura

Este horno tiene dos formas de ajustar la temperatura.

### Perilla de temperatura

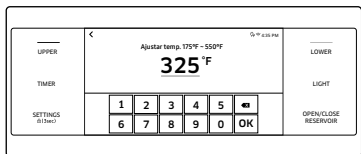


- Use la perilla de temperatura a la izquierda o a la derecha del panel de control para ajustar la temperatura para el horno superior o inferior respectivamente.
- Gire la perilla correspondiente en sentido de las agujas del reloj (+) o en sentido contrario (-) y luego suelte. La temperatura aumentará o disminuirá 5 °F.
- Para cambiar la temperatura rápidamente más de 5 °F, gire y mantenga la perilla en la posición + o -.

### Teclado numérico



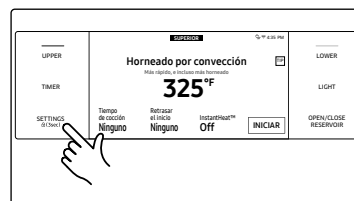
- Toque el área de temperatura para visualizar el teclado numérico.
- Toque los números del teclado numérico para configurar la temperatura.
- Toque **OK**



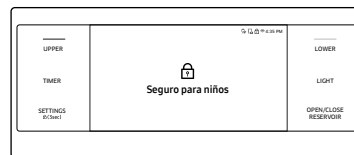
## Traba de controles

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

### Cómo activar la función Traba de controles



1. Cancele o desactive todas las funciones.
2. Toque **Configuración** durante 3 segundos.

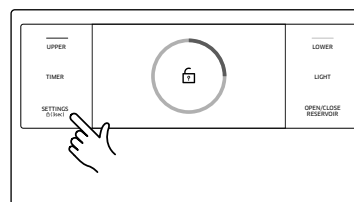


3. La pantalla mostrará la función de traba de controles y la confirmación de la traba de controles aparecerá en la pantalla.

### NOTA

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

### Cómo destrabar los controles



1. Toque **Configuración** 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.

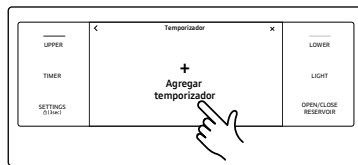
## Temporizador de cocina

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

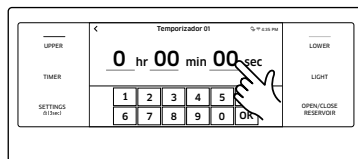
### Cómo programar el temporizador



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

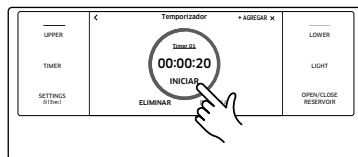


2. Toque **+ Agregar temporizador**.



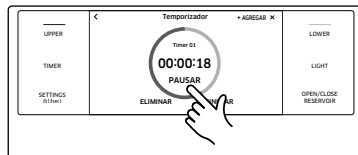
3. Toque el área de tiempo para configurar el tiempo. (Puede configurar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo desde 1 seg. a 23 h 59 min 59 seg).

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

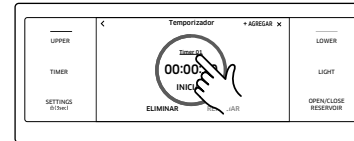


5. Toque **INICIAR**. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá que el Temporizador terminó.

- Puede pausarlo, reiniciarlo o eliminarlo en cualquier momento con solo tocar la pantalla.



### Cómo cambiar el nombre del temporizador



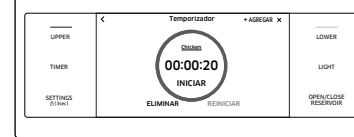
Puede cambiar el nombre del temporizador para identificar la acción que está temporizando, por ejemplo, un pollo.

1. Toque el área del nombre del temporizador.



2. Se visualizará un teclado.
3. Ingrese el nuevo nombre del temporizador y toque **OK**.

- La pantalla mostrará el nombre elegido.



# Funcionamiento del horno

## Cocción por temporizador

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

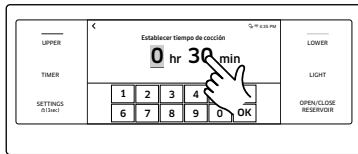
Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Puede usar la función de cocción cronometrada solo con otra operación de cocción. (Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Convección pura, Horneado al vapor, Asar al vapor, Convección Asado, A prueba de vapor, Levantamiento y Deshidratar).

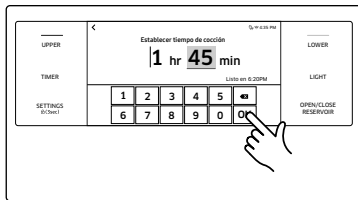
### Cómo programar el horno para cocción por temporizador



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



3. Toque el área de tiempo para configurar el tiempo de cocción. Si pulsa el área de tiempo, aparece el teclado numérico. Toque los números en el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción. (Puede configurar el tiempo de cocción para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto a 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. Puede cancelar el tiempo de cocción en cualquier momento poniendo Tiempo de cocción en 0 minutos.

### NOTA

Consulte las páginas 30 a 32 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

### PRECAUCIÓN

Tenga precaución al utilizar las funciones de cocción por temporizador o retrasar el inicio. 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

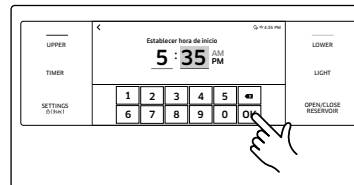
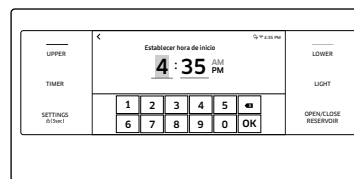
En el modo de cocción con retrasar el inicio, el temporizador del horno enciende el horno a la hora que usted seleccione con anticipación. También puede elegir que el horno se apague automáticamente al finalizar un tiempo programado con la opción de Tiempo de cocción.

- Puede usar la función Delay start (Retrasar el inicio) solo con otra operación de cocción (Hornear, Horneado por convección, Asar por convección, Convección pura, Horneado al vapor, Asar al vapor, A prueba de vapor, Levantamiento y Autolimpieza).
- Se puede programar el horno para un retrasar el inicio 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 o superior 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 22).
4. Toque **Retrasar el inicio**. La hora actual se visualizará en la primera entrada.



5. Toque el área de tiempo para configurar la hora de inicio. Si toca el área de tiempo, aparece el teclado numérico. Toque los números en el teclado numérico para configurar la hora a la que desea que se inicie el horno.

6. Toque **ESTABLECER**. Se cerrará la pantalla de Retrasar el inicio. El tiempo de inicio y el tiempo de cocción, si usted los selecciona, se visualizarán en la pantalla.

#### NOTA

Consulte las páginas 29 a 31 para obtener instrucciones básicas sobre hornear y asar a la parrilla.

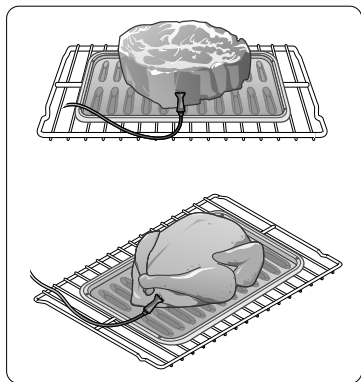
# Funcionamiento del horno

## Uso de la sonda de temperatura

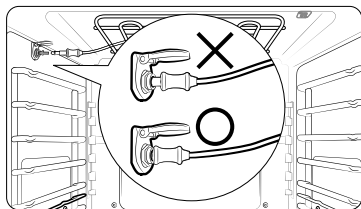
Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna. La Sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo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

### Cómo usar la sonda de temperatura

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



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



2. Inserte el enchufe de la Sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
  3. Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior para seleccionar la opción de cocción deseada (Horneear, Horneado por convección, Asar por convección, Convección pura, Horneado al vapor o Asar al vapor). Configure la temperatura de cocción. (Consulte las páginas 20 y 29.)
  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 Retrasar el inicio, programe cada función.
  7. Toque **INICIAR**.
  8. Cuando se alcanza la temperatura interna deseada, la función automáticamente se detiene y suena una alarma.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para proteger la punta de la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertar la sonda de modo que la punta sobresalga de la superficie de la carne. Asegúrese de que la punta esté dentro o cerca del centro de la carne.
- 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 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 de Sonda de temperatura está activada o inserta la sonda mientras se está horneando o cocinando normalmente, la cocción se detendrá después de 1 minuto.
- Si usa la sonda para cocinar alimentos congelados, a veces no se puede detectar. (El icono de Sonda de temperatura no aparecerá en la pantalla.)

### Tabla de sonda de temperatura

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

#### NOTA

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

#### Cómo quitar la sonda de temperatura

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

#### PRECAUCIÓN

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

### Funciones del horno

Horno		Funciones del horno
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Superior único</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Inferior único</div>	Superior	BAKE (HORNEAR), BROIL (ASAR A LA PARRILLA), CONV BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN), CONV ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), PURE CONV (CONVECCIÓN PURA), STEAM BAKE (HORNEADO AL VAPOR), STEAM ROAST (ASAR AL VAPOR), STEAM PROOF (A PRUEBA DE VAPOR), DEHYDRATE (DESHIDRATAR), CHEF MODE (MODO CHEF), CLEAN (LIMPIAR)
	Inferior	BAKE (HORNEAR), BROIL (ASAR A LA PARRILLA), CONV BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN), CONV ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), PURE CONV (CONVECCIÓN PURA), CONV BROIL (CONVECCIÓN ASADO), KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), PROOF (LEVANTAMIENTO), DEHYDRATE (DESHIDRATAR), CHEF MODE (MODO CHEF), CLEAN (LIMPIAR)

## Funcionamiento 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 Ajustar la temperatura en las páginas 21 y las instrucciones básicas de Horneado y Asado a la parrilla a partir de la página 29.

Modo	Rango de temperatura	Superior	Inferior	Temp probe (upper)	InstantHeat™
Hornear	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Asar a la parrilla	Alta / Baja	0	0	-	-
Horneado por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Asar por convección	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Convección pura	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Horneado al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Asar al vapor	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Convección Asado	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-
A prueba de vapor	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-	-
Levantamiento	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	-	0	-	-
Mantener caliente	**No	-	0	-	-
Deshidratar	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0	-	-

0 = Disponible - = No Disponible

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

Modo	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.</li> <li>La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada.</li> <li>Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.</li> </ul> <p> <b>NOTA</b> Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.</p>
Asar a la parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asar a la parrilla es un método de cocinar cortes tiernos de carne mediante el calor directo bajo el elemento de asado a la parrilla del horno.</li> <li>La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.</li> <li>Antes de asar a la parrilla, precaliente siempre el horno por 5 minutos.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> a partir de la página 29.</li> </ul>
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> <li>En el horneado por convección se activa un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua.</li> <li>Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo.</li> <li>Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.</li> </ul>
Asar por convección	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asar por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida.</li> <li>Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.</li> <li>El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta jugoso y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.</li> </ul>



Modo	Instrucciones
Convección pura	<ul style="list-style-type: none"> <li>La función Convección pura utiliza el elemento de convección y el ventilador. La circulación de aire uniforme que proporciona la Convección pura le permite aprovechar la capacidad del horno en una misma cocción. Use este modo para hornear en una sola rejilla, hornear en múltiples rejilla, asar y preparar comidas completas. Se pueden preparar sin problemas diferentes comidas, como pizzas, pasteles, galletas, bizcochos, muffins, panecillos y alimentos congelados en dos o tres rejillas a la vez. La Convección pura también es buena para cocinar un pato asado entero, una paletilla de cordero y una pata de cordero pequeña.</li> </ul>
Horneado al vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horneado al vapor es excelente para hornear panes, pastelería, y postres, ya que aumenta la suavidad interna y mejora la textura y el sabor.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> a partir de la página 28.</li> </ul>
Asar al vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Consulte la sección <b>Guía de recomendaciones para cocinar con vapor</b> a partir de la página 28.</li> </ul>
A prueba de vapor	<p>Para preparar masa de pan (masa con levadura y masa madre), al agregar vapor se acorta el tiempo de fermentación y se evita que la superficie de la masa se seque.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la masa en la rejilla en la posición 1 o 2. No es necesario cubrirla con un paño ni con una envoltura de plástico.</li> <li>Para obtener el mejor resultado, inicie la opción A prueba de vapor con el horno frío.</li> <li>No use la función A prueba de vapor para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.</li> </ul>

Modo	Instrucciones
Convección Asado	<ul style="list-style-type: none"> <li>La función Asar a la parrilla por convección es similar a Asar a la parrilla, pero tiene un beneficio adicional: el ventilador eléctrico de la parte trasera del horno permite la circulación del aire.</li> <li>Durante el modo Asar a la parrilla por convección, el elemento de asado se encenderá y apagará en intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.</li> <li>Use este modo para cortes más gruesos de carne roja, pescado y pollo.</li> <li>La función Asar a la parrilla por convección dora suavemente el exterior y mantiene el jugo.</li> <li>Para un dorado óptimo, caliente previamente la parrilla superior durante 5 minutos.</li> </ul>
Levantamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>El modo Levantamiento proporciona una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por lo tanto, no requiere un ajuste de temperatura.</li> <li>Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Levantamiento con el horno frío.</li> </ul>
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>La función Mantener caliente mantendrá los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción.</li> <li>Puede usar 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 retrasar el inicio.</li> <li>No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.</li> </ul>

## Funcionamiento del horno

Modo	Instrucciones									
Deshidratar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor.</li> <li>Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco.</li> <li>Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.</li> <li>Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Deshidratar.</li> </ul>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Posición de la parrilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>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								

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use la opción Levantamiento si la temperatura del horno supera los 125 °F. Si la temperatura es superior a 125 °F, este modo no funcionará correctamente. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la función Levantamiento para calentar alimentos. La temperatura de leudado no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- 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.

### 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	3/4"	Alta	6	3:00	2:00
	A punto	9 hamburguesas	1"	Alta	6	3:20	2:20
Bistecs de carne de res	Poco hecho	-	1"	Alta	5	5:00	4:00
	A punto	-	1- 1 1/2"	Alta	5	6:00-6:30	4:30-4:00
	Muy hecho	-	1- 1 1/2"	Bajo	4	7:00-8:00	4:00-5:00
Presas de pollo	Muy hecho	4.5 lb	1/2-3/4"	Bajo	3	16:00-18:00	13:00-15:00
	Muy hecho	2 lb	1/2-3/4"	Bajo	3 o 4	15:00-16:00	10:00-12:00
Costillas de cerdo	Muy hecho	1 lb	1"	Bajo	3	8:00-10:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Muy hecho	-	1/4-1/2"	Bajo	3 o 4	7:00-8:00	4:00-5:00

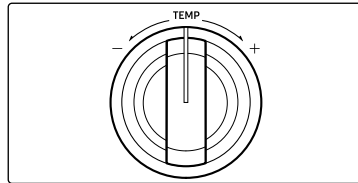
### Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

Modo de vapor	Nivel	Alimento
Horneado al vapor	Alto	Panes de centeno, Postres (Flan)
	Medio	Croissants, Pasteles, Recalentados (Pizza, Guisos)
	Baja	Masas
Asar al vapor	Alto	-
	Medio	Carnes, Aves
	Baja	Pavo, Carnes asadas grandes

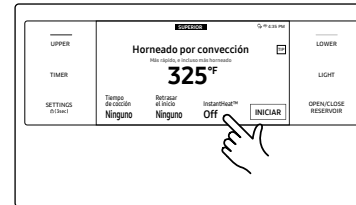
## Instrucciones básicas de horneado y asado a la parrilla



1. Coloque la perilla de modo del horno inferior o superior en la operación de cocción deseada.



2. Elija la temperatura deseada. (Consulte la sección **Ajuste de la temperatura** en la página 20.)
  - El modo Asar a la parrilla puede usarse solo en Alta o Baja.
  - Las temperaturas de algunos modos son fijas y no se pueden cambiar.



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

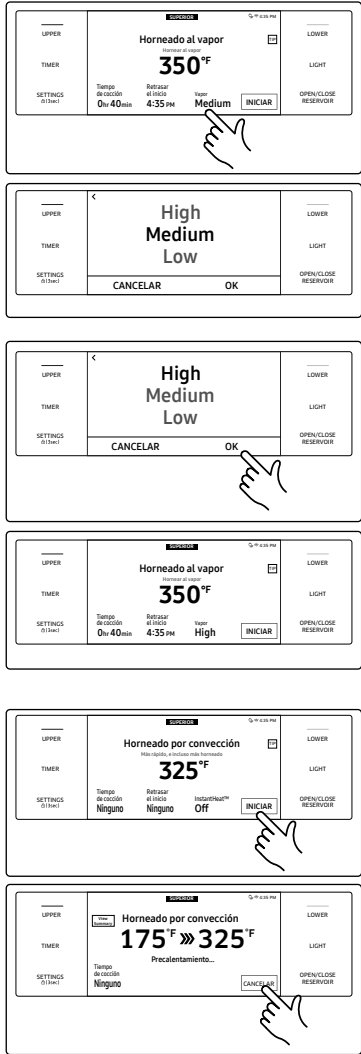
### NOTA

- Para un mejor desempeño, le recomendamos cocinar con una única parrilla.

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

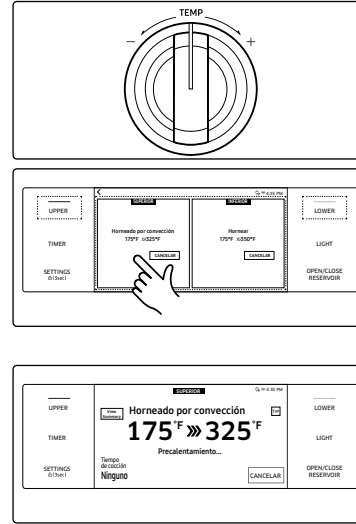
- Coloque los alimentos en el horno antes de comenzar a cocinar cuando use la función InstantHeat™.
- **InstantHeat™** es una de las opciones de precalentamiento y no es necesaria para precalentar cuando cocina. Solo se puede usar para los modos Horneado por convección y Asar por convección, y se requiere para la cocción en una sola rejilla. Consulte las posiciones de las rejillas mencionadas anteriormente.
- Para lograr un mejor rendimiento, precaliente el horno cuando hornee productos de panadería que necesitan leudar, como bizcochuelos blancos, pasteles bundt u hojaldres.

# Funcionamiento del horno



- Horneado al vapor, Asar al vapor
  - a. Si selecciona Horneado por convección o Asar por convección, se mostrará la información del nivel de vapor. (El ajuste predeterminado es 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 en Bajo, Medio, o Alto.
  - c. Toque **OK**. Se cerrará la pantalla de ajuste del nivel de vapor y se visualizará el nivel en la pantalla principal.
- **Importante:** Debe llenar el depósito de agua antes de empezar a cocinar con vapor. Consulte la sección **Depósito de agua** en la página 17.
- 4. Si desea usar la función Tiempo de cocción o Retrasar el inicio, programe cada función ahora. Consulte las instrucciones en las páginas 22 y 23.
- 5. Toque **INICIAR** para empezar la cocción.
- 6. Toque **CANCELAR** una vez que haya finalizado o cuando quiera cancelar la cocción.

## Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción



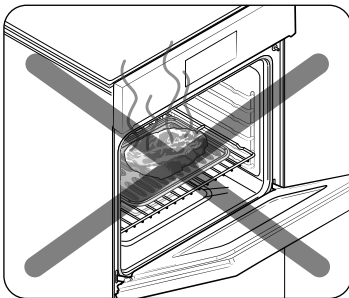
- Use la perilla de temperatura del horno superior o inferior para ajustar la temperatura.
- Toque **SUPERIOR** o **INFERIOR** en la pantalla, toque la zona de temperatura, escriba la nueva temperatura con el teclado numérico y luego presione **OK**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- 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

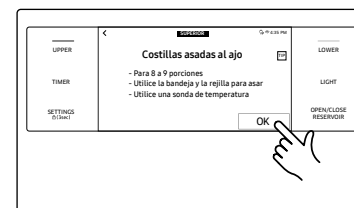
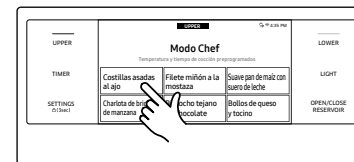
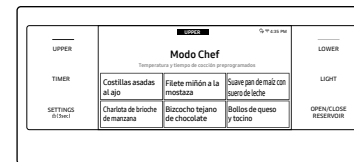
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Asegúrese de drenar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



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

## Uso de la función Modo Chef

Para cocineros sin experiencia, el horno cuenta con 11 funciones gourmet de cocción automática. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



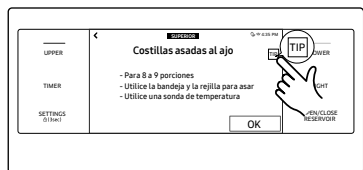
1. Gire la perilla de modo hacia **Modo Chef**. La pantalla mostrará 11 funciones de cocción automática. (Puede desplazarse hacia abajo para ver la lista).
2. Toque la función **Modo Chef** que desee.
3. Siga las instrucciones en la pantalla.

# Funcionamiento del horno

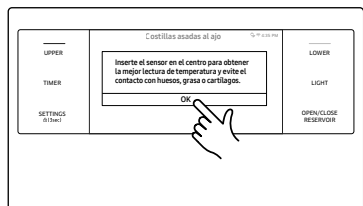


4. Toque **INICIAR** para comenzar a cocinar.

## Consejos de cocina en el Modo Chef



1. Toque **CONSEJO** en la pantalla para ver un consejo de cocina.



2. La pantalla mostrará el consejo de cocina. Puede ver el consejo de cocina antes de comenzar a cocinar o mientras cocina.

## Uso de la función Control iQ

Para usar el Control iQ del horno, debe descargar la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Es posible que las funciones disponibles en la aplicación SmartThings no funcionen correctamente si las condiciones de comunicación son deficientes o si el horno está instalado en un lugar con una señal débil de Wi-Fi. Consulte la siguiente tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

Quando el Control iQ del horno está apagado	Supervisión (horno, sonda), apagar horno
Quando el Control iQ del horno está encendido	Supervisión (horno, sonda), encender horno, apagar horno, detección de errores

## Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings 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 encender el horno de forma remota

1. Toque CONFIGURACIÓN > Control iQ, y luego toque ON para UPPER (SUPERIOR) o LOWER (INFERIOR).

Cuando el Control iQ está encendido, usted puede:

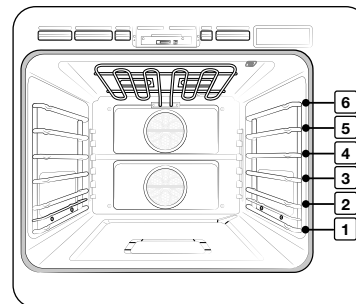
- Cambiar de forma remota la configuración del horno (modo, tiempo, temperatura) con su dispositivo móvil.
- Encender el horno de forma remota.
- Apagar el horno de forma remota.
- Una vez que comienza la cocción, puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura de forma remota.

#### NOTA

- **Importante:** El modo Autolimpieza no se puede iniciar de forma remota.
- Si abre la puerta del horno o coloca la perilla de modo en otras funciones, Control iQ se desactivará y evitará que usted pueda encender o programar el horno de manera remota.
- Si Control iQ está desactivado, aún puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela, Control iQ se apaga.

### Uso de las parrillas del horno

#### Posiciones de las parrillas del horno superior o inferior



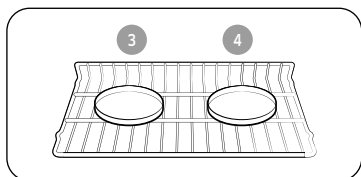
Posición recomendada de las parrillas para cocción

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

- Esta tabla es para referencia solamente.

# Funcionamiento del horno

## Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple

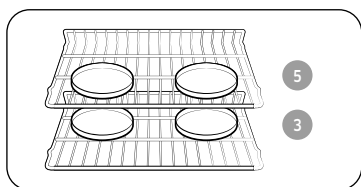
Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.

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

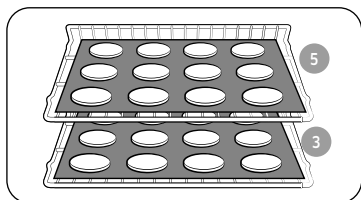
Cuando hornee galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 3 y 5**.

### Uso de múltiples parrillas del horno

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



Parrillas del horno múltiple



Parrillas del horno múltiple

## Antes de usar las parrillas

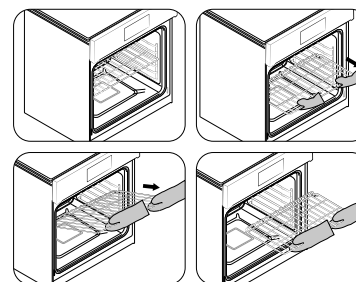
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

### Retirar las parrillas

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

### Recolocar las parrillas

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



### ⚠ PRECAUCIÓN

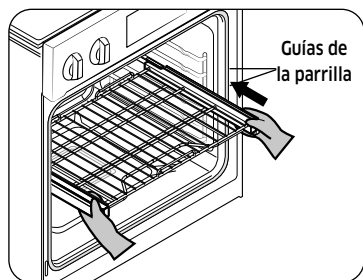
- No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni el fondo del horno. Tales acciones entorpecerían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre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



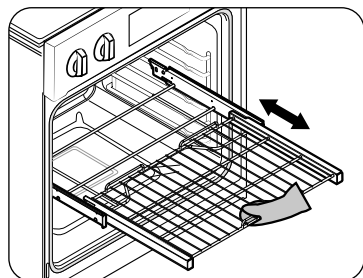
## Uso de la parrilla deslizable

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

### Instalación de la parrilla deslizable

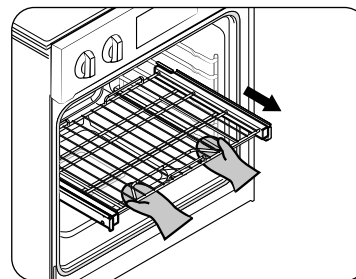


Con la parrilla deslizable en la posición "cerrada" y el horno apagado, inserte cuidadosamente la parrilla entre las guías hasta que llegue a la parte posterior.

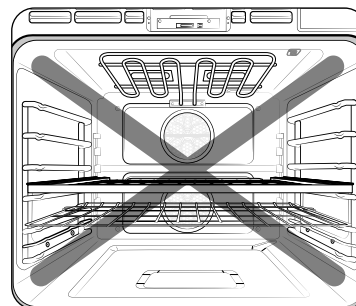


Al utilizar la parrilla deslizable en el horno, asegúrese de deslizarla hacia adentro y hacia afuera únicamente con la manija. Si sujeta el marco al utilizar la parrilla, quitará toda la parrilla deslizable. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.

### 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.

# Funcionamiento del horno

## Uso de la función de limpieza

La función Limpiar tiene cuatro opciones: Autolimpieza, GreenClean™, Eliminar sarro y Drenaje.

### Autolimpieza

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el ciclo de 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 autolimpieza 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 autolimpieza. **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 autolimpieza. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente. El horno aún se encontrará **MUY CALIENTE**.

### Antes de un ciclo de autolimpieza

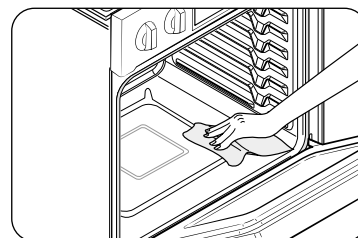


Fig. 1



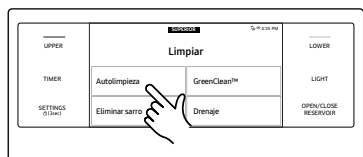
Fig. 2

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



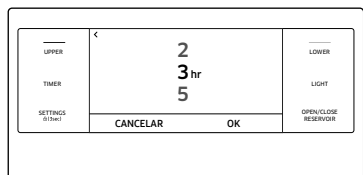
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**.  
En la pantalla se verán opciones de limpieza.



2. Presione **Autolimpieza**.



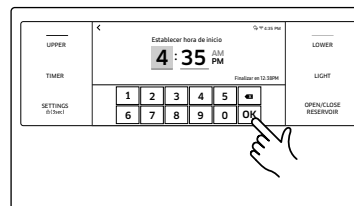
3. Toque **Tiempo de limpieza**.



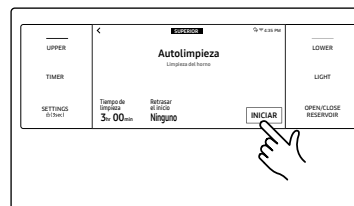
4. Programe el tiempo de limpieza. Se puede optar por un ciclo de 2 horas, 3 horas o de 5 horas. (El ajuste predeterminado es 3 horas).
5. Toque **OK**.



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.

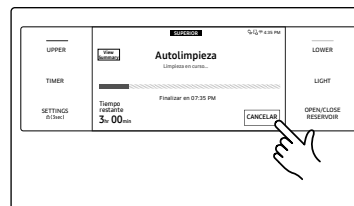


7. Programe el tiempo del retrasar el inicio y luego toque **OK**.



8. Toque **INICIAR** para empezar la autolimpieza. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.

**Importante:** Ambas puertas se traban cuando ejecuta un ciclo de auto-limpieza en uno de los hornos.



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

# Funcionamiento del horno

## 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.

## GreenClean™

La GreenClean™ Híbrido ahorra tiempo y energía al eliminar los restos de grasa y residuos que puede limpiar con un paño húmedo.

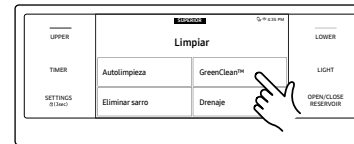
## NOTA

La puerta del horno se bloquea durante el ciclo de GreenClean™. No fuerce la puerta del horno para abrirla. Puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de GreenClean™. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que salga el aire caliente o el vapor.

## Cómo ejecutar un ciclo de GreenClean™



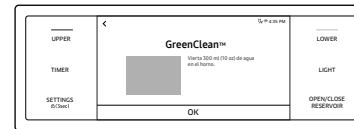
1. Deslice la pantalla hacia Limpiar. La pantalla mostrará 4 opciones de limpieza. (Las funciones Eliminar sarro y Drenaje solo se pueden usar en el horno superior).



2. Toque GreenClean™.



3. Toque INICIAR para comenzar el ciclo de GreenClean™.



4. Siga las instrucciones en la pantalla. GreenClean™ se iniciará automáticamente.

## NOTA

Ambas puertas del horno están bloqueadas durante el ciclo de GreenClean™.



5. Cuando el ciclo de GreenClean™ finalice, limpie el interior del horno. Después de un ciclo de GreenClean™, quedará una cantidad significativa de agua en el fondo del horno. Quite el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

## NOTA

- Para GreenClean™, use exactamente 10 onzas (300 ml). de agua, ya que brinda mejores resultados.
- No podrá iniciar un ciclo de GreenClean™ si la función Traba de controles está activada o si la temperatura del horno es demasiado alta.

### Después de un ciclo de GreenClean™

- Tenga cuidado al abrir la puerta después de que haya finalizado un ciclo de GreenClean™. El agua del fondo está caliente.
- Abra la puerta del horno y quite el agua restante con una esponja. No deje el agua residual en el horno por mucho tiempo. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo del sello de la puerta del horno.
- Use una esponja empapada en detergente, un cepillo suave o un estropajo de nailon para limpiar el interior del horno. Elimine los residuos rebeldes con un estropajo de nailon. Puede eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre.
- Si el horno sigue sucio, puede repetir el procedimiento una vez que se haya enfriado.
- Para restos difíciles, como la grasa que queda después del asado, le recomendamos que los restos con detergente antes de activar la función GreenClean™.
- Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta en un ángulo de 15° para permitir que la superficie interior de esmalte se seque por completo.

#### NOTA

La función GreenClean™ se puede usar en un solo horno a la vez. Mientras un horno está en modo GreenClean™, no puede usar el otro para cocinar.

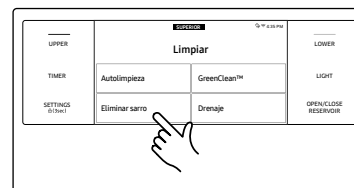
### Desincrustar (horno superior solamente)

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.

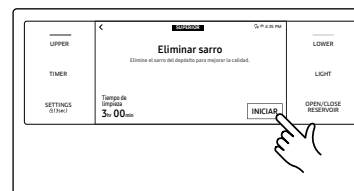
#### NOTA

Si utiliza las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor por más de un total de 12 horas, el indicador de Eliminar sarro se enciende. Podrá seguir utilizando las funciones Horneado al vapor o Asar al vapor durante las dos horas siguientes sin que se produzca la 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

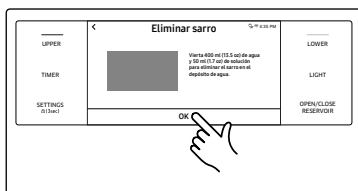


1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Eliminar sarro**.



3. Toque **INICIAR**.

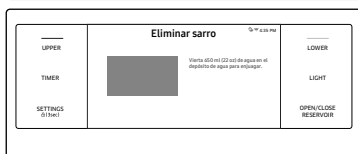
## Funcionamiento del horno



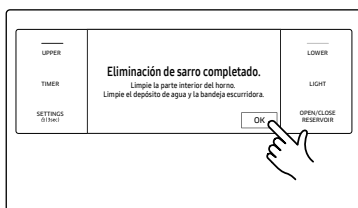
4. Siga las instrucciones de la pantalla. El tiempo del ciclo es de 3 horas.
  - Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1.7 onzas (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 onzas (400 ml) de agua.



5. Una vez 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

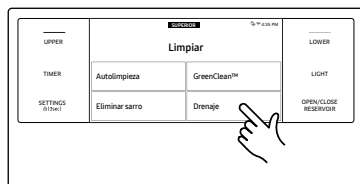
A pesar de que la desincrustación comience automáticamente en 5 segundos sin su confirmación, se recomienda que lo confirme. De este modo se evita que la desincrustación comience por error.

### Drenaje (horno superior solamente)

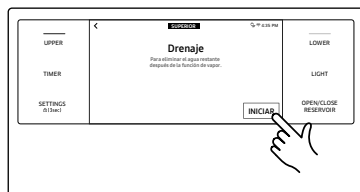
Cuando finaliza una función con vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte a otros modos de cocción.

Para drenar el agua, siga estos pasos:

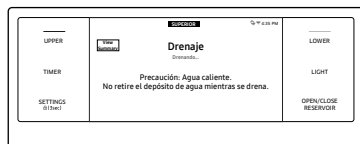
## Cómo hacer funcionar un ciclo de drenaje



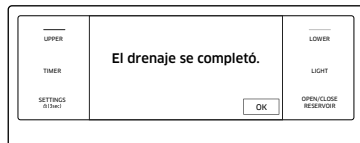
1. Gire la perilla de modo a **Limpiar**. En la pantalla se verán 4 opciones de limpieza.
2. Toque **Drenaje**.



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.

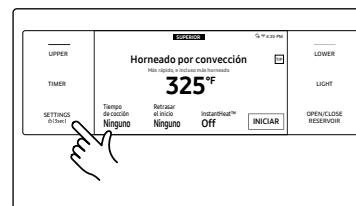


### NOTA

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

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

Conectar a una IP de modo manual

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

### NOTA

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

### Control iQ

Para encender el horno de forma remota.

- Toque **Configuración** > **Control iQ**, y luego, toque **ON** para **UPPER (SUPERIOR)** o **LOWER (INFERIOR)**. (Consulte la sección Uso de la función Control iQ en la página 33).

# Funcionamiento del horno

## Conexión simple

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

## Pantalla

- Brillo
  - Modifique el brillo de la pantalla.
    - Presione **Configuración** > **Pantalla** > **Brillo**, y luego use la barra que aparece al lado para ajustar el Brillo de la pantalla.
- 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** > **Pantalla** > **Protector de pantalla** y luego toque **OFF** en la pantalla derecha.
- Tema del reloj
  - Toque **Configuración** > **Pantalla** > **Tema del reloj** y luego toque la pantalla derecha. Elija un tema.
- Tiempo de espera
  - Toque **Configuración** > **Pantalla** > **Tiempo de espera** y luego toque la pantalla derecha. Puede seleccionar un periodo desde 5 minutos hasta Always on (Siempre encendido).

## Hora y fecha

Programe hora y fecha automáticas

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

Para programar hora y fecha de modo manual

- Toque **Configuración** > **Fecha y hora**, y luego toque **Fecha y hora**.
- Toque **OFF** en la pantalla. Se desactivarán la zona horaria, la hora y la fecha predeterminadas.
- Elija una zona horaria, fecha y hora.

Para cambiar el formato de hora

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

## Idioma

Elija un idioma de pantalla.

- Toque **Configuración** > **Idioma**, luego toque la pantalla derecha.
- Puede seleccionar English, Español, o Français.

## Volumen

Ajuste el volumen de melodías y timbres.

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

## Temperatura

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


### NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar a la 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**  > **Ahorro de energía de 12 horas**, luego toque **ON** en la pantalla derecha.
2. Se visualizará el icono de Ahorro de energía de 12 horas en el área de indicadores.

### Ayuda


Aquí verá sugerencias útiles y explicaciones sobre temas específicos.

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

### Acerca del dispositivo

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

Para actualizar el sistema:

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

### Shabat

Puede programar el modo Shabat. Consulte la sección Uso de la función Shabat en la siguiente página.

### Modo demostración

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

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

### Gestión remota

El centro de atención al cliente accederá remotamente a su producto para revisar su funcionamiento interno cuando encuentre algún problema.

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

### Uso de la función Shabat

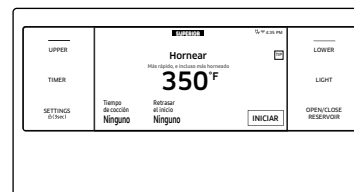
(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)



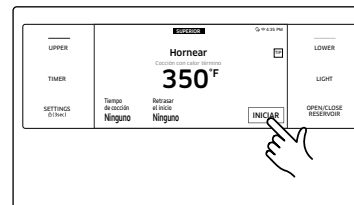
Para obtener asistencia adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Shabat, visite la web en <http://www.star-k.org>.

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

### Cómo utilizar la función Shabat

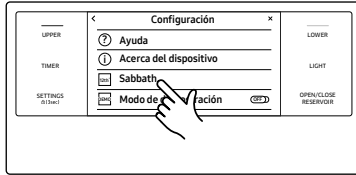



1. Gire la perilla de modo a **Hornear**.

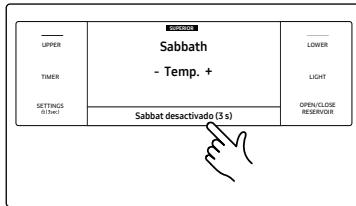


2. Elija la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
3. Toque **INICIAR**.

## Funcionamiento del horno



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



5. Puede apagar el horno en cualquier momento si coloca la perilla de modo en la posición **OFF**.

### NOTA

Tenga en cuenta que esto no desactiva el modo Shabat.

