# Built-In Microwave Combi Oven

## User manual

NQ70M6650D*



SAMSUNG

# Regulatory Notice

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## 1. FCC Notice

### ⚠ CAUTION

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

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

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

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

### FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.
This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 2 2018-08-30 12:52:29

## 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.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 3 2018-08-30 12:52:29

Contents

# Contents


Important safety instructions 5

Introducing your new oven 19

Overview 19
What's included with your oven 19

Before you begin 20

Energy saving tips 20
Turntable (For microwave oven) 20
Water reservoir 21

Basic operations 22

Control panel 22
Setting the clock 24
Setting the kitchen timer 24
Control Lockout 25
Setting the power level 25
Timed Cooking 25
Minimum and maximum settings 26

Microwave Oven (Upper Oven) 26

Microwave 26
Convection 27
Broil 27
Speed Convection 27
Speed Broil 28
Popcorn 28
Defrost 28
Sensor Cook 29
Auto Cook 33
Soften/Melt 36

Oven (Lower Oven) 37

Timed Cooking 37
Delay Start 37
Turning the light on and off 37
Using the oven racks 38
Using the Gliding Rack 39
Baking 40
Convection baking 41
Convection roasting 42
No Preheat 42
Broiling 43
Steam baking and roasting 44
Using Bread Proof 45
Using the Temp Probe 45
Using Smart Control (Lower oven only) 47
Using Options 48
Using the Sabbath feature 50

Maintaining your appliance 51

Self-cleaning (Lower oven only) 51
Hybrid Cleaning (lower oven only) 52
Descale 54
Draining 55
Care and cleaning of the oven 56
Removing the oven door (Lower oven only) 58
Replacing the oven door (Lower oven only) 59
Changing the oven light (Lower oven only) 60

Troubleshooting 60

Control Display 60
For the Microwave Oven 61
For the Lower Oven 64
Information codes 66

Warranty (U.S.A) 67

Warranty (CANADA) 69

Appendix 70

Open Source Announcement 70




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 4 2018-08-30 12:52:29

# Important safety instructions

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

## WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

## Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

### ⚠ WARNING

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

### ⚠ CAUTION

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

### ⚠ CAUTION

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

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

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

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

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

### ⚠ WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 5 2018-08-30 12:52:29

# Important safety instructions (Microwave Oven)

## ⚠ WARNING

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

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 7 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings in the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of a table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning the unit.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
18. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
19. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
20. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
    - Do not overheat liquid.
    - Stir liquid both before and halfway through heating it.
    - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - After heating, let containers with liquid stand in the microwave oven for a short time before removing.
    - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into a container holding liquid.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 6 2018-08-30 12:52:30

21. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave oven as they may create a risk of fire or electric shock.
22. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts creating a risk of electric shock.
23. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave when not in use.
24. Do not cover the racks or any other part of the microwave oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

### ⚠ WARNING

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

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

## USE OF EXTENSION CORDS

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

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



# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 7 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

## FOR YOUR SAFETY

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

### ⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 8 2018-08-30 12:52:30

- 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 tower or rag before self-cleaning. Self-cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.
- **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 9 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

## ELECTRICAL SAFETY

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

**⚠ WARNING**

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

## CHILD SAFETY

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 10 2018-08-30 12:52:30

## OVEN

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 11 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

## ⚠ CAUTION

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

## SELF-CLEANING OVENS

**Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

- **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- **Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.** Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and any food.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amounts of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle or they may discolor.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Excess spillage must be removed before you run the self-cleaning cycle.

## VENTILATING HOOD

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 12 2018-08-30 12:52:30

## CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

### ⚠ WARNING

- This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.
- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.
- If the power cord is damaged, contact your nearest Samsung service center.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 13 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

## CRITICAL USAGE WARNING

### ⚠ CAUTION

- If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
  - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Samsung service center.
- If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 14 2018-08-30 12:52:30

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 15 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