6. Para desactivar el modo Shabat, mantenga presionada la opción **Sabbat desactivado** durante 3 segundos.

### PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función de programa excepto Bake (Hornear) mientras la función Sabbath está activa.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Shabat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

### NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (La función de ajuste de temperatura del horno debe utilizarse solamente en fechas sagradas judías.) Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Shabat hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede programar la función Tiempo de cocción antes de activar la función Shabat.
- Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá **Shabat** en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras está en el modo Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Toque y mantenga presionada la opción **Sabbat desactivado** durante 3 segundos.

# Cuidado y mantenimiento

## 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.
- Limpie la suciedad de las superficies de porcelana de la parte exterior de la puerta fuera de la junta selladora. Enjuague bien las superficies con una mezcla de vinagre y agua y séquelas. Las zonas muy sucias pueden limpiarse con una esponja de pulir que no produzca rayaduras.

### Limpieza de las 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.

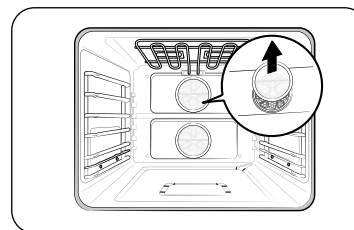
### Filtro de convección

El filtro de convección está ubicado en la parte posterior de cada cámara del horno. Limpie el filtro periódicamente. Si deja que se obstruya, los modos de cocción por convección del horno no funcionarán adecuadamente. Durante el ciclo de autolimpieza debe retirar el filtro.

#### NOTA

Por razones de seguridad y de rendimiento del horno, vuelva a instalar el filtro antes de cocinar con el horno. De lo contrario, las aspas del ventilador de la parte posterior del horno quedarían al descubierto.

### Remoción del filtro de convección del horno

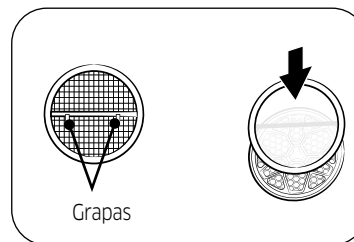


Con el horno frío, coloque los dedos alrededor de los bordes del filtro y empuje suavemente hacia arriba.

### Para limpiar el filtro

Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Enjuague bien. También puede limpiarlo en el estante superior de la lavavajillas. Seque el filtro antes de volver a instalarlo.

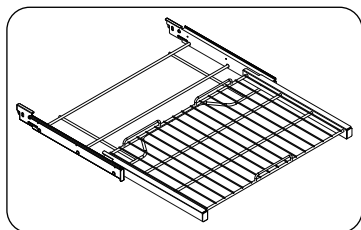
### Instalación del filtro de convección del horno



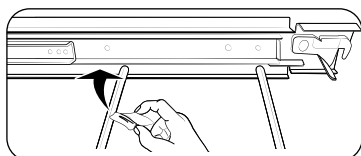
Enganche con cuidado las grapas de metal de la parte posterior del filtro en la barra metálica que rodea el orificio del ventilador. Asegúrese de que esté centrado sobre el orificio. Tenga cuidado de no rayar las superficies de porcelana con la parte posterior del filtro.

## Cuidado y mantenimiento

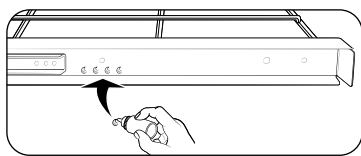
### Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizable



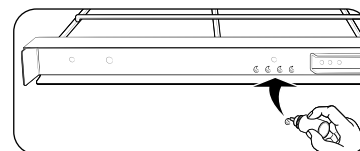
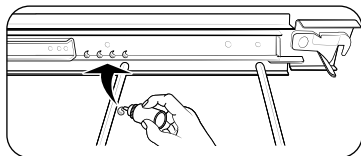
1. Quite la parrilla del horno. Consulte cómo instalar la parrilla deslizable en **Uso de la parrilla deslizable** en la página 35.
2. Extienda totalmente la parrilla sobre una mesa o mesada. Se puede colocar periódico debajo de la parrilla para una limpieza fácil.



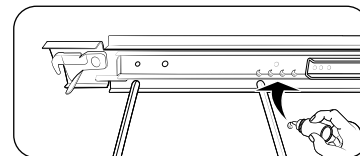
3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)



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



5. Repita para el mecanismo de deslizamiento derecho (parte frontal y trasera) de la parrilla.
6. Abra y cierre la parrilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la parrilla, déla vuelta con el lado correcto hacia arriba y colóquela en el horno. Consulte **Instalación de la parrilla deslizable** en la página 35.



#### NOTA

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

### Puerta del horno

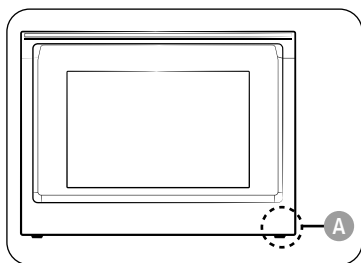


- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios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

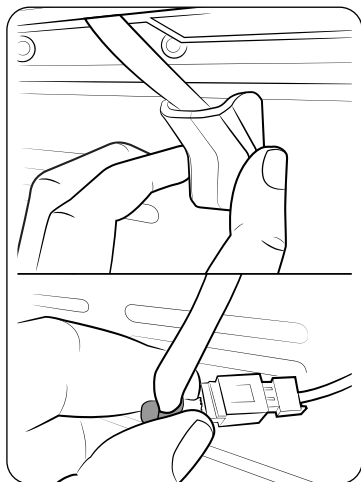
## Cómo retirar las puertas del horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

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



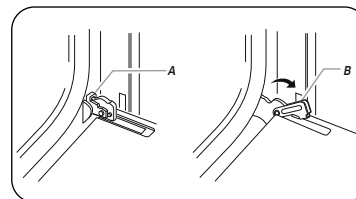
A. Arnés de cables



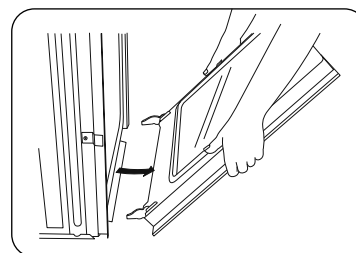
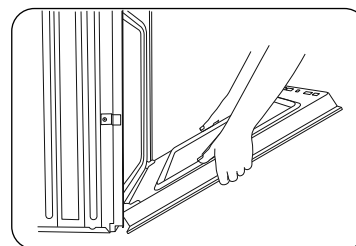
1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Retire la tapa de goma (para la puerta del horno superior) y desconecte el arnés de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

### 📖 NOTA

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



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



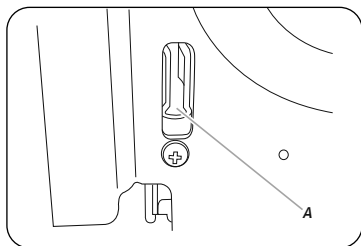
3. Abra la puerta del horno.
4. Busque las trabas de las bisagras en ambas esquinas de la puerta y gírelas hacia la puerta del horno, a la posición destrabada. Si la traba de la bisagra de la puerta no gira totalmente (vea en la ilustración B de la izquierda un ejemplo de rotación completa), no podrá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

# Cuidado y mantenimiento

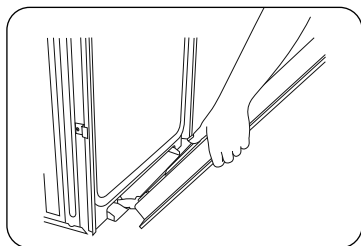
## Reemplazo de las puertas del horno

### PRECAUCIÓN

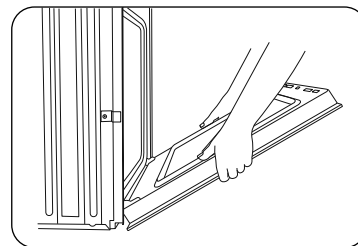
La puerta es muy pesada. Es posible que necesite ayuda para levantarla a una altura suficiente que permita encajarla en las ranuras de las bisagras. No levante la puerta por la manija.



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



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



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

### PRECAUCIÓN

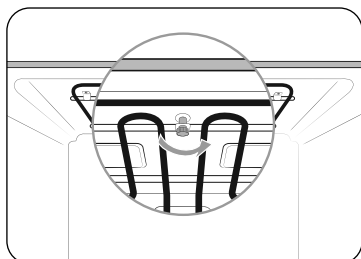
Luego de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables. Empújelos hacia adentro para colocarlos tal como estaban antes de retirar la puerta. Si los cables no están correctamente conectados o colocados, pueden quedar enganchados en la puerta o dañarse por el calor.

## Recambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, toque **LIGHT (LUZ)** para encender o apagar la luz. No funcionará durante un ciclo de Autolimpieza ni de GreenClean™.

### ⚠ PRECAUCIÓN

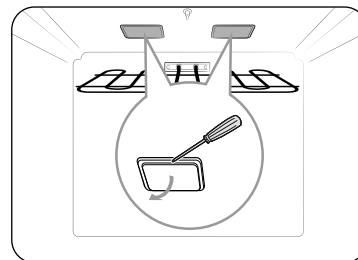
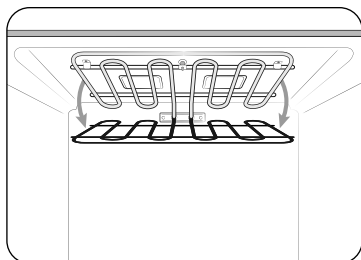
Antes de cambiar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para protegerse las manos.



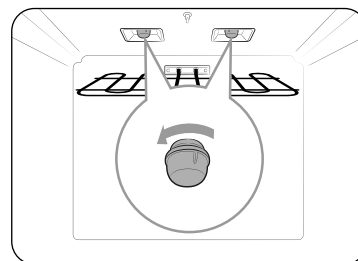
1. Para cambiar la bombilla halógena, debe inclinar hacia abajo la hornalla para asar a la parrilla. Para ello, gire la tuerca circular del soporte en dirección contraria a las agujas del reloj mientras sostiene la hornalla para asar a la parrilla. La hornalla para asar a la parrilla se debe aflojar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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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. Mientras sostiene la tapa de vidrio con una mano, inserte una herramienta plana afilada como un cuchillo de mesa entre el vidrio y el marco para quitar la tapa de vidrio.



3. Gire la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.

### 📄 NOTA

De ser necesario, retire los aros de metal y limpie la bombilla.

4. Reemplace la bombilla.
5. Coloque la bombilla y la tapa de vidrio en su posición.
6. Siga el paso 1 en el orden inverso para colocar la hornalla para asar a la parrilla.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# Resolución de problemas

## Resolución de problemas

Dacor se esfuerza al máximo para asegurarse de que no tenga problemas con el nuevo horno eléctrico. Si encuentra problemas inesperados, primero busque una solución en las tablas a continuación. Si no puede resolverlos después de haber intentado con la solución sugerida, llame al Servicio al cliente de Dacor al.

### PANTALLA DE CONTROL

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

## HORNO

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección <b>Funcionamiento del horno</b> a partir de la página 18.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La luz está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste o reemplace la lámpara.</li> <li>Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende.</li> </ul>
	El interruptor de la luz está roto.	Solicite servicio técnico.



Problema	Causa posible	Solución
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Los controles del horno no se han configurado adecuadamente.	Consulte la sección <b>Funcionamiento del horno</b> en la página <b>18</b> .
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección <b>Funcionamiento del horno</b> en la página <b>18</b> .
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	Consulte la sección <b>Uso de las parrillas del horno</b> en la página <b>33</b> .
	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte <b>Temp adjust (Ajuste de temperatura)</b> en la sección de Configuración en la página <b>42</b> .

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser el adecuado.	Consulte la guía de recomendaciones <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> para el tamaño de las porciones en la página <b>29</b> y vuelva a intentarlo.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> en la página <b>29</b> .
	El recipiente no es adecuado para asar a la parrilla.	Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla.</li> <li>• Consulte <b>Guía de recomendaciones para asar a la parrilla</b> en la página .</li> </ul>
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termistor del horno requiere ajuste.	Consulte <b>Ajustar temperatura</b> en la sección de Configuración en la página <b>42</b> .
Gotea agua.	Es posible que en algunos casos vea agua o vapor en el alimento que está cocinando. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de la grieta existente entre el cuerpo del horno y la puerta.		
Queda agua en el horno.		
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta con el calentador de vapor.	No es un defecto del horno.

## Resolución de problemas

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 <b>36</b> en la página <b>36</b> .
	No se puede iniciar un ciclo de autolimpieza si la función de traba del horno está activada.	Desactive la traba Del horno (consulte la página <b>20</b> ).
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	Presione <b>OFF</b> . Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de 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 se han configurado incorrectamente.	Consulte la sección <b>Autolimpieza</b> en la página <b>36</b> .
	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"> <li>• Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas.</li> <li>• Consulte la sección <b>Autolimpieza</b> en la página <b>36</b>.</li> </ul>
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.	Aplice 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. Vea la sección <b>Traba de controles</b> en la página <b>20</b> .

## 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 continúa, comuníquese con un Servicio al cliente local de Dacor.
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.	
		El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.
C-31	Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.	Solicite servicio técnico
C-70	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando	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.
	El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando	
C-72	Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.	
C-A2	El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.	Solicite servicio técnico.

# Garantía y servicio técnico

## Atención al cliente

Antes de solicitar asistencia o programar un servicio:

1. Pruebe con las soluciones provistas en la tabla de la sección **Resolución de problemas**.
2. Familiarícese con los términos y condiciones de la garantía del producto.
3. Si ninguno de esos consejos prácticos o sugerencias resuelve su problema, visite [dacor.com](http://dacor.com) o llame a nuestro centro de atención al cliente al 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (Canadá).

## Estados Unidos - Garantía

CERTIFICADO DE GARANTÍA PARA EL HORNO DE PARED DACOR - ESTADOS UNIDOS:

### GARANTIA COMPLETA DE DOS AÑOS

Esta garantía cubre cualquier defecto en los materiales o la mano de obra en el nuevo electrodoméstico de la marca Dacor comprado a un distribuidor autorizado de Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.

Esta garantía se aplica por dos años a partir de la fecha del comprobante de la compra minorista original o la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. Dacor reparará o reemplazará su producto.

### GARANTÍA LIMITADA

Una vez finalizado el periodo de garantía completa, este producto está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra que se nos informen durante los periodos de garantía aplicables de la siguiente manera:

**Defectos cosméticos.** Además, durante 60 días a partir de la fecha de compra, se garantiza que su producto está libre de defectos cosméticos en los materiales y la mano de obra (como arañazos del acero inoxidable, manchas en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras u otros daños en el acabado). Se excluyen las variaciones de color y se excluyen específicamente los productos de exhibición, modelo de piso, vendidos "tal cual" o reacondicionados.

## LIMITACIONES DE LA COBERTURA

El servicio será ofrecido por una empresa de servicios designada por Dacor durante el horario laboral normal. Les rogamos que tengan en cuenta que los proveedores de servicios no son agentes de Dacor, sino entidades independientes.

El propietario debe proporcionar a solicitud una prueba de compra o una declaración de cierre para la nueva construcción. Todos los productos Dacor deben estar en una ubicación accesible para el servicio.

La garantía se considerará nula y sin efecto en aquellos productos cuyos números de serie y etiquetas hayan sido alterados, desfigurados o eliminados.

La garantía se considerará nula y sin efecto si un producto no aprobado por CSA se transporta desde Estados Unidos.

## LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pueden observarse ligeras variaciones en el color a causa de diferencias entre las partes pintadas, iluminación de la cocina, ubicación del producto y otros factores; esta garantía no cubre las variaciones de color.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las llamadas de servicio para instruir al cliente acerca del correcto uso y cuidado del producto.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las tarifas de servicio para viajes a islas y áreas remotas, que incluyen, entre otros, transbordadores, carreteras con peaje u otros gastos de viaje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daños indirectos o accidentales, que incluyen, aunque no de modo taxativo: pérdida de alimentos o medicinas, ausencia del trabajo o comidas en restaurantes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fines comerciales, empresariales, de alquiler o cualquier otro propósito que no sea el uso residencial por parte del consumidor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falla del producto causada por una instalación incorrecta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplazo de fusibles o cajas de fusibles domésticos o reajuste de disyuntores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daños causados por accidentes, incendios, inundaciones, interrupción de alimentación, sobrecargas eléctricas o fenómenos naturales.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilidad por daños a la propiedad circundante, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otros objetos o estructuras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotura, decoloración o daños a superficies de cristal o metálicas, componentes plásticos, bordes, pintura u otros acabados cosméticos causados por mal uso o cuidado impropio, abuso o negligencia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Excepto en los casos indicados anteriormente, las partes consumibles como filtros y lámparas no están incluidas y son responsabilidad del comprador.</li> </ul>	

LOS RECURSOS PROPORCIONADOS EN LAS GARANTÍAS EXPRESAS ANTEDICHAS CONSTITUYEN SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO. POR CONSIGUIENTE, NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA, Y FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE IDONEIDAD PARA UN USO O FIN CONCRETO, TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL. EN NINGÚN CASO DACOR SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS ACCIDENTALES O INDIRECTOS. EN CASO DE QUE DACOR GANE UN JUICIO, DACOR TENDRÁ DERECHO A RECIBIR DEL CLIENTE EL REEMBOLSO DE TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, INCLUIDOS LOS HONORARIOS DEL ABOGADO. NO SE OFRECE GARANTÍA ALGUNA, EXPRESA O IMPLÍCITA, A UN COMPRADOR QUE REVENDA EL PRODUCTO.

Ciertos estados no permiten limitaciones en cuanto a la vigencia de una garantía implícita o no permiten la exclusión o limitación de daños intrascendentes, de tal forma que las limitaciones o excepciones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, e incluso puede otorgarle otros derechos que varían de un estado a otro.

Garante: Samsung Electronics America, Ridgefield Park, NJ, 07660

## CANADÁ - Garantía

### CERTIFICADO DE GARANTÍA PARA EL HORNO DE PARED DACOR - CANADÁ:

Esta garantía limitada cubre solo aquellos productos suministrados y distribuidos en Canadá por nosotros y entregados nuevos, en la caja o el empaque original, al comprador consumidor original que realiza la compra a un revendedor o distribuidor autorizado, excepto que se indique lo contrario en el presente documento. Excepto donde lo prohíba la ley provincial aplicable, solo el comprador consumidor original del producto tiene derechos en virtud de esta garantía limitada, la cual no se puede transferir ni ceder.

Cualquier declaración adicional, como publicidad o presentación del distribuidor, ya sea oral o escrita, que ofrezca garantías adicionales o modificaciones a la presente garantía limitada no constituye una garantía por parte nuestra y no es confiable.

#### 1. LO QUE ESTÁ CUBIERTO Y POR CUÁNTO TIEMPO

Garantizamos al comprador original ("Comprador") que su HORNO DE PARED Dacor adquirido en un revendedor o distribuidor autorizado en Canadá (los "Productos") está libre de defectos en los materiales y la mano de obra encontrados en el uso normal durante el período de garantía identificado a continuación, efectivo a partir de la fecha de compra o la fecha de cierre para la nueva construcción, el período que sea mayor.

Pieza o producto Dacor	Período y cobertura de la garantía
Horno de pared	Dos (2) años: Piezas y mano de obra

**Defectos cosméticos.** Durante sesenta (60) días a partir de la fecha de compra, se garantiza que el producto está libre de defectos cosméticos en los materiales y la mano de obra (como arañazos del acero inoxidable, manchas en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras u otros daños en el acabado). Se excluyen las variaciones de color y se excluyen específicamente los productos de exhibición, modelo de piso, vendidos "tal cual" o reacondicionados.

## Garantía y servicio técnico

### 2. LIMITACIONES DE LA COBERTURA

Si el producto no funciona de acuerdo con las especificaciones durante el periodo de garantía aplicable y la falla se debe a una mano de obra inadecuada o materiales defectuosos, repararemos o reemplazaremos, a nuestro exclusivo criterio, y sin cargo para el comprador, el producto o cualquier otro componente defectuoso del producto. Podemos, a nuestro exclusivo criterio, utilizar piezas o componentes reconstruidos, reacondicionados o nuevos al reparar cualquier producto. Si el mismo modelo de producto o pieza no está disponible para el reemplazo, podemos, a nuestro exclusivo criterio, reemplazar el producto o la pieza con cualquier producto o pieza reconstruida, renovada, reacondicionada o nueva de utilidad y valor similares al producto o la pieza que se reemplaza.

Nos reservamos expresamente el derecho exclusivo, a nuestra entera discreción, y en lugar de cualquier servicio, reparación o reemplazo de un producto en virtud de la presente garantía limitada, de ofrecer al comprador un reembolso parcial del precio de compra original pagado por el comprador por ese producto (un "Reembolso parcial"). El monto de cualquier reembolso parcial que se ofrecerá se determinará a nuestra discreción con base en el valor justo de mercado del producto dada su antigüedad y condición. Si el comprador acepta la oferta de un reembolso parcial, se considerará que nos ha liberado de cualquier reclamo o responsabilidad en virtud de la presente garantía limitada o cualquier otra garantía o condición expresa o implícita aplicable con respecto a ese producto.

Todas las piezas reparadas o los productos reemplazados estarán garantizados por un periodo igual a lo que resta de la garantía limitada original del producto original o por 90 días, el plazo que sea más largo.

### 3. LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

Los recursos previstos en la presente garantía limitada están disponibles solo dentro de Canadá.

Esta garantía limitada no cubre ningún defecto, mal funcionamiento, falla o daño causado por, o que resulte de, cualquiera de los siguientes casos:

(a) retiro, instalación, reinstalación, mantenimiento o servicio del producto sin nuestra autorización; (b) accidente, incendio, inundación, interrupción de energía, sobrecargas de energía, voltaje de línea o suministro incorrecto o corriente eléctrica, fusibles, cableado de la casa, disyuntores, conectores no suministrados por nosotros, tensión eléctrica o electromecánica inusual, casos de fuerza mayor o actos de la naturaleza; (c) mal uso, abuso, negligencia, mal manejo, mala aplicación, alteración o modificación del producto o de cualquier pieza del producto; (d) uso del producto junto con otros productos, equipos, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, cableado externo, conectores o equipos auxiliares o periféricos no suministrados o autorizados por nosotros; (e) usos para los cuales el producto no fue diseñado.

Además, esta garantía limitada no cubre: (i) cualquier producto o pieza cuyo número de serie se haya eliminado o se haya vuelto ilegible. Eliminar o dejar ilegible el número de serie de cualquier producto anulará de inmediato la garantía limitada de dicho producto; (ii) cualquier daño que ocurra durante el envío del producto una vez que el comprador ha aceptado el producto; (iii) cualquier daño que resulte de cualquier incumplimiento de las instrucciones de operación, mantenimiento o ambientales contenidas en cualquier folleto de instrucciones o manual del propietario disponible en relación con el producto; (iv) tarifas de servicio para viajes a islas y áreas remotas, que incluyen, entre otros, transbordadores, carreteras con peaje u otros gastos de viaje; (v) reemplazo de fusibles domésticos, cajas de fusibles o reajuste de disyuntores; (vi) responsabilidad por daños a la propiedad circundante, incluidos gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos; (vii) el costo de las llamadas de servicio para obtener instrucciones, para la corrección de errores de instalación, para los ajustes del cliente que se explican en el manual del propietario del producto o cuando el producto funciona de acuerdo con las especificaciones. Las llamadas de servicio realizadas por problemas no cubiertos por la presente garantía limitada podrían tener un cargo; (viii) rotura, decoloración o daños a superficies de cristal o metálicas, componentes plásticos, bordes, pintura u otros acabados cosméticos causados por mal uso o cuidado indebido, abuso o negligencia; (ix) excepto en los casos indicados anteriormente, las partes consumibles como filtros y lámparas no están incluidas y son responsabilidad del comprador; (x) fines comerciales, empresariales, de alquiler o cualquier otro propósito que no sea el uso residencial por parte del consumidor; (xi) variaciones en el color a causa de diferencias entre las partes pintadas, iluminación de la cocina, ubicación del producto y otros factores;

No garantizamos un funcionamiento ininterrumpido y sin fallas del producto.

#### 4. ¿CUÁLES SON LAS LIMITACIONES DEL SERVICIO DE GARANTÍA A DOMICILIO?

El servicio a domicilio está sujeto a disponibilidad y no está disponible en todas las áreas de Canadá. El servicio a domicilio solo se proporcionará si el producto no está obstruido y es fácilmente accesible desde el nivel del piso para el personal de servicio. Si la reparación no se puede completar durante el servicio a domicilio o si el servicio a domicilio no está disponible en su área, es posible que deba entregar el producto a un centro de servicio autorizado de Dacor para recibir el servicio de garantía. El comprador pagará el costo de transporte del producto hacia y desde un centro de servicio autorizado de Dacor, a menos que decidamos proporcionar ese transporte a nuestra discreción.

Para recibir el servicio a domicilio, el comprador debe comunicarse con el servicio de atención al cliente de Dacor a fin de determinar la naturaleza del problema y conocer los procedimientos del servicio. Todas las reparaciones bajo garantía a domicilio deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado de Dacor. Debe presentarnos un comprobante de compra válido al momento de solicitar el servicio y antes de que se presten los servicios de garantía.

Cuando el servicio a domicilio no está disponible, el comprador debe devolver el producto a un centro de servicio autorizado de Dacor para su análisis. Para obtener ayuda sobre dónde entregar el producto, comuníquese con nuestro centro de atención al cliente. El costo de transporte del producto hacia o desde el centro de servicio autorizado correrá a cargo del comprador.

#### 5. ¿CUÁLES SON LOS LÍMITES DE NUESTRA RESPONSABILIDAD?

SALVO LO EXPRESAMENTE ESTABLECIDO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA, NUESTRA RESPONSABILIDAD ESTÁ SUJETA A LAS SIGUIENTES LIMITACIONES:

(A) EL COMPRADOR ACEPTA EL PRODUCTO "TAL CUAL" Y NO OFRECEMOS GARANTÍA ALGUNA NI REPRESENTACIÓN DE NINGÚN TIPO CON RESPECTO AL PRODUCTO.

(B) NO EXISTEN CONDICIONES, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, ESTATUTARIAS O DE OTRO TIPO, CON RESPECTO AL PRODUCTO

(C) EN PARTICULAR, Y SIN LIMITAR LA GENERALIDAD DE LOS PÁRRAFOS (A) Y (B) ANTERIORES, NO OFRECEMOS GARANTÍA, CONDICIÓN O REPRESENTACIÓN ALGUNA CON RESPECTO A NINGUNO DE LOS SIGUIENTES PUNTOS: (i) LA COMERCIABILIDAD DEL PRODUCTO O SU IDONEIDAD PARA CUALQUIER PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR; (ii) TITULARIDAD O NO INFRACCIÓN; (iii) DISEÑO, ESTADO, CALIDAD O RENDIMIENTO DEL PRODUCTO; (iv) LA MANO DE OBRA DEL PRODUCTO O DE LOS COMPONENTES CONTENIDOS EN EL MISMO; (v) CUMPLIMIENTO DEL PRODUCTO CON LOS REQUISITOS DE CUALQUIER LEY, REGLA, ESPECIFICACIÓN O CONTRATO RELATIVO AL PRODUCTO.

(D) NINGÚN CONTENIDO DE CUALQUIER MANUAL DE INSTRUCCIONES O MANUAL DEL PROPIETARIO CONSTITUIRÁ UNA GARANTÍA EXPRESA DE NINGÚN TIPO CON RESPECTO AL PRODUCTO.

LAS DISPOSICIONES QUE SE ENCUENTRAN EN LOS PÁRRAFOS (E) Y (F) A CONTINUACIÓN NO SE APLICAN EN CIRCUNSTANCIAS EN LAS QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA SE RIGE POR LAS LEYES DE LA PROVINCIA DE QUEBEC.

(E) TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS QUE PUEDAN SURGIR POR APLICACIÓN DE LA LEY, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA APLICABLE O CONDICIÓN DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A LA MISMA DURACIÓN DE TIEMPO QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. ALGUNAS PROVINCIAS PROHÍBEN LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, Y LA LIMITACIÓN A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA NO SE APLICARÁ EN LA MEDIDA EN QUE DICHA LIMITACIÓN ESTÉ PROHIBIDA POR LA LEY PROVINCIAL APLICABLE.

## Garantía y servicio técnico

(F) NO SEREMOS RESPONSABLES POR DAÑOS DE NINGÚN TIPO (INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL, ESPECIAL, CONSECUENTE O SIMILAR QUE RESULTE O SURJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE DE CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES CASOS: (i) LA COMPRA, USO O MAL USO DEL PRODUCTO; (ii) CUALQUIER PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO O INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO; (iii) CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA EXPRESA; (iv) CUALQUIER PÉRDIDA DE GANANCIAS O BENEFICIOS PREVISTOS; (v) CUALQUIER PÉRDIDA DE ALIMENTOS O CONSUMIBLES; (vi) CUALQUIER AGRAVIO (INCLUYENDO NEGLIGENCIA O NEGLIGENCIA GRAVE) O FALTA COMETIDA POR NOSOTROS, SUS AGENTES O EMPLEADOS; (vii) CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO; (viii) CUALQUIER RECLAMO PRESENTADO CONTRA EL COMPRADOR POR CUALQUIER OTRA PARTE. ALGUNAS PROVINCIAS PROHÍBEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y LA EXCLUSIÓN ANTERIOR DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES NO SE APLICARÁ EN LA MEDIDA EN QUE DICHA EXCLUSIÓN ESTÉ PROHIBIDA POR LA LEY PROVINCIAL APLICABLE.

(G) ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS E INCLUSO PUEDE OTORGARLE OTROS DERECHOS, QUE VARÍAN DE UNA PROVINCIA A OTRA. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA INDICA EL RECURSO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR. SALVO DONDE LO PROHÍBE LA LEY PROVINCIAL APLICABLE, LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO ES TRANSFERIBLE SIN NUESTRO CONSENTIMIENTO EXPRESO.

(H) SI CUALQUIER PARTE DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SE CONSIDERA ILEGAL O IMPOSIBLE DE APLICAR POR MOTIVO DE CUALQUIER LEY, DICHA ILEGALIDAD PARCIAL O IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN NO AFECTARÁ LA EJECUCIÓN DEL RESTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Si el producto se compra a un revendedor o distribuidor no autorizado o se compra fuera de Canadá, la presente garantía limitada no se aplica, salvo que se apliquen las limitaciones anteriores especificadas en las Secciones 5(A) a 5(I).

Garante en Canadá: Samsung Electronics Canada Inc., Mississauga, ON, L5N 0B9 Canadá

### FUERA DE ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ:

#### GARANTÍA LIMITADA AL PRIMER AÑO

Si su producto Dacor deja de funcionar antes de que transcurra un año a partir de la fecha de compra original debido a un defecto en los materiales o la mano de obra, Dacor proporcionará una nueva pieza, F.O.B. de fábrica, para reemplazar la pieza defectuosa.

Los costos de entrega, instalación y laborales, así como otros cargos de servicio, son responsabilidad del comprador.



## Aviso sobre regulaciones

---

### 1. Aviso de la FCC

#### **PRECAUCIÓN**

**PRECAUCIÓN DE LA FCC:** Todos los cambios y 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 se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.

## Aviso sobre regulaciones

---

- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados 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.

## Anuncio de código abierto

---

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente completo correspondiente por un período de tres años después del último envío de este producto poniéndose en contacto con nuestro equipo de soporte a través de <http://opensource.samsung.com> (Utilice el menú "Inquiry".)

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](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_A20_TZ/seq/0) lleva a la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



## Notas

---

***dacor***



DG68-01313A-01

---

Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Teléfono: 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (CANADÁ) • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

***dacor***

Manuel d'utilisation

# Four mural électrique encastrable

DOB30\*977D\*

## Table des matières

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>3</b>
<b>Présentation de votre nouveau four</b>	<b>16</b>
Présentation	16
Accessoires fournis	16
<b>Avant de commencer</b>	<b>17</b>
Conseils pour économiser de l'énergie	17
Réservoir d'eau	17
<b>Utilisation du four</b>	<b>18</b>
Panneau de commande	18
Affichage	19
Réglage de la température	20
Verrouillage des commandes	20
Minuterie	21
Cuisson minutée	22
Mise en marche automatique	23
Utilisation de la sonde thermique	24
Fonctions du four	25
Utilisation de la fonction Mode chef	31
Utilisation de la fonction iQ Control	32
Utilisation des grilles du four	33
Utilisation de la grille coulissante	35
Utilisation de la fonction nettoyage	36
Paramètres	41
Utilisation de la fonction sabbat	43

<b>Soin et entretien</b>	<b>45</b>
Entretien et nettoyage du four	45
Retrait des portes du four	47
Réinstallation des portes du four	48
Remplacement de l'ampoule du four	49
<b>Dépannage</b>	<b>50</b>
Dépannage	50
Codes d'information	53
<b>Garantie et assistance</b>	<b>54</b>
<b>Informations relatives à la réglementation</b>	<b>59</b>
<b>Annonce de contenu libre</b>	<b>61</b>

## Consignes de sécurité importantes

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

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

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

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### AVERTISSEMENT









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

#### ATTENTION

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

#### ATTENTION

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

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

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

#### ⚠ AVERTISSEMENT


Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

#### ⚠ ATTENTION

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

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

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



- ☒ • S'il se produit un incendie pendant l'auto-nettoyage du four, coupez l'alimentation et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez jamais l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer un embrasement du four. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner de graves brûlures.
- En cas de taches de graisse importantes, activez la fonction d'auto-nettoyage avant d'utiliser le four à nouveau. Laisser de l'huile à l'intérieur génère un risque d'incendie.
- Essuyez les éclaboussures importantes sur le fond du four avec un papier d'essuyage ou un chiffon avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage du four lorsqu'il y a des taches de graisse importantes sur le fond nécessite des cycles de nettoyage plus longs et produit plus de fumée.
- ★ • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- ★ • **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

### CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### SÉCURITÉ ENFANTS

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## FOUR

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

- ★ • **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.
- **Couches protectrices.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions du présent manuel le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **N'obstruez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.
- **Insertion des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.
- ☒ • L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☐ • **Cet appareil devient chaud pendant son utilisation.**  
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.

### ⚠ ATTENTION

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

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

## FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ☐ • **Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- ★ • **Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- **Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des parties mentionnées dans le manuel.** Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et tous les aliments.
- Avant d'actionner le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, provoquant de la fumée dommageable pour votre intérieur.
- Aucun nettoyeur ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
- Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.

## HOTTE D'ASPIRATION

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

- ★ Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

- ★ Déballagez l'appareil : retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.
- Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- ⚡ Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.
- Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☒ Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Dacor le plus proche.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ • En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
  - Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Dacor agréé proche de chez vous.
  - Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
  - Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.
    - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.
- ☒ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
    - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
    - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche de chez vous.
  - ✎ • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - ☒ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
    - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
  - N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
    - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
  - Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
    - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



- ☐ • N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.
  - S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
  - Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez un centre de maintenance Dacor.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques, les surfaces des poignées et du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

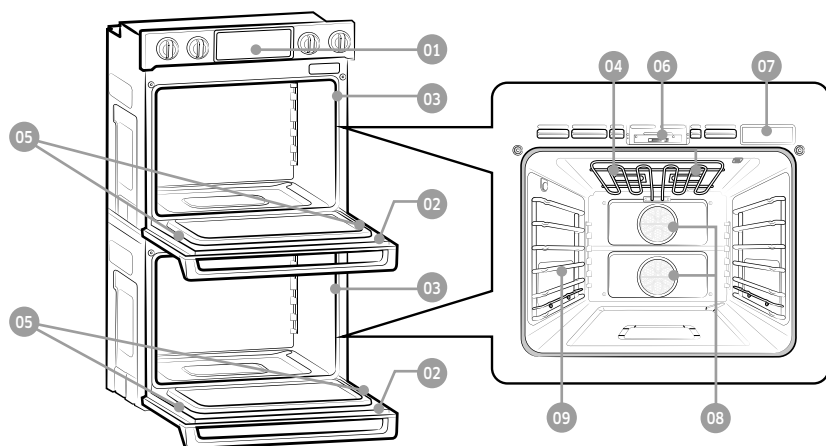
### ⚠ ATTENTION

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

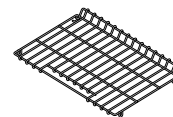
# Présentation de votre nouveau four

## Présentation

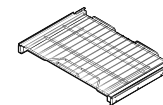


- |    |                             |    |                           |    |                       |
|----|-----------------------------|----|---------------------------|----|-----------------------|
| 01 | Panneau de commande du four | 02 | Porte du four             | 03 | Joint du four         |
|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

## Accessoires fournis



Grilles de cuisson (3)



Grille coulissante (3)



Sonde thermique (1)

### REMARQUE

Si vous avez besoin d'un accessoire marqué d'un \*, vous pouvez l'acheter auprès du service à la clientèle de Dacor.

## Avant de commencer

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

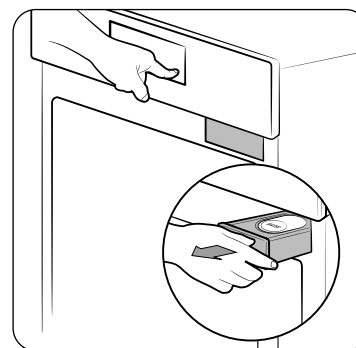
Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

### Conseils pour économiser de l'énergie

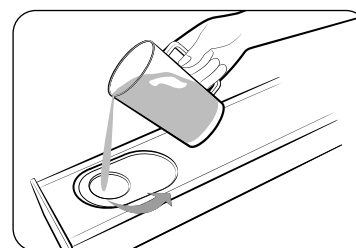
- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez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

### Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions des modes Steam (Vapeur) et également pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après les modes Vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur ou le détartrage.



1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER LE RÉSERVOIR)** sur le tableau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.

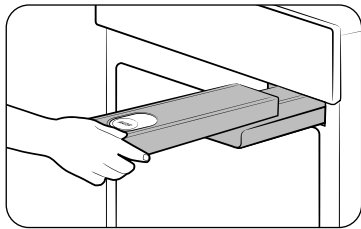


2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

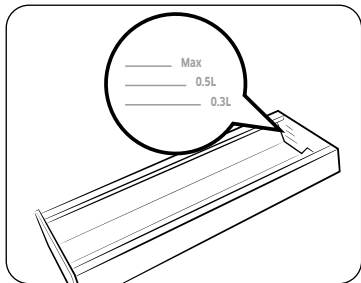
#### REMARQUE

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

## Avant de commencer

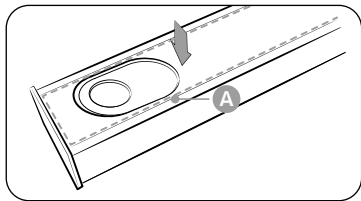


3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER LE RÉSERVOIR)**. Le four rétracte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



### REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



### REMARQUE

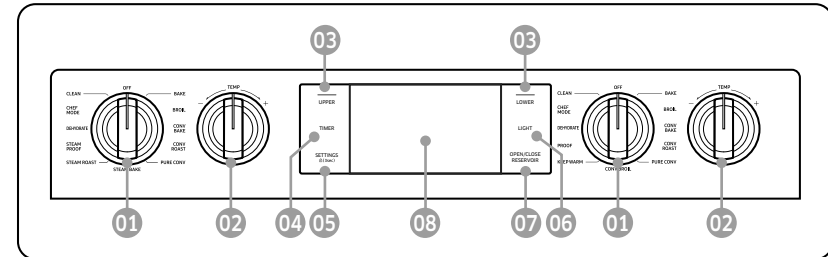
Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (repère A) sont fermés avant d'utiliser le four.