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

## USAGE CAUTIONS

### ⚠ CAUTION

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 16 2018-08-30 12:52:30

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 17 2018-08-30 12:52:30

# Important safety instructions (Oven)

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

## CRITICAL CLEANING WARNINGS

### ⚠ CAUTION

- Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

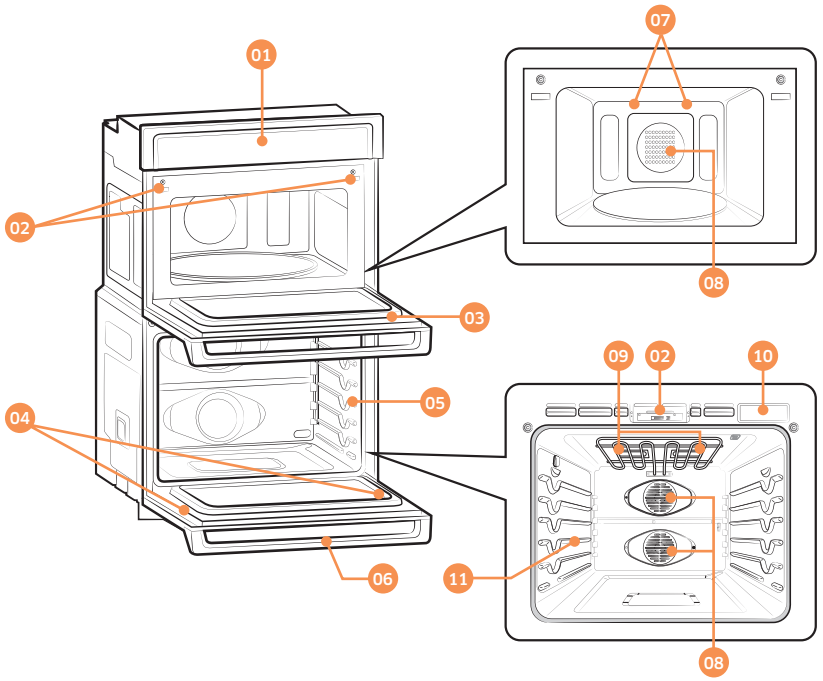
## SAVE THESE INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 18 2018-08-30 12:52:30

# Introducing your new oven

## Overview

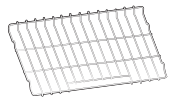



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Control panel | 02 | Door latch | 03 | MWO door |
| 04 | Door LED light | 05 | Oven gasket | 06 | Oven door |
| 07 | LED Lamp | 08 | Convection fan | 09 | Halogen lamp * |
| 10 | Water Reservoir | 11 | Shelf position | | |

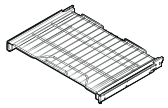
## What's included with your oven

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

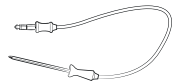
### Accessories for oven



Wire racks (2)*



Gliding rack (1)*



Temp Probe (1)*

| | |
|---|---|
| Wire racks | Use these racks in the oven when baking and broiling. |
| Gliding rack | The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when you are preparing heavier dishes. |
| Temp Probe | The Temp Probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not. |

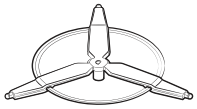




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 19 2018-08-30 12:52:31

# Introducing your new oven

### Accessories for microwave



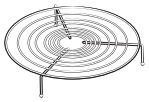
Roller ring*



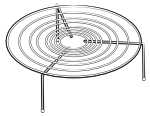
Turntable*



Hot plate*



Low rack*



High rack*

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

**NOTE**

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

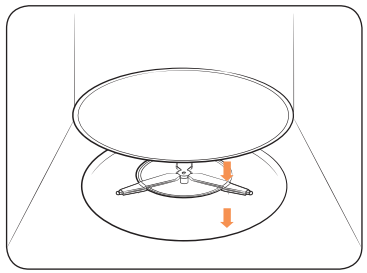
# Before you begin

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

## Energy saving tips

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

## Turntable (For microwave oven)



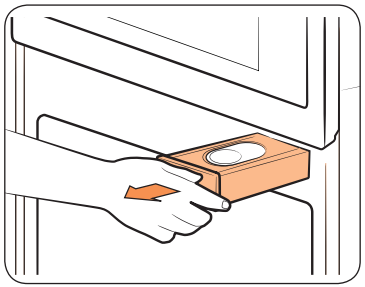
Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