### ATTENTION

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

## Utilisation du four

### Panneau de commande

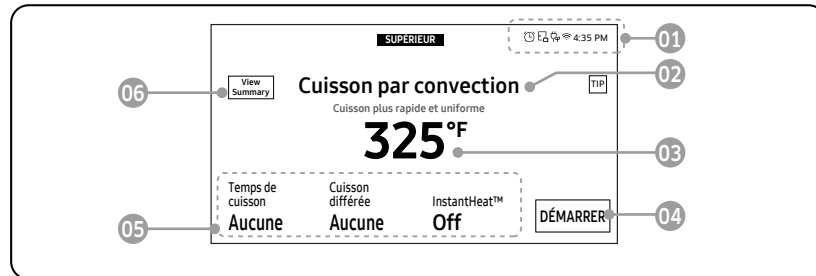


- 01 **Bouton du mode Inférieur ou Supérieur** : utilisé pour sélectionner la partie Inférieure ou supérieure du four.
  - **Upper (Supérieur)**: BAKE (Cuisson), BROIL (Grill), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection), PURE CONV (Convection standard), STEAM BAKE (Cuisson vapeur), STEAM ROAST (Rôtissage vapeur), STEAM PROOF (Levage à la vapeur), DEHYDRATE (Déshydratation), CHEF MODE (Mode chef), CLEAN (Nettoyage)
  - **Lower (Inférieur)**: BAKE (Cuisson), BROIL (Grill), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection), PURE CONV (Convection standard), CONV BROIL (Grill par convection), KEEP WARM (Garde-au-chaud), PROOF (Levage du pain), DEHYDRATE (Déshydratation), CHEF MODE (Mode chef), CLEAN (Nettoyage)
- 02 **Bouton de température** : Utilisez ce bouton pour régler la température de la partie supérieure ou inférieure du four, respectivement.
- 03 **UPPER (SUPÉRIEUR), LOWER (INFÉRIEUR)** : utilisée pour afficher l'écran de la partie supérieure ou inférieure du four sur l'affichage. Cette touche ne permet pas d'allumer ou d'éteindre les fours. Elle permet uniquement d'afficher leur état actuel.
- 04 **Minuterie**: utilisée pour afficher l'écran de la fonction Minuterie réglée.
- 05 **Paramètres et Verrouillage des commandes** : utilisée pour afficher l'écran de la minuterie réglée. Si vous maintenez cette touche appuyée pendant 3 secondes, toutes les fonctions du four seront désactivées.
- 06 **LIGHT (Éclairage)** : utilisée pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 07 **OPEN/CLOSE RESERVOIR (OUVRIR/FERMER LE RÉSERVOIR)** : Appuyez dessus pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 08 **Affichage** : Appuyez pour sélectionner le paramètre souhaité.

### REMARQUE

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

## Affichage



### 01 Zone de voyants

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

**02 Mode** : le menu actuel ou sélectionné s'affiche avec une description du mode.

**03 Température** : la température actuelle ou sélectionnée s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran de réglage de la température s'affiche.

**04 DÉMARRER** : Appuyez dessus pour démarrer le four avec les réglages affichés.

### 05 Zone d'informations

- **Sonde temp.** : la valeur réglée pour la sonde thermique s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran Sonde temp. s'affiche. Le bouton n'apparaît que lorsque la Sonde de température est insérée.
- **Temps de cuisson** : le temps de cuisson s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du temps de cuisson s'affiche. Il ne peut pas être utilisé avec la Sonde de température.
- **Cuisson différée** : l'heure de départ différé s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran Cuisson différée s'affiche.
- **InstantHeat™** : indique si la fonction InstantHeat™ est activée ou désactivée. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection ou Rôtissage par convection)
- **Vapeur** : le niveau de vapeur s'affiche. Lorsque vous appuyez à cet endroit, l'écran du niveau de vapeur s'affiche. (S'affiche uniquement lorsque vous utilisez le mode Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur).

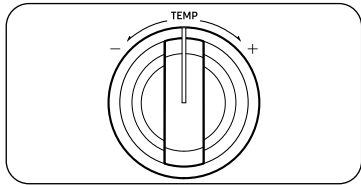
**06 View Summary (Afficher résumé)** : Lorsque vous appuyez à cet endroit, les modes de cuisson des parties inférieure et supérieure du four s'affichent.

# Utilisation du four

## Réglage de la température

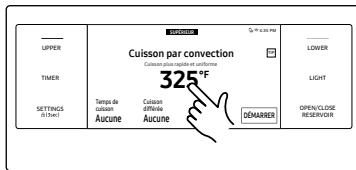
Ce four offre deux méthodes de réglage de la température.

### Bouton de température

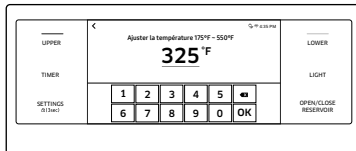


- Utilisez le bouton de température sur la gauche ou la droite du panneau de commande pour régler la température pour la partie Supérieur ou Inférieur du four respectivement.
- Tournez le bouton approprié dans le sens horaire (+) ou antihoraire (-), puis relâchez-le. La température monte ou descend par incréments de 5 °F.
- Pour changer la température rapidement par incréments de plus de 5 °F, maintenez le bouton tourné sur la position + ou -.

### Pavé numérique



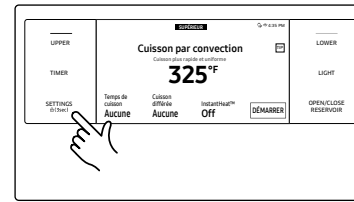
- Appuyez sur la zone de température pour afficher le pavé numérique.
- Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.



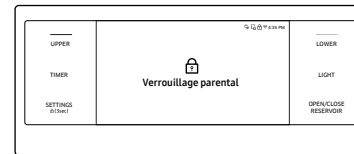
## Verrouillage des commandes

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

### Activation de la fonction Verrouillage des commandes



1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez sur **Paramètres** pendant 3 secondes.

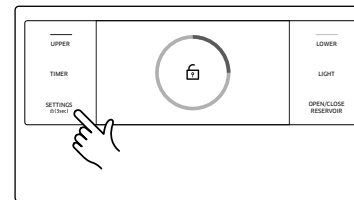


3. L'affichage passe à l'écran de verrouillage des commandes et la confirmation de verrouillage des commandes apparaît à l'écran.

### REMARQUE

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

### Comment déverrouiller les commandes ?



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

### REMARQUE

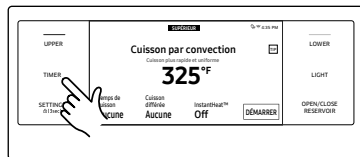
Le déverrouillage des portes peut prendre jusqu'à 10 secondes.



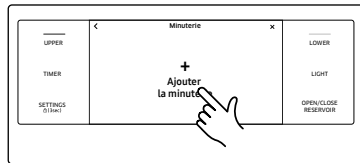
## Minuterie

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

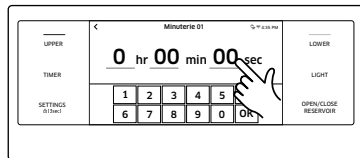
### Comment régler la minuterie ?



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

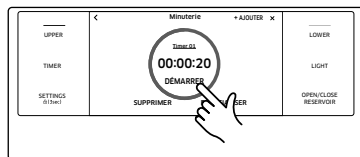


2. Appuyez sur **+ Ajouter la minuterie**.

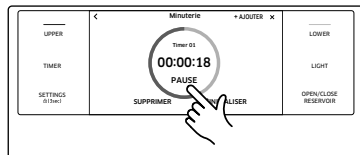


3. Appuyez sur la zone de l'heure pour régler l'heure. (Vous pouvez régler la minuterie pour une durée de 1 seconde à 23 heures 59 minutes 59 secondes).

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

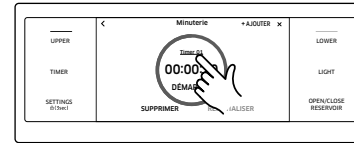


- Appuyez sur **DÉMARRER**.  
Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et le message « Minuterie écoulée » s'affiche.



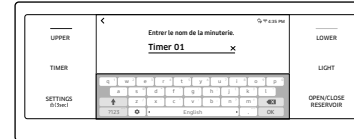
- Vous pouvez mettre en pause, réinitialiser ou supprimer la minuterie à tout moment en touchant l'écran.

### Modification du nom de la minuterie



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

1. Appuyez sur la zone du nom de la minuterie.



2. Le clavier s'affiche.
3. Saisissez le nouveau nom de la minuterie puis appuyez sur **OK**.



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

## Utilisation du four

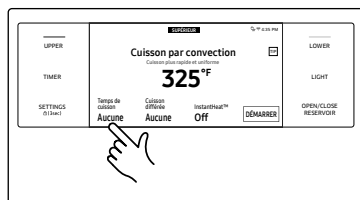
### Cuisson minutée

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

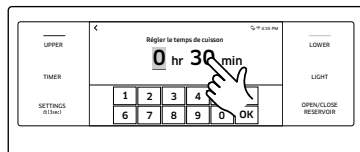
À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson programmée qu'avec une autre opération de cuisson. (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Grill par convection, Levage à la vapeur, Levage du pain et Déshydratation).

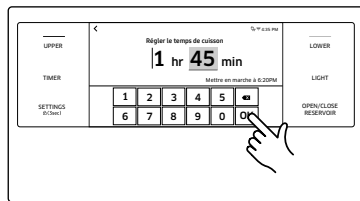
### Réglage du four pour la cuisson minutée



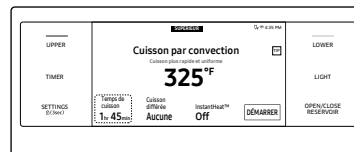
- Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
- Appuyez sur **Temps de cuisson**. L'affichage passe à l'écran du temps de cuisson.



- Appuyez sur la zone de l'heure pour régler le temps de cuisson. Si vous appuyez sur la zone de l'heure, le pavé numérique apparaît. Appuyez sur les numéros du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. (Vous pouvez régler le temps de cuisson pour une durée de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).



- Appuyez sur **OK**. L'écran du temps de cuisson se ferme. Le temps de cuisson s'affiche dans la zone Temps de cuisson de l'écran.



- Vous pouvez annuler un temps de cuisson à tout moment en réglant Temps de cuisson sur 0 minute.

#### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 29 à 31 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au grill.

#### ATTENTION

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

Pour les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson décongelé ou frais, viande ou volaille), laissez-le d'abord au frais dans le réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

## Mise en marche automatique

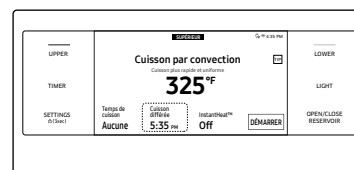
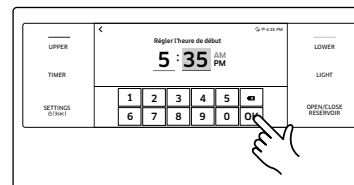
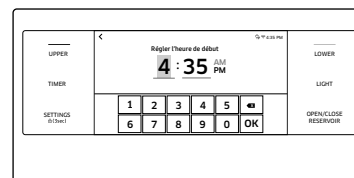
En mode de cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer le four à une heure que vous avez sélectionnée préalablement. Vous pouvez faire éteindre votre four automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée, en activant également la fonction de cuisson minutée.

- Vous pouvez utiliser la fonction Cuisson minutée différée uniquement avec une autre opération de cuisson (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection standard, Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur, Levage à la vapeur, Levage du pain, Autonettoyage).
- Vous pouvez régler le four pour un départ différé avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

### Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?



1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.
2. Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur sur la fonction de cuisson de votre choix.
3. Réglez le temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après l'écoulement d'une durée réglée. (Reportez-vous à la section **Cuisson minutée**, en page 22.)
4. Appuyez sur **Mise en marche automatique**. L'heure actuelle s'affiche comme première entrée.



5. Appuyez sur la zone de l'heure pour régler l'heure de début. Si vous appuyez sur la zone du temps, le pavé numérique s'affiche. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre.
6. Appuyez sur **OK**. L'écran Mise en marche automatique se ferme. L'heure de début et, si vous le réglez, le temps de cuisson, s'affichent à l'écran.

### REMARQUE

Reportez-vous aux pages 29 à 31 pour connaître les instructions pour une cuisson traditionnelle ou une cuisson au gril.

## Utilisation du four

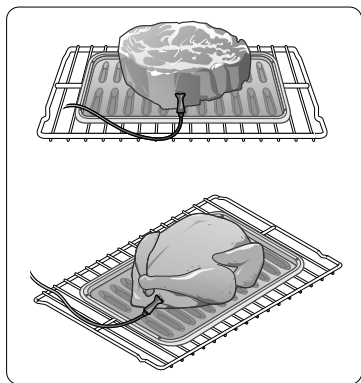
### Utilisation de la sonde thermique

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

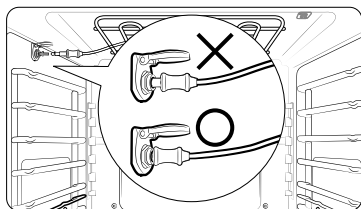
Une fois que la température interne des aliments atteint 100 °F, l'augmentation de la température interne sera affichée à l'écran.

#### Comment utiliser la sonde thermique ?

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



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



2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
3. Tournez le bouton du mode Supérieur ou Inférieur pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection standard, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur). Réglez la température de cuisson. (Reportez-vous aux pages 20 et 29.)
4. Appuyez sur **Sonde de température** pour régler la température interne souhaitée.
5. Réglez la température interne souhaitée à l'aide du pavé numérique.

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

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

#### ⚠ ATTENTION

- Afin de protéger la pointe de la sonde thermique, veillez à ne pas insérer la sonde de sorte que la pointe dépasse de la surface de la viande. Assurez-vous que la pointe est au centre de la viande ou près du centre.
- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela pourra endommager la sonde et son fonctionnement.
- Pour éviter de rompre la pointe de la sonde, décongelez complètement vos aliments.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- N'utilisez la sonde thermique que pour la cuisson avec la fonction Sonde de température. N'utilisez pas la sonde thermique à d'autres fins.

#### 📖 REMARQUE

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

### Tableau de la sonde thermique

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

#### REMARQUE

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

#### Extraction de la sonde thermique

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

#### ATTENTION

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

### Fonctions du four

Four		Fonctions du four
Supérieure	Supérieur	BAKE (Cuisson), BROIL (Grill), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection), PURE CONV (Convection standard), STEAM BAKE (Cuisson vapeur), STEAM ROAST (Rôtissage vapeur), STEAM PROOF (Levage à la vapeur), DEHYDRATE (Déshydratation), CHEF MODE (Mode chef), CLEAN (Nettoyage)
Inférieure	Inférieur	BAKE (Cuisson), BROIL (Grill), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection), PURE CONV (Convection standard), CONV BROIL (Grill par convection), KEEP WARM (Garde-au-chaud), PROOF (Levage du pain), DEHYDRATE (Déshydratation), CHEF MODE (Mode chef), CLEAN (Nettoyage)

## Utilisation du four


### Mode de cuisson

Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur pour sélectionner le mode de cuisson. Réglez la température à l'aide du bouton de température de la partie Supérieur ou Inférieur, du pavé numérique ou de la molette de sélection. Reportez-vous à la section Réglage de la température aux pages 20, ainsi qu'aux Instructions de cuisson de base et de cuisson au grill en page 29.

Mode	Plage de température	Supérieur	Inférieur	Temp probe (upper)	InstantHeat™
Cuisson	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Gril	FAIBLE / ÉLEVÉE	0	0	-	-
Cuisson par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0
Convection standard	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Cuisson vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Rôtissage vapeur	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	0	-	0	-
Gril par convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	-	-
Levage à la vapeur	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	-	-	-
Levage du pain	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	-	0	-	-
Garde-au-chaud	**Aucune	-	0	-	-
Déshydratation	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0	-	-

0 = Disponible - = Non Disponible

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

Mode	Instruction
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.</li> <li>Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé.</li> <li>Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.</li> </ul> <p> <b>REMARQUE</b> Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.</p>
Gril	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson au grill est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le grill du four.</li> <li>La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de cuisson au grill est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1 pouce.</li> <li>Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant une cuisson au grill.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au grill</b>, commençant en page 28.</li> </ul>
Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four.</li> <li>Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps.</li> <li>Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.</li> </ul>
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Rôtissage par convection est conseillée pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour.</li> <li>La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.</li> <li>L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.</li> </ul>

Mode	Instruction
Convection standard	<ul style="list-style-type: none"> <li>La Convection standard utilise l'élément de convection et le ventilateur. La circulation d'air uniforme assurée par la Convection standard vous permet d'utiliser une plus grande capacité du four en même temps. Utilisez ce mode pour la cuisson sur une seule grille, la cuisson sur plusieurs grilles, le rôtissage et la préparation de repas complets. De nombreux aliments, tels que les pizzas, les gâteaux, les biscuits, les petits pains, les muffins, les pains mollets et les plats cuisinés surgelés peuvent être préparés avec succès sur deux ou trois grilles à la fois. La Convection standard est également bonne pour le canard rôti entier, l'épaule d'agneau et le gigot d'agneau court.</li> </ul>
Cuisson vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b>, commençant en page 28.</li> </ul>
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Rôtissage vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Guide de recommandations concernant la cuisson à la vapeur</b>, commençant en page 28.</li> </ul>
Levage à la vapeur	<p>Pour la pâte à pain (pâte à levure et pâte aigre), l'ajout de vapeur réduit le temps de fermentation et empêche la surface de la pâte de se dessécher.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez la pâte sur la grille en position 1 ou 2. Il n'est pas nécessaire de la couvrir avec un chiffon ou un film plastique.</li> <li>Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage à la vapeur dans un four froid.</li> <li>N'utilisez pas le mode Levage à la vapeur pour réchauffer des aliments. La température de fermentation n'est pas assez chaude pour garder les aliments au chaud.</li> </ul>
Gril par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction Gril par convection est similaire à la fonction Gril sauf qu'elle offre l'avantage supplémentaire d'assurer la circulation de l'air via le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four.</li> <li>Pendant le mode Gril par convection, l'élément du gril s'active et se désactive par intervalles afin de conserver la température du four, pendant que le ventilateur assure la circulation de l'air chaud.</li> <li>Utilisez ce mode pour les coupes plus épaisses de viandes, poissons et volailles. La fonction Gril par convection permet de brunir doucement la surface des aliments et de les saisir dans leur jus.</li> <li>Pour un brunissage optimal, préchauffez l'élément du gril pendant 5 minutes.</li> </ul>

Mode	Instruction									
Gril par convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode de gril par convection est semblable au mode gril mais avec l'avantage supplémentaire de la circulation de l'air par le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four.</li> <li>Dans le mode gril par convection, l'élément de grillage s'allume et s'éteint par intervalles pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.</li> <li>Utilisez ce mode pour des coupes plus épaisses de viande, de poisson et de volaille.</li> <li>Le gril par convection brunit doucement l'extérieur et scelle les jus.</li> <li>Pour un brunissement optimal, préchauffez l'élément de grillage pendant 5 minutes.</li> </ul>									
Levage du pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Levage du pain fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température.</li> <li>Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Levage du pain dans un four froid.</li> </ul>									
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Maintien au chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.</li> <li>Vous pouvez utiliser le mode Maintien au chaud sans autre mode de cuisson ou l'activer au bout d'un temps défini.</li> <li>N'utilisez pas ce mode pour faire réchauffer des aliments froids.</li> </ul>									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode Déshydratation des aliments assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur.</li> <li>Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec.</li> <li>Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.</li> <li>Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du mode Déshydratation des aliments.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="1228 1147 1879 1270"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Hauteur de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou Fruits</td> <td>3 ou 4</td> <td>100 - 150</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>3 ou 4</td> <td>145 - 225</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)	Légumes ou Fruits	3 ou 4	100 - 150	Viande	3 ou 4	145 - 225
Catégorie	Hauteur de grille	Température (°F)								
Légumes ou Fruits	3 ou 4	100 - 150								
Viande	3 ou 4	145 - 225								

## Utilisation du four

### ⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage du pain lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fonctionnera pas correctement. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer des aliments. La température de pré-cuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 ou 4 et couvrez-la avec un tissu ou un film plastique. Il peut s'avérer nécessaire d'immobiliser le film plastique sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de pré-cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

### Guide de recommandations concernant la cuisson au gril

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

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

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

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)	
						1er côté	2ème côté
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1"	Faible	3	08:00 à 10:00	06:00 à 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4-1/2"	Faible	3 ou 4	07:00 à 08:00	04:00 à 05:00

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

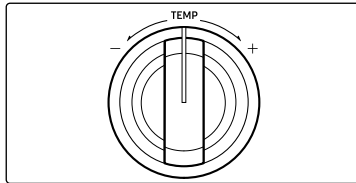
Mode de vapeur	Grille	Aliments
Cuisson vapeur	Élevé	Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)
	Moyen	Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoût)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevé	-
	Moyen	Viande et volaille
	Faible	Dinde, grande viande



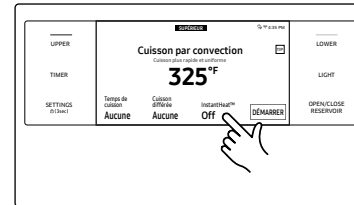
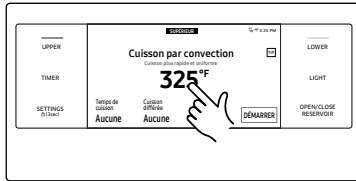
## Instructions pour la cuisson de base et la cuisson au grill



1. Tournez le bouton de sélection du mode Supérieur ou Inférieur pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Si vous avez inséré la plaque de séparation,



2. Réglez la température de votre choix. (Reportez-vous à la section **Réglage de la température** en page 20.)
  - Le mode Grill peut être réglé uniquement sur Élevée ou Faible.
  - Les températures de certains modes sont fixes et ne peuvent pas être modifiées.



3. Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la fonction InstantHeat™, Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur. Si vous n'utilisez pas ces fonctions, ignorez ces étapes et passez à l'étape 4 dans la prochaine colonne.
  - InstantHeat™
    - a. Si vous sélectionnez Cuisson par convection ou Rôtissage par convection, l'écran affiche les informations de la fonction InstantHeat™. (Par défaut, elle est OFF.)
    - b. Appuyez sur la zone InstantHeat™. La fonction InstantHeat™ est activée et l'écran affiche ON.

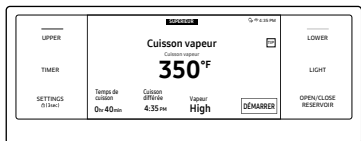
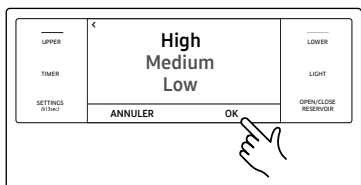
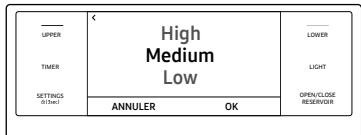
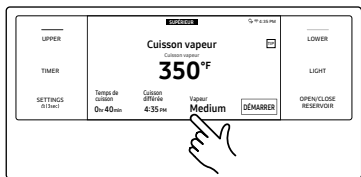
### REMARQUE

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

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

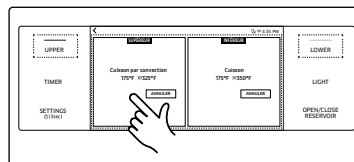
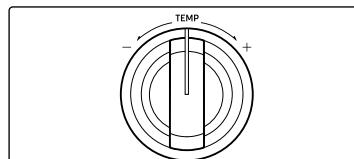
- Placez les aliments dans le four avant de démarrer la cuisson lorsque vous utilisez la fonction InstantHeat™.
- **InstantHeat™** est l'un des modes de préchauffage et n'est pas requis lorsque vous cuisinez. Il peut être uniquement utilisé pour les modes de cuisson par convection et de rôtissage par convection et il est nécessaire pour la cuisson sur une seule grille. Reportez-vous au tableau ci-dessus pour consulter les positions des grilles.
- Pour de meilleures performances, préchauffez le four lors de la cuisson de produits de boulangerie qui gonflent tels que les gâteaux des anges, les gâteaux Bundt ou les pâtes feuilletées.

# Utilisation du four



- Cuisson vapeur, Rôtissage vapeur
  - a. Si vous avez sélectionné Cuisson vapeur ou Rôtissage vapeur, l'écran affiche les informations du niveau de vapeur. (Par défaut, le réglage est Moyen.)
  - b. Appuyez sur la zone Vapeur pour ajuster le niveau de vapeur. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur apparaît. Vous pouvez régler le niveau de vapeur Faible, Moyen u Élevé.
  - c. Appuyez sur **RÉGLER**. L'écran d'ajustement du niveau de vapeur se ferme et les informations du niveau de vapeur s'affichent à l'écran. **Important** : Vous devez remplir le réservoir d'eau avant de commencer la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la section **Réservoir d'eau**, en page 17.
- 4. Si vous voulez utiliser la fonction Temps de cuisson ou Mise en marche automatique, réglez chaque fonction maintenant. Reportez-vous aux pages 22 et 23 pour connaître les instructions.
- 5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.
- 6. Appuyez sur **ANNULER** lorsque la cuisson est terminée ou si vous souhaitez annuler la cuisson.

## Réglage de la température en cours de cuisson



- Utilisez le bouton de température de la partie Inférieur ou Supérieur du four pour régler la température.
- Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** à l'écran, puis sur la zone de température. Ensuite, saisissez la nouvelle température à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **OK**.

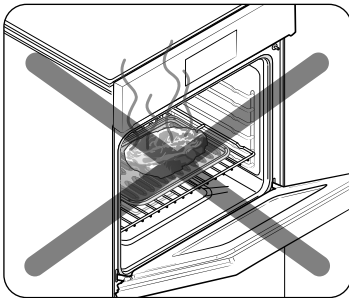
### ⚠ ATTENTION

- Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 6 fois.
- La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

## REMARQUE

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

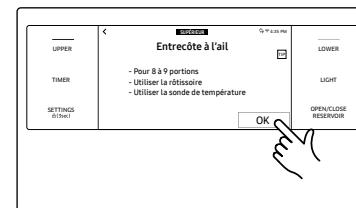
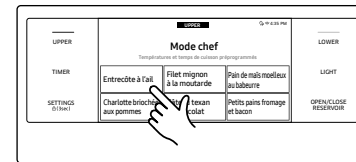
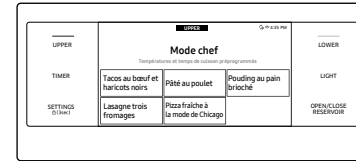
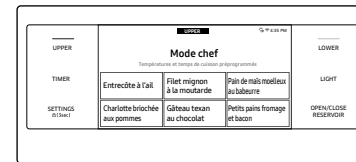
## ATTENTION



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

## Utilisation de la fonction Mode chef

Pour les cuisiniers inexpérimentés, le four offre 11 fonctions de Mode chef automatique. Profitez de cette fonction pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. Le temps et la température de cuisson seront ajustés en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez le bouton de sélection de modes jusqu'à Mode chef. 11 fonctions de cuisson automatique apparaîtront à l'écran. (Vous pouvez faire défiler la liste vers le bas).
2. Appuyez sur la fonction Mode chef désirée.
3. Suivez les instructions à l'écran.

# Utilisation du four

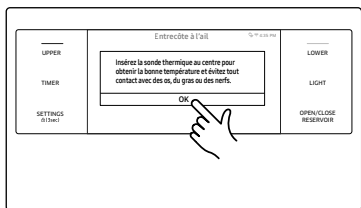


- Appuyez sur **DÉMARRER** pour lancer la cuisson.

## Conseils de cuisson dans la fonction Mode chef



- Appuyez sur **CONSEIL** à l'écran pour afficher un conseil de cuisson.



- L'écran affichera un conseil de cuisson. Vous pouvez voir le conseil de cuisson avant de commencer à cuisiner ou pendant que vous cuisinez.

## Utilisation de la fonction iQ Control

Pour utiliser la fonction iQ Control du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions qui peuvent être contrôlées à l'aide de l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner correctement si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé dans un endroit où le signal Wi-Fi est faible. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les principales fonctions que vous pourrez contrôler à partir de l'application.

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

## Comment connecter le four ?

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

### Pour démarrer le four à distance

1. Appuyez sur PARAMÈTRES > iQ Control, puis appuyez sur ON de la partie UPPER (Supérieure) ou LOWER (Inférieure).

Lorsque la fonction iQ Control est activée, vous pouvez :

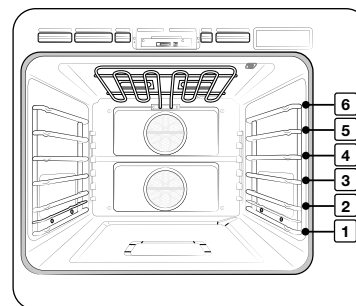
- Modifier à distance les paramètres du four (mode, heure, température) à l'aide de votre appareil mobile.
- Démarrer le four à distance.
- Éteindre le four à distance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson à distance.

#### REMARQUE

- **Important** : Le mode Autonettoyage ne peut pas être démarré à distance.
- Si vous ouvrez la porte du four ou réglez le bouton de sélection de modes sur d'autres fonctions, la fonction iQ Control se désactivera et vous empêchera d'allumer ou de programmer le four à distance.
- Si la fonction iQ Control est désactivée, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson terminée ou annulée, la fonction iQ Control s'éteint.

## Utilisation des grilles du four

### Positions des grilles des parties inférieure et supérieure du four



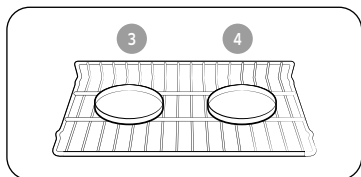
Positions recommandées des grilles pour la cuisson

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

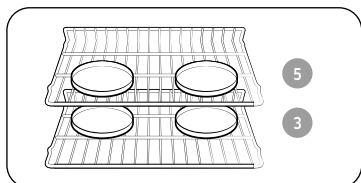
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

# Utilisation du four

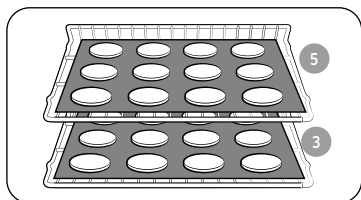
## Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Grilles multiples



Grilles multiples

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

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

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

### Utilisation de plusieurs grilles de four

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

## Avant d'utiliser les grilles

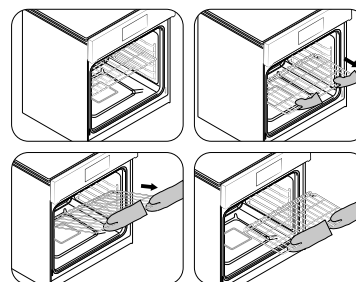
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

### Retrait des grilles

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

### Remise en place des grilles

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



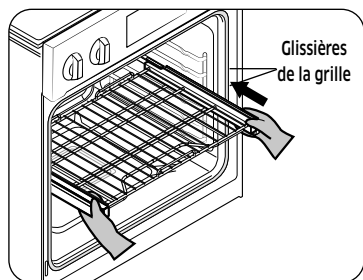
### ⚠ ATTENTION

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

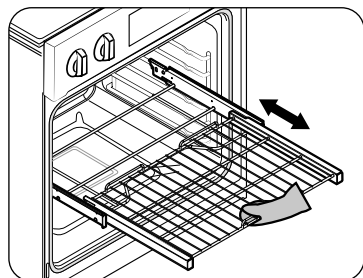
## Utilisation de la grille coulissante

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

### Installation de la grille coulissante

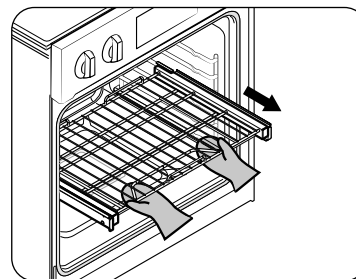


Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.

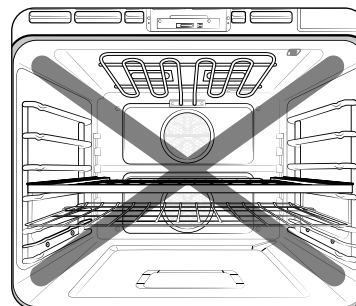


N'utilisez que la poignée de la grille pour la faire sortir du four ou la faire rentrer. Si vous tirez sur le cadre, vous risquez de retirer complètement la grille coulissante. Veillez à utiliser des maniques lorsque vous manipulez la grille coulissante lors de la cuisson.

### Retrait de la grille coulissante



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



### ⚠ ATTENTION

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

### 📄 REMARQUE

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

# Utilisation du four

## Utilisation de la fonction nettoyage

La fonction Nettoyage a quatre sélections : Autonettoyage, GreenClean™, Détartrage et Drainage.

### Autonettoyage

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

#### ⚠ ATTENTION

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

### Avant un cycle Autonettoyage

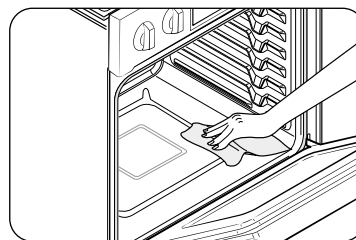


Fig. 1

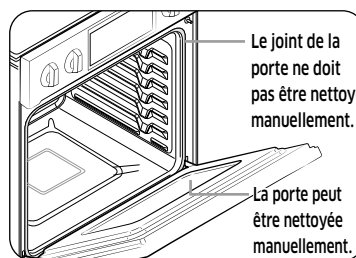
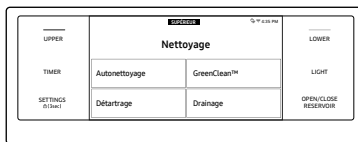


Fig. 2

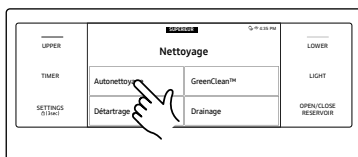
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se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



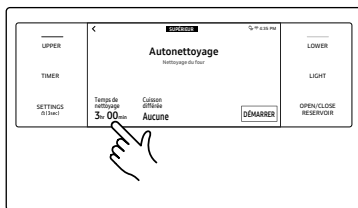
## Démarrage d'un cycle Autonettoyage



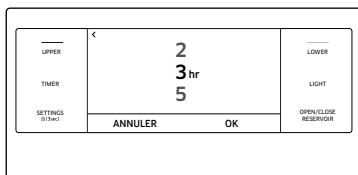
1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche sélections de nettoyage.



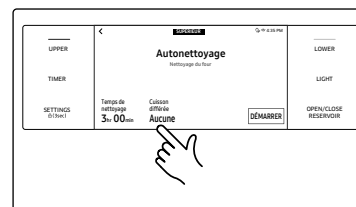
2. Appuyez sur **Autonettoyage**.



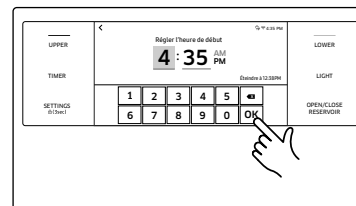
3. Appuyez sur **Temps de nettoyage**.



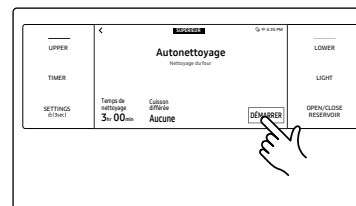
4. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour régler le temps de nettoyage. Vous avez le choix entre 2 heures, 3 heures ou 5 heures. (Par défaut, il est réglé sur 3 heures.)
5. Appuyez sur **RÉGLER**.



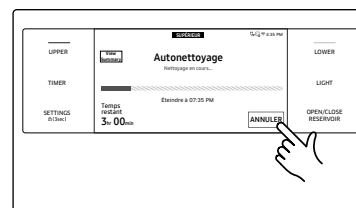
6. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Mise en marche automatique, passez à l'étape 8. Sinon, appuyez sur **Mise en marche automatique** puis passez à l'étape 7.



7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'auto-nettoyage commence, puis appuyez sur **RÉGLER**.



8. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer l'auto-nettoyage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.
- Important** : Les deux portes se verrouillent lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage sur l'un des deux fours.



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

## Utilisation du four

### REMARQUE

- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction Autonettoyage ne peut être utilisée que dans un seul four à la fois. Lorsqu'un four est en mode d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.

### Après un cycle d'auto-nettoyage

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

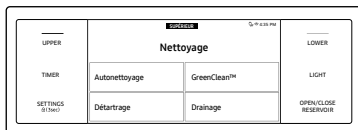
### GreenClean™

La fonction GreenClean™ économise du temps et de l'énergie en éliminant les restes de graisse et les résidus que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

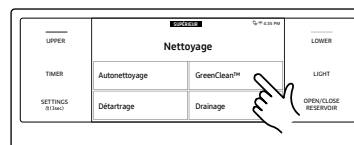
### NOTA

La porte du four se verrouille pendant le mode GreenClean™. Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique des portes. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle GreenClean™ terminé. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

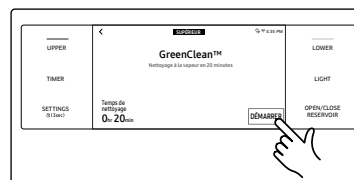
### Comment exécuter un cycle GreenClean™



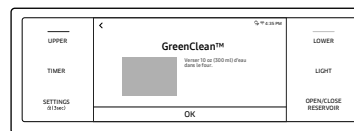
- Balayez l'écran pour nettoyer. L'écran fera apparaître 4 options de nettoyage. (Les fonctionnalités Détartrage et Drainage ne peuvent être utilisées que dans la partie supérieure du four).



- Appuyez sur GreenClean™.



- Appuyez sur DÉMARRER pour lancer le mode GreenClean™.



- Suivez les instructions à l'écran. GreenClean™ démarrera automatiquement.

### NOTE

Les deux portes du four se verrouillent pendant le mode GreenClean™.



- Lorsque le mode GreenClean™ est terminé, nettoyez l'intérieur du four. Il restera une quantité importante d'eau au fond du four après un cycle GreenClean™. Retirez les restes d'eau avec une éponge ou un chiffon doux et sec.

### NOTA

- Pour le mode GreenClean™, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau; c'est la quantité produisant les meilleurs résultats.
- Vous ne pourrez pas démarrer de cycle GreenClean™ si la fonction Verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.

### Après un cycle GreenClean™

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

### NOTA

La fonction GreenClean™ ne peut être utilisée que dans un four à la fois. Lorsqu'un four est en mode GreenClean™, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour la cuisson.

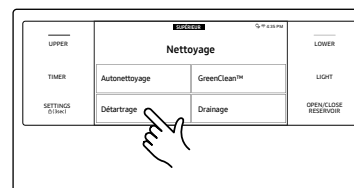
### Détartrage (Partie supérieure du four uniquement)

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

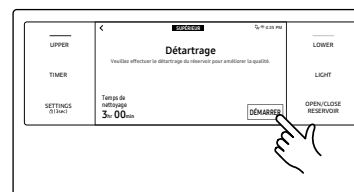
### REMARQUE

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

### Démarrage d'un cycle Détartrage

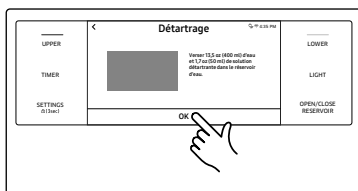


1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **Nettoyage**. L'écran affiche 4 sélections de nettoyage.
2. Appuyez sur **Détartrage**.

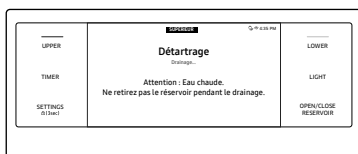


3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

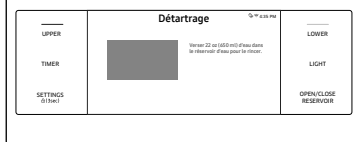
## Utilisation du four



4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
- Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau potable.



5. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
6. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 22 oz (650 ml) d'eau potable pour le rincer.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.



8. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

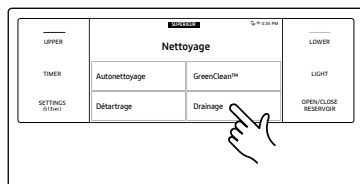
### 📖 REMARQUE

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

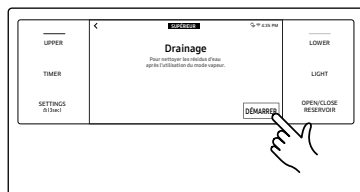
### Drainage (Partie supérieure du four uniquement)

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

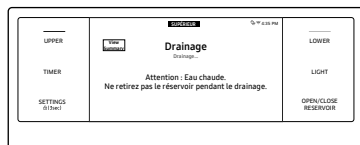
## Démarrage d'un cycle Drainage



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



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



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

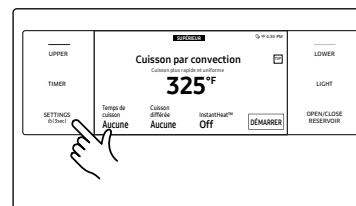


### REMARQUE

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

## Paramètres

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



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

## Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi

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

Pour entrer manuellement une adresse IP

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

### REMARQUE

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

## iQ Control

Pour démarrer le four à distance.

- Appuyez sur **Paramètres** > **iQ Control**, puis appuyez sur **ON** de la partie **UPPER (Supérieure)** ou **LOWER (Inférieure)**. (Voir la section Utilisation de la fonction iQ Control à la page 33).

# Utilisation du four

## Connexion assistée

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

## Affichage

- Luminosité  
Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Affichage** > **Luminosité**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.
- Écran de veille  
Si l'économiseur d'écran est éteint, les options Thème de l'horloge et Menu Arrêt sont désactivées.
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Affichage** > **Écran de veille**, puis appuyez sur **OFF** sur l'écran de droite.
- Clock theme (Thème de l'horloge)
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Affichage** > **Thème de l'horloge**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner un thème.
- Timeout (Arrêt)
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Affichage** > **Délai d'attente**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez sélectionner une durée de 5 minutes à Always on (Permanent).

## Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques

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

Pour saisir manuellement la date et l'heure

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

Pour changer le format de l'heure

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

## Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

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

## Volume

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

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

## Température


- Unité de temp  
Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Température** > **Unité de température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez choisir °C ou °F.
- Ajuster température  
Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température Supérieur ou Inférieur à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).
  - Appuyez sur **Paramètres** > **Température** > **Réglage de la température**, puis cliquez sur l'écran de droite. Vous pouvez augmenter ou baisser la température de 35 °F (19 °C).

## REMARQUE

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

## Économie d'énergie 12 heures

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

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


## Aide

Aide fournit des astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

- Dépannage
  - Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.
- Guide d'utilisation
  - Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

## À propos de l'appareil

Vous pouvez consulter des informations concernant le four et effectuer une mise à jour logicielle. Pour mettre à jour le logiciel :


- Appuyez sur **Paramètres**  > **À propos de l'appareil** > **Mise à jour logicielle**, puis appuyez sur **Mettre à jour** sur l'écran de droite.
- Appuyez sur **INSTALLER**. Le logiciel est mis à jour et le système redémarre automatiquement.

## Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Reportez-vous à la section Utilisation de la fonction Sabbat sur la page suivante.

## Mode démonstration

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. (L'élément chauffant ne fonctionne pas.)

- Appuyez sur **Paramètres**  > **Mode démonstration**, puis appuyez sur **ON** sur l'écran de droite.
- Le voyant Mode démonstration apparaît à l'écran.

## Gestion à distance

Le centre d'assistance accèdera à votre produit à distance à des fins de vérifications internes en cas de problème.

- Appuyez sur **Paramètres**  > **Gestion à distance**, puis appuyez sur **ACTIVER**.

## Utilisation de la fonction sabbat

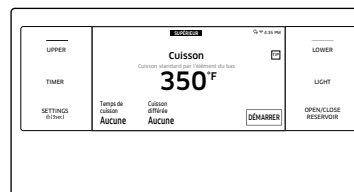
(Utilisée pour les fêtes et le Sabbat juifs)



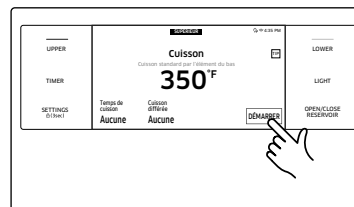
Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Sabbat, veuillez visiter le site Web sur <http://www.star-k.org>.

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

## Utilisation de la fonction Sabbat

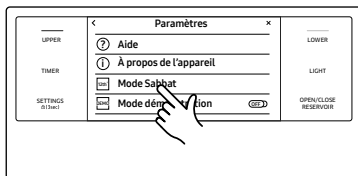


- Tournez le bouton de sélection de mode sur le mode **Cuisson**.



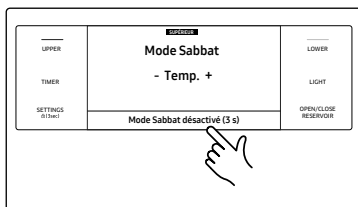
- Réglez la température et le temps de cuisson que vous souhaitez.
- Appuyez sur **DÉMARRER**.

## Utilisation du four



4. Appuyez sur **Paramètres**  > **Sabbat**, puis appuyez sur **Sabbat** pour utiliser la fonction Sabbat.

Le four n'émet pas de signal sonore ou n'affiche aucune modification. Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Sabbat activée.



5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en maintenant votre doigt appuyé sur la position **OFF**.

### REMARQUE

Veillez noter que cela ne permet pas de désactiver le mode Sabbat.

6. Pour désactiver le mode Sabbat, maintenez votre doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes.

### ATTENTION

- N'essayez pas d'activer une autre fonction de programme que la fonction Cuisson pendant que la fonction Sabbat est activée.
- N'ouvrez pas la porte du four ni ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Sabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.

### REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.
- Vous pouvez régler la fonction Temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. Le message **Sabbat** s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Sabbat, cependant le four ne peut être rallumé qu'après la période de Sabbat. Lorsque le Sabbat est terminé, désactivez le mode Sabbat. Maintenez le doigt appuyé sur **Mode Sabbat désactivé** pendant 3 secondes.



# Soin et entretien

## Entretien et nettoyage du four

### Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur l'une des surfaces du four. Vous risqueriez de les rayer.
- Nettoyez les surfaces en porcelaine de la partie extérieure du joint de la porte. Rincez les surfaces avec une solution de vinaigre et d'eau puis essuyez. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec une éponge à récurer non abrasive.

### Nettoyage des surfaces en inox

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

#### REMARQUE

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

### Filtre de convection

Le filtre de convection se trouve à l'arrière de l'intérieur du four.

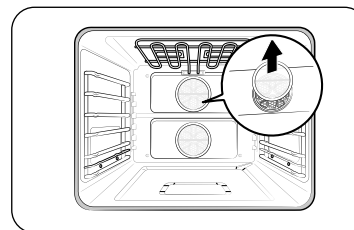
Nettoyez régulièrement le filtre. Si vous laissez le filtre se boucher, les modes de cuisson par convection du four ne fonctionneront pas correctement.

Vous devez également retirer le filtre lors du cycle d'auto-nettoyage.

#### REMARQUE

Pour votre sécurité ainsi que pour les performances du four, réinstallez le filtre avant de l'utiliser pour cuire. Autrement, les ailettes du ventilateur tournantes seront exposées à l'arrière du four.

### Retrait du filtre de convection du four

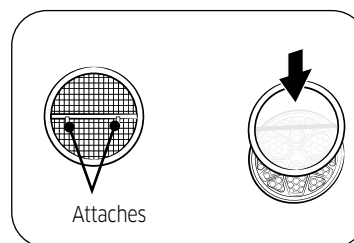


Lorsque le four est froid, placez vos doigts autour des arêtes du filtre et poussez-les délicatement.

### Nettoyage du filtre

Laissez-le tremper dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment. Vous pouvez également le placer dans le lave-vaisselle sur la grille supérieure. Nettoyez le filtre avant de le réinstaller.

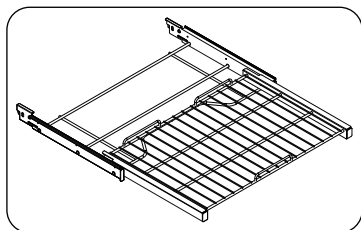
### Installation du filtre de convection du four



Accrochez délicatement les attaches métalliques à l'arrière du filtre sur la barre métallique à travers le trou du ventilateur. Assurez-vous qu'il est centré sur le trou. Veillez à ne pas rayer les surfaces en porcelaine avec l'arrière du filtre

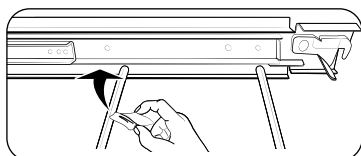
## Soin et entretien

### Pour lubrifier les rails de la grille coulissante

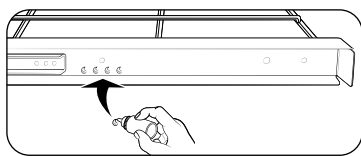


1. Retirez la grille du four. Reportez-vous à la partie Retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante**, en page 35.

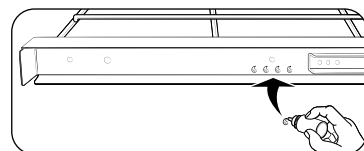
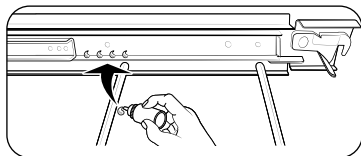
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.



3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé - Reportez-vous aux étapes 4 à 7.



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



5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.

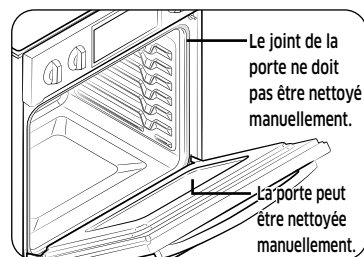
7. Remplacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.

8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section **Installation de la grille coulissante**, en page 35.

#### REMARQUE

- Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

### Porte du four

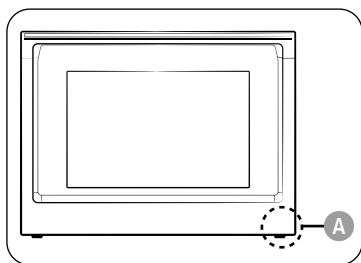


- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS** ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

## Retrait des portes du four

### ⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée.  
Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four. Pour les fours doubles, recommencez le processus pour chaque porte.

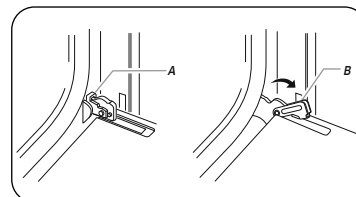
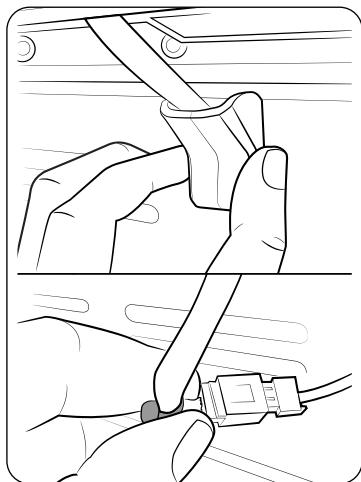


A. Fils couplés

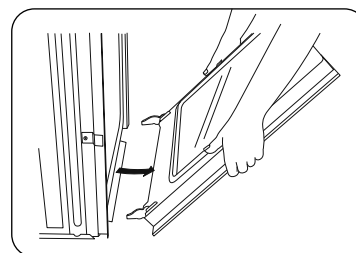
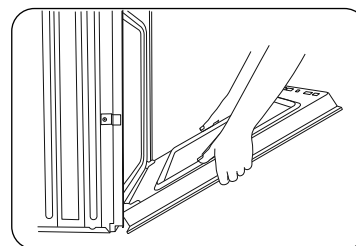
1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Retirez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure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

### 📖 REMARQUE

Si vous retirez la porte supérieure, vous devez ouvrir la porte inférieure pour accéder aux fils couplés.



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



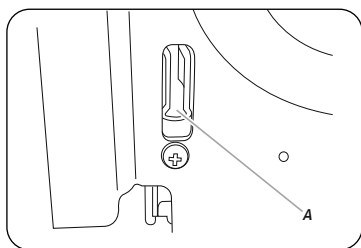
3. Ouvrez la porte du four.
4. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux deux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de la porte du four pour les mettre en position déverrouillée. Si le verrou de la charnière de la porte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

## Soin et entretien

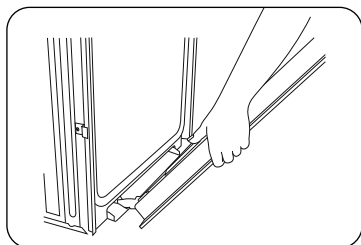
### Réinstallation des portes du four

#### ⚠ ATTENTION

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

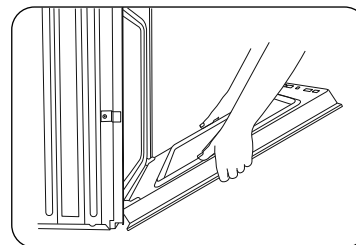


A. Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte



1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu. Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.

3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.



4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée. Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait des portes du four », pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il devrait y avoir un écart régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four descend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté de la porte est mal installée.
8. Rebranchez les fils couplés, puis réinstallez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure du four).

#### ⚠ ATTENTION

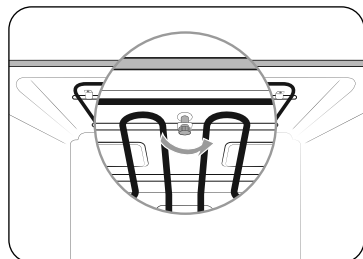
Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher les fils. Poussez-les à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que retiriez la porte. Si les fils ne sont pas branchés ou disposés correctement, ils peuvent se prendre dans la porte et être endommagés par la chaleur.

## Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule halogène standard de 40 watts. Elle s'allume à l'ouverture de la porte du four. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur **LIGHT (ÉCLAIRAGE)** pour activer ou désactiver l'éclairage. Il ne fonctionnera pas pendant un cycle d'autonettoyage ou pendant le mode GreenClean™.

### ⚠ ATTENTION

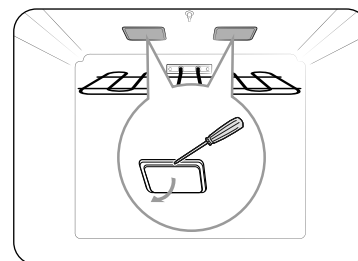
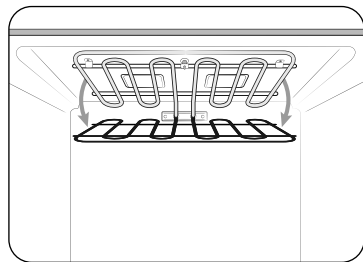
Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de porter des gants afin de protéger vos mains.



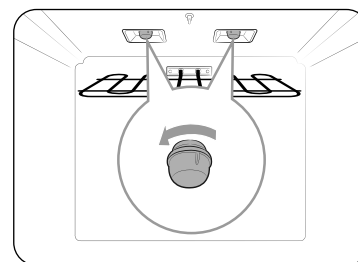
1. Pour remplacer l'ampoule, vous devez incliner la résistance du grill vers le bas. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire sur le support dans le sens antihoraire, tout en maintenant la résistance du grill. La résistance du grill devrait devenir plus lâche et s'incliner vers le bas.

### ⚠ ATTENTION

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



2. Tout en tenant le cache en verre d'une main, insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin de retirer le cache en verre.



3. Tournez le culot de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.

### 📖 REMARQUE

Si nécessaire, retirez les bagues métalliques et nettoyez le culot de l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule.
5. Réinstallez le culot de l'ampoule et le cache en verre.
6. Remettez en place la résistance du grill, en inversant l'ordre de l'étape 1.

### ⚠ ATTENTION

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

# Dépannage

## Dépannage

Dacor travaille dur pour s'assurer que vous ne rencontrez pas de problèmes avec votre nouveau four électrique. Si vous rencontrez des problèmes inattendus, recherchez d'abord une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez le service à la clientèle de Dacor.

### ÉCRAN DE COMMANDE

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a des corps étrangers entre les boutons.</li> <li>Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.</li> <li>Si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez les corps étrangers et réessayez.</li> <li>Retirez l'humidité et réessayez.</li> <li>Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.</li> </ul>

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Utilisation du four</b> , commençant en page 18.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage incomplet.	Contactez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisssez ou remplacez l'ampoule.</li> <li>Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas.</li> </ul>
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	Contactez le service technique.

Problème	Cause possible	Solution
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Utilisation du four</b> , commençant en page 18.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Utilisation du four</b> , commençant en page 18.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Reportez-vous à la section <b>Utilisation des grilles du four</b> , en page 33.
	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Temp adjust (Réglage de la température)</b> sur la section Paramètres en page 42.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement.	La quantité peut ne pas être appropriée.	Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b> pour connaître les quantités, en page 28, puis réessayez.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b> , en page 28.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	Utilisez un récipient adapté.
	À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes.</li> <li>Reportez-vous au <b>Guide de recommandations concernant la cuisson au gril</b>, en page 28.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La thermistance du four doit être ajustée.	Consultez <b>Temp adjust (Réglage de la température)</b> sur la section Paramètres en page 42.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte.		
De l'eau reste dans le four.		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.

# Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b> , en page 36.
	Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée.	Désactivez le verrouillage du four (voir page 20).
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	Appuyez sur <b>OFF (ARRÊT)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essayez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b> , en page 36.
	Le four était très sale.	Essayez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez le four normalement.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures.</li> <li>Reportez-vous à la section <b>Autonettoyage</b>, en page 36.</li> </ul>
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	Faites fonctionner à vide le four en mode Cuisson sur 400 °F pendant 1 heure.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée.	Activez la fonction Verrouillage des commandes, puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section <b>Verrouillage des commandes</b> en page 20.



## Codes d'information

### FOUR

Code affiché	Cause possible	Solution
C-d0	Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle Dacor local.
C-d1	Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.	Appuyez sur <b>OFF</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
C-F0	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.	
C-F2	Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue.	
C-20	Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.	
	Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.	
C-21	Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.	

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

# Garantie et assistance

## Service client

Avant de demander de l'aide ou de programmer une réparation :

1. Essayez les solutions proposées dans le tableau de résolution des problèmes de la section **Dépannage**.
2. Prenez connaissance des conditions de garantie de votre appareil.
3. Si aucun de ces conseils ou suggestions ne permet de résoudre votre problème, rendez-vous sur le site [dacor.com](http://dacor.com) ou appelez notre centre de service client au 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada).