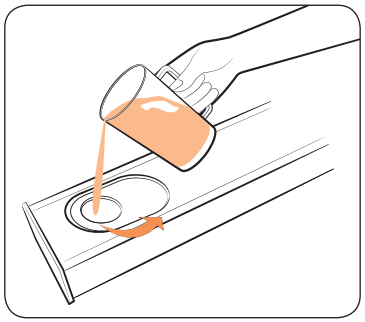
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 20 2018-08-30 12:52:31

## Water reservoir

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



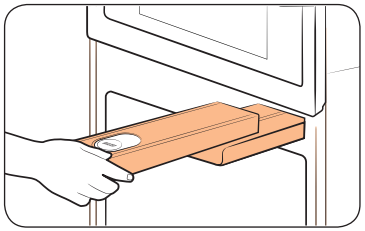
1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Touch **Reservoir** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove it.



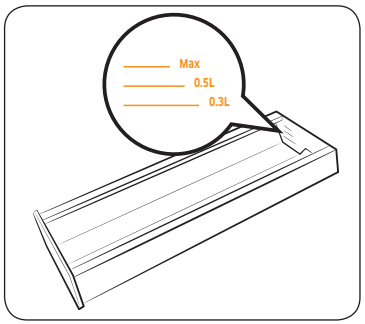
2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz. (650 ml) of drinkable water.

**NOTE**

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

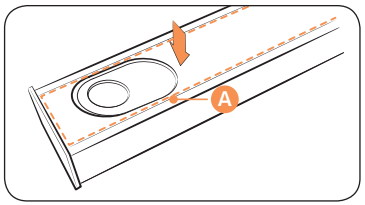


3. Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
4. Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Touch **Reservoir**. The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.




**NOTE**

Do not exceed the max line.




**NOTE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 21 2018-08-30 12:52:32

# Before you begin

**⚠ CAUTION**

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

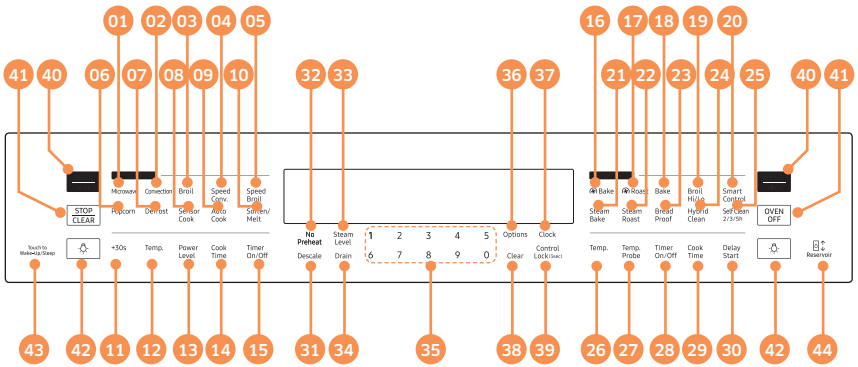
**NOTE**

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

# Basic operations

## Control panel

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




01 **Microwave**: Use to select the Microwave function.
02 **Convection**: Use to select the Convection function.
03 **Broil**: Use to select the Broil function.
04 **Speed Conv.**: Use to select the Convection+Microwave (Speed Conv.) function.
05 **Speed Broil**: Use to select the Broil+Microwave (Speed Broil) function.
06 **Popcorn**: Use to select the Popcorn function.
07 **Defrost**: Use to select the Defrost function.
08 **Sensor Cook**: Use to select the Sensor Cook function.
09 **Auto Cook**: Use to select the Auto Cook function.
10 **Soften/Melt**: Use to select the Soften/Melt function.
11 **+30s**: Press to add operation time during Microwave, Broil, Speed Conv., Speed Broil mode.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 22 2018-08-30 12:52:32