## États-Unis - Garantie

### CERTIFICAT DE GARANTIE SUR LE FOUR ENCASTRABLE DACOR - ÉTATS-UNIS :

#### PLEINE GARANTIE DE DEUX ANS

La présente garantie couvre tout défaut de matière ou de fabrication sur le nouvel appareil de la marque Dacor acheté auprès d'un revendeur Dacor agréé ou d'un autre vendeur agréé par Dacor.

L'intégralité de la présente garantie s'applique pendant deux ans à compter de la date figurant sur le reçu d'achat original ou de la date de règlement pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue. Dacor réparera ou remplacera votre appareil.

#### GARANTIE LIMITÉE

Une fois toute la période de garantie écoulée, cet appareil est garanti contre les défauts de matière ou de fabrication signalés par nos soins pendant les périodes de garantie applicables, comme suit :

**Défauts esthétiques.** En outre, durant les 60 jours suivant la date d'achat, votre appareil est garanti comme étant exempt de défauts esthétiques de matière et de fabrication (comme des rayures sur l'acier inoxydable, un ternissement de la peinture/porcelaine, éclats, piqûres ou autres dommages sur la finition). Les variations de couleur sont exclues et les appareils de démonstration, d'atelier, « en l'état » ou rénovés sont spécifiquement exclus.

## LIMITATIONS DE LA COUVERTURE

L'assistance sera fournie par une entreprise de service désignée par Dacor pendant les heures d'ouverture normales. Veuillez noter que les prestataires de service sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Le propriétaire doit fournir un justificatif d'achat ou un relevé de clôture pour les nouvelles constructions sur demande. Tous les appareils Dacor doivent être accessibles pour pouvoir effectuer l'intervention.

La garantie sera nulle et non avenue sur les appareils altérés, déformés ou en cas d'étiquettes et de numéros de série manquants.

La garantie est nulle et non avenue si des appareils non homologués CSA sont importés des États-Unis.

## CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

<ul style="list-style-type: none"><li>• En raison des différences entre les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement de l'appareil et d'autres facteurs ; la présente garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les appels d'assistance pour conseiller le client sur la bonne utilisation et le bon entretien de l'appareil.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les frais de service concernant un transport à destination d'îles ou de zones isolées, incluant sans s'y limiter les ferrys, les autoroutes à péage ou autres frais de transport.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les dommages généraux ou accessoires, incluant sans s'y limiter : perte d'aliments ou de médicaments, temps hors travail, repas en restaurants.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'utilisation à des fins commerciales, professionnelles ou locatives, ou pour toute autre application qu'une utilisation résidentielle.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Défaillance de l'appareil provoquée par une mauvaise installation de l'appareil.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacement des fusibles, boîtiers à fusibles ou réinitialisation des disjoncteurs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les dommages causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, une saute de puissance ou des cas de force majeure.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabilité établie pour des dommages sur l'environnement immédiat incluant le mobilier, les sols, les plafonds et autres structures ou objets.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cassure, décoloration ou dommage sur le verre, les surfaces métalliques, les composants plastiques, la peinture ou les finitions causés par un(e) mauvais(e) utilisation, entretien, abus ou négligence.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>À l'exception des éléments précités, les pièces consommables, telles que les filtres et les ampoules, ne sont pas couvertes et sont donc sous la responsabilité de l'acheteur.</li> </ul>	

LES SOLUTIONS FOURNIES DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS CONSTITUENT LES SOLUTIONS UNIQUES ET EXCLUSIVES. AINSI, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FAITE ET, EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS ET DU CANADA, TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À DES FINS OU À UN USAGE PARTICULIERS, EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE ORIGINALE D'ACHAT. EN AUCUN CAS DACOR NE SERA TENUE RESPONSABLE DE FRAIS ACCESSOIRES OU DE DOMMAGES INDIRECTS. DANS LE CAS OÙ DACOR INTENTERAIT UNE ACTION EN JUSTICE, DACOR POURRA DEMANDER LE REMBOURSEMENT DE TOUTS LES FRAIS ET DÉPENSES, INCLUANT LES FRAIS D'AVOCAT, AU CLIENT DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN QUELCONQUE ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, ou l'exclusion/la limitation des dommages négligeables. Par conséquent, il se peut que les limitations ou exclusions spécifiées ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Émetteur de la garantie : Samsung Electronics America, Ridgefield Park, NJ 07660

## Canada - Garantie

### CERTIFICAT DE GARANTIE SUR LE FOUR ENCASTRABLE DACOR - CANADA :

La présente Garantie limitée couvre uniquement les Appareils fournis et distribués au Canada par nos soins et livrés neufs, dans le carton ou l'emballage d'origine à l'acheteur initial, et ayant été achetés auprès d'un revendeur ou distributeur agréé, à l'exception des conditions stipulées dans la présente. Sauf lorsque tel est interdit par la loi en vigueur dans la province, seul l'acheteur initial de l'Appareil jouit des droits octroyés dans le cadre de la présente Garantie limitée et la présente Garantie limitée n'est ni cessible ni attribuable.

Toutes les affirmations supplémentaires, telles que celles faites par le commerçant à des fins de promotion ou de présentation, qu'elles soient orales ou écrites, exprimant des garanties ou des modifications supplémentaires à la présente Garantie limitée ne constituent pas des garanties faites par nos soins et elles ne doivent pas être considérées comme fiables.

#### 1. CE QUE LA GARANTIE COUVRE ET PÉRIODE DE GARANTIE

Nous garantissons à l'acheteur (« Acheteur ») initial que votre FOUR MURAL Dacor acheté auprès d'un revendeur ou distributeur agréé au Canada (les « Produits ») ne présente aucun vice matériel ou de fabrication dans des conditions d'utilisation normale pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue.

Appareil Dacor ou pièce	Durée de la garantie et ce qu'elle couvre
Four encastrable	Deux (2) ans : pièces et main-d'œuvre

**Défauts esthétiques.** Durant les soixante (60) jours suivant la date d'achat, l'Appareil est garanti comme étant exempt de défauts esthétiques de matière et de fabrication (comme des rayures sur l'acier inoxydable, un ternissement de la peinture/porcelaine, éclats, piqûres ou autres dommages sur la finition). Les variations de couleur sont exclues et les appareils de démonstration, d'atelier, « en l'état » ou rénovés sont spécifiquement exclus.

## Garantie et assistance

### 2. LIMITATIONS DE LA COUVERTURE

Si l'Appareil ne fonctionne pas conformément aux spécifications de l'Appareil durant la période de garantie applicable et que le dysfonctionnement est dû à un défaut de matière ou de fabrication, nous réparerons ou remplacerons, à notre entière discrétion et sans frais pour l'Acheteur, l'Appareil ou toute pièce défectueuse de l'Appareil. Nous pouvons, à notre entière discrétion, utiliser des pièces ou composants réparés, reconditionnés ou neufs lors de la réparation d'un Appareil. Si le même modèle d'Appareil ou de pièce n'est pas disponible pour procéder au remplacement, nous pouvons, à notre entière discrétion, remplacer l'Appareil ou la pièce par un Appareil ou une pièce réparé, rénové, reconditionné ou neuf ayant une fonction et une valeur similaires à celles de l'Appareil ou de la pièce à remplacer.

Nous nous réservons expressément le droit exclusif, à notre entière discrétion et à la place de toute intervention, réparation ou remplacement sur un Appareil couvert par la présente Garantie limitée, de proposer à l'Acheteur un remboursement partiel du prix d'achat initial payé par l'Acheteur pour cet Appareil (un « Remboursement partiel »). Le montant de tout Remboursement partiel à proposer devra être déterminé par nos soins selon la juste valeur marchande de l'Appareil compte tenu de son ancienneté et de son état. Si l'Acheteur accepte de bénéficier d'un Remboursement partiel, l'Acheteur devra considérer qu'il nous dégage de toute réclamation ou responsabilité quelle qu'elle soit en vertu de la présente Garantie limitée, ou en vertu de toute autre garantie ou condition expresse ou implicite applicable à l'égard de cet Appareil.

Toutes les pièces réparées ou tous les Appareils remplacés seront garantis pendant une période égale à la durée restante de la Garantie limitée initiale couvrant l'Appareil d'origine, ou pendant 90 jours, la période la plus longue prévalant.

### 3. CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Les recours disponibles dans le cadre de la présente Garantie limitée sont disponibles uniquement au sein du Canada.

La présente Garantie limitée ne couvre pas les défauts, dysfonctionnements, pannes ou dommages causés par ou résultant de l'une des causes suivantes :

(a) retrait, installation, réinstallation, maintenance ou entretien de l'Appareil n'ayant pas été autorisé(e) par nos soins ; (b) accident, incendie, inondation, coupure de courant, surtensions, tension de ligne/alimentation/intensité électrique incorrecte, utilisation de fusibles, câblages domestiques, disjoncteurs, connecteurs non fournis par nos soins, tension électrique ou électromécanique inhabituelle, cas de force majeure, catastrophes naturelles ; (c) utilisation inappropriée, utilisation abusive, négligence, manipulation inadéquate, application incorrecte, altération ou modification de l'Appareil ou de toute pièce de l'Appareil ; (d) utilisation de l'Appareil conjointement à des appareils, équipements, charges, pièces, fournitures, accessoires, applications, câblages externes, connecteurs ou équipements auxiliaires/périphériques non fournis ou autorisés par nos soins ; (e) utilisations pour lesquelles l'Appareil n'a pas été conçu.

En outre, la présente Garantie limitée ne couvre pas : (i) tout Appareil ou toute pièce dont le numéro de série a été effacé ou sur lequel/laquelle le numéro de série est devenu illisible. Le fait d'effacer le numéro de série sur un Appareil ou de le rendre illisible sur un Appareil annulera immédiatement la Garantie limitée pour ledit Appareil ; (ii) tout dommage quel qu'il soit qui survient pendant l'expédition de l'Appareil, une fois que l'Appareil a été accepté par l'Acheteur ; (iii) tout dommage quel qu'il soit résultant d'un manquement quel qu'il soit à suivre les instructions d'utilisation, de maintenance ou environnementales figurant dans le livret de consignes ou dans le manuel d'utilisation disponible en lien avec l'Appareil ; (iv) les frais de gestion pour le transport vers des îles ou des zones reculées, ce qui inclut, sans pour autant s'y limiter, les coûts de ferry, les frais de péage ou autres dépenses de transport ; (v) remplacement des fusibles ou boîtes à fusibles du domicile, ou réactivation de disjoncteurs ; (vi) accusation ou responsabilité vis-à-vis de dommages infligés sur les biens situés autour, notamment les meubles, sols, plafonds et autres structures ou objets ; (vii) coût des appels d'assistance visant à obtenir des instructions, la correction d'erreurs d'installation, des réglages à effectuer par le client alors qu'ils sont expliqués dans le manuel d'utilisation de l'Appareil, ou lorsque l'Appareil fonctionne bien conformément aux spécifications de l'Appareil. Il se peut que des frais de gestion soient facturés pour les appels d'assistance effectués pour

des problèmes non couverts par la présente Garantie limitée ; (viii) cassure, décoloration ou dommage sur le verre, les surfaces métalliques, les composants en plastique, la garniture, la peinture ou d'autres finitions esthétiques, causés par une utilisation ou un entretien inapproprié(e), une utilisation abusive ou une négligence ; (ix) à l'exception des éléments précités, les pièces consommables, telles que les filtres et les ampoules, ne sont pas couvertes et relèvent donc de la responsabilité de l'Acheteur ; (x) utilisation à des fins commerciales, professionnelles ou locatives, ou pour toute autre application qu'une utilisation résidentielle par le consommateur ; (xi) variation de couleur due à des différences dans les pièces peintes, à l'éclairage de la cuisine, au positionnement de l'appareil et à d'autres facteurs.

Nous n'assurons et ne garantissons pas un fonctionnement continu ou sans erreur de l'Appareil.

#### **4. QUELLES SONT LES LIMITATIONS APPLICABLES À UNE INTERVENTION À DOMICILE SOUS GARANTIE ?**

L'intervention à domicile est soumise à disponibilité et n'est pas disponible dans toutes les régions du Canada. L'intervention à domicile ne sera assurée que si l'Appareil est dégagé et facilement accessible au niveau du sol pour le personnel d'intervention. Si la réparation ne peut pas être effectuée pendant l'intervention à domicile, ou si l'intervention à domicile n'est pas disponible dans votre région, il se peut qu'il vous soit demandé d'envoyer l'Appareil dans un centre de service Dacor agréé à des fins de réparation sous garantie. Le coût du transport de l'Appareil vers et depuis un centre de service Dacor agréé sera payé par l'Acheteur, à moins que nous ne décidions à notre discrétion de prendre en charge le coût du transport.

Pour bénéficier d'une intervention à domicile, l'Acheteur doit d'abord communiquer avec le Service client Dacor pour déterminer l'origine du problème et identifier les procédures de réparation. Toutes les réparations à domicile sous garantie doivent être effectuées par un centre de service Dacor agréé. Une preuve d'achat valide doit nous être présentée au moment où l'intervention est demandée et avant que les interventions sous garantie soient effectuées.

Lorsque l'intervention à domicile n'est pas disponible, l'Acheteur doit renvoyer l'Appareil dans un centre de service Dacor agréé à des fins d'analyse. Pour savoir où envoyer l'Appareil, communiquez avec notre Centre de service client. Le coût du transport de l'Appareil vers ou depuis le centre de service agréé doit être payé par l'Acheteur.

#### **5. QUELLES SONT LES LIMITATIONS DE NOTRE RESPONSABILITÉ ?**

SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT EXPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE, NOTRE RESPONSABILITÉ EST SOUMISE AUX LIMITATIONS SUIVANTES :

(A) L'ACHETEUR ACCEPTE L'APPAREIL « EN L'ÉTAT » ET NOUS NE FAISONS AUCUNE GARANTIE OU ASSURANCE QUELLE QU'ELLE SOIT QUANT À L'APPAREIL.

(B) IL N'EXISTE AUCUNE CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, VIS-À-VIS DE L'APPAREIL.

(C) EN PARTICULIER, ET SANS LIMITER LA GÉNÉRALITÉ DES PARAGRAPHERS (A) ET (B) PRÉCÉDENTS, NOUS NE FAISONS AUCUNE GARANTIE, CONDITION OU ASSURANCE QUANT AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS : (i) LA QUALITÉ MARCHANDE DE L'APPAREIL OU SON ADÉQUATION À UN OBJECTIF OU USAGE SPÉCIFIQUE ; (ii) LE TITRE OU LA CONTREFAÇON ; (iii) LA CONCEPTION, L'ÉTAT, LA QUALITÉ OU LES PERFORMANCES DE L'APPAREIL ; (iv) LA CONSTRUCTION DE L'APPAREIL OU DES COMPOSANTS QU'IL CONTIENT ; (v) LA CONFORMITÉ DE L'APPAREIL AUX EXIGENCES DE TOUTE LOI, RÉGLE, SPÉCIFICATION OU TOUT CONTRAT RELATIF À L'APPAREIL.

(D) PARMIS TOUT CE QUE CONTIENT UN MANUEL D'INSTRUCTIONS OU D'UTILISATION, RIEN NE DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME CRÉANT UNE GARANTIE EXPRESSE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT VIS-À-VIS DE L'APPAREIL.

LES CLAUSES PRÉSENTES DANS LES PARAGRAPHERS (E) ET (F) CI-DESSOUS NE S'APPLIQUENT PAS DANS LES CIRCONSTANCES OÙ LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST RÉGIE PAR LES LOIS DE LA PROVINCE DU QUÉBEC.

(E) TOUTES LES GARANTIES ET CONDITIONS IMPLICITES POUVANT DÉCOULER DE L'APPLICATION DE LA LOI, NOTAMMENT TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE APPLICABLE QUANT À LA QUALITÉ MARCHANDE OU L'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT PAR LA PRÉSENTE LIMITÉES À LA MÊME DURÉE QUE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. CERTAINES PROVINCES INTERDISENT LES LIMITATIONS PORTANT SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE ET LA LIMITATION DE DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE NE S'APPLIQUERA PAS DANS LA MESURE OÙ LA LIMITATION EST INTERDITE PAR LA LOI EN VIGUEUR DANS LA PROVINCE.

## Garantie et assistance

(F) NOUS NE POURRONS ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES EN CAS DE DOMMAGES QUELS QU'ILS SOIENT (NOTAMMENT, MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER, TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, PARTICULIER, INDIRECT OU SIMILAIRE) RÉSULTANT OU DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS : (i) L'ACHAT, L'UTILISATION OU L'USAGE INAPPROPRIÉ DE L'APPAREIL ; (ii) TOUTE PERTE DE JOUISSANCE DE L'APPAREIL OU INCAPACITÉ À UTILISER L'APPAREIL ; (iii) TOUTE VIOLATION DE LA GARANTIE EXPRESSE ; (iv) TOUTE PERTE DE PROFITS OU BÉNÉFICES ANTICIPÉS ; (v) TOUTE PERTE D'ALIMENTS OU DE PRODUITS CONSOMMABLES ; (vi) TOUTE FAUTE (NOTAMMENT UNE NÉGLIGENCE OU GROSSIÈRE NÉGLIGENCE) OU ERREUR COMMISE PAR NOUS, NOS AGENTS OU EMPLOYÉS ; (vii) TOUTE VIOLATION DU CONTRAT ; (viii) TOUTE RÉCLAMATION FAITE À L'ENCONTRE DE L'ACHETEUR PAR TOUTE AUTRE PARTIE. CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA RESTRICTION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET L'EXCLUSION PRÉCITÉE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NE S'APPLIQUERA PAS DANS LA MESURE OÙ L'EXCLUSION EST INTERDITE PAR LA LOI EN VIGUEUR DANS LA PROVINCE.

(G) LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE STIPULE LE RECOURS EXCLUSIF DE L'ACHETEUR. SAUF LORSQUE TEL EST INTERDIT PAR LA LOI EN VIGUEUR DANS LA PROVINCE, LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST PAS CESSIBLE SANS AVOIR OBTENU NOTRE CONSENTEMENT EXPRESSE.

(H) SI UNE PARTIE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST JUGÉE COMME ILLÉGALE OU NON APPLICABLE SELON UNE LOI QUELLE QU'ELLE SOIT, LADITE INAPPLICABILITÉ OU ILLÉGALITÉ PARTIELLE N'AFECTERA PAS L'APPLICABILITÉ DU RESTE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Si l'Appareil est acheté auprès d'un revendeur ou distributeur non agréé ou acheté en dehors du Canada, la présente Garantie limitée ne s'applique pas, à l'exception des limitations précitées spécifiées dans les Sections 5(A) à 5(I) qui s'appliquent effectivement.

Émetteur de la garantie au Canada : Samsung Electronics Canada Inc., Mississauga, ON, L5N 0B9 Canada

### EN DEHORS DES ÉTATS-UNIS ET DU CANADA :

#### GARANTIE LIMITÉE À UN AN

Si votre appareil Dacor ne fonctionne pas durant la première année suivant la date originale d'achat en raison d'un défaut de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce d'usine franco à bord pour remplacer la pièce défectueuse.

Toute livraison, installation, tout frais de main d'œuvre et autre frais de service sera à la charge de l'acheteur.

## Informations relatives à la réglementation

---

### 1. Avis de la FCC

#### **ATTENTION**

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

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

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

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

### **DÉCLARATION DE LA FCC :**

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

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

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

## Informations relatives à la réglementation

---

- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

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

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

### **2. Avis IC**

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

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

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

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

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



## Annonce de contenu libre

---

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe d'assistance via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_A20\\_TZ/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_A20_TZ/seq/0) donne accès aux informations de licence gratuites associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



# Notes

---

# Notes

---

***dacor***



DG68-01313A-01

---

Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Numéro de téléphone : 833-353-5483 (États-Unis) , 844-509-4659 (CANADA). • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)