12 **Temp.**: Use to change the temperature when the upper oven is in convection or combi mode (upper microwave oven).
13 **Power Level**: Use to change the Microwave power level.
14 **Cook Time**: Touch and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out (upper microwave oven).
15 **Timer On/Off**: Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking (upper microwave oven).
16 **Bake (Convection Bake)**: Use to select the Convection Bake function. (Additionally, use to activate the No Preheat function in this mode.)
17 **Roast (Convection Roast)**: Use to select the Convection Roast function. (Additionally, use to activate the No Preheat function in this mode.)
18 **Bake**: Use to select the Bake function.
19 **Broil Hi/Lo**: Use to select the Broil function.
20 **Smart Control**: Use to select the Smart Control feature.
21 **Steam Bake**: Use to select the Steam Bake function.
22 **Steam Roast**: Use to select the Steam Roast function.
23 **Bread Proof**: Use to select the Bread Proof function.
24 **Hybrid Clean**: Use to select the Hybrid Clean function.
25 **Self Clean 2/3/5h**: Use to select the Self-cleaning function. While Self-cleaning is running in one oven, you cannot use the other oven for any function.
26 **Temp.**: Use to change the temperature when the oven is operating (lower oven).
27 **Temp. Probe**: Use to activate the Temp Probe mode.
28 **Timer On/Off**: Use to set or cancel the kitchen timer. The kitchen timer does not start or stop cooking (lower oven).
29 **Cook Time**: Touch and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out (lower oven).
30 **Delay Start**: Use to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
31 **Descale**: Use to select the Descale function.
32 **No Preheat**: Use to activate the No Preheat function in the Convection Bake and Convection Roast modes (lower oven).
33 **Steam Level**: Use to select a steam level (Lo, Med, Hi).
34 **Drain**: Use to select the drain function.
35 **Number Pad**: Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed cooking, etc.
36 **Options**: Use to bring up the User Preference menu in the display.
37 **Clock**: Use to set the time of day.
38 **Clear**: Use to cancel a previously entered temperature or time.
39 **Control Lock(3sec)**: Use to disable all oven functions.
40 **START/SET**: Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
41 **STOP/CLEAR / OVEN OFF**: Use to cancel all oven operations except the clock and timer.
42 **Lamp**: Use to turn the light (Oven and Door) on or off.
43 **Touch to Wake-Up/Sleep**: Use to activate or deactivate buttons and functions on the display.
44 **Reservoir**: Use to open the water reservoir for Steam Bake, Steam Roast and Hybrid Clean cleaning.



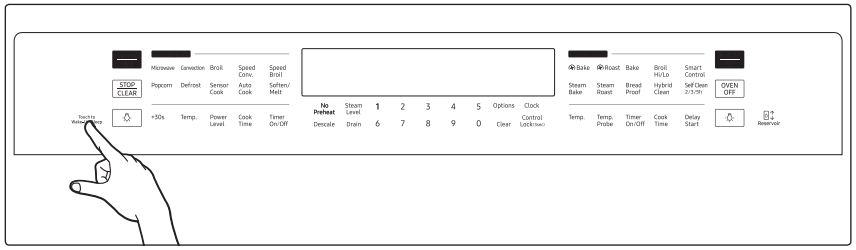


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 23 2018-08-30 12:52:32

# Basic operations

### Sleep Mode

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

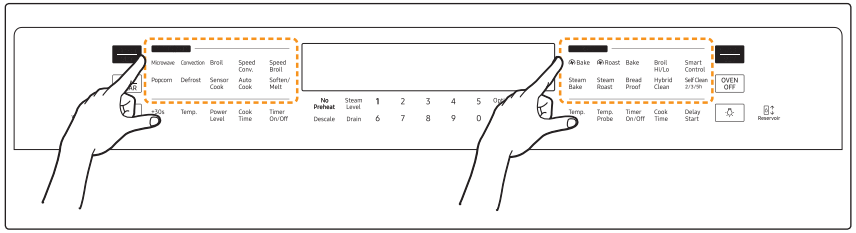


### Wake Mode

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

### Oven or Microwave Oven

The Combi Oven provides two operation modes: Oven and Microwave Oven. To select either Oven and Microwave Oven, touch the desired operation mode. Then, the control panel will be activated.



## Setting the clock

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

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

### How to set the clock

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

## Setting the kitchen timer

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

### How to set the timer

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 24 2018-08-30 12:52:32

## Control Lockout

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

### How to activate the Control Lockout

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

**NOTE**

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

### How to unlock the controls

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

**NOTE**

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

## Setting the power level

1. Tap Power Level to set the power level of the microwave.
2. Enter the power level you want by using the number pad.
   You can set the power level from 10% to 100% in 10% increments.

## Timed Cooking

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

- You can use the Timed Cooking only with another cooking operation (Microwave, Convection, Broil, Speed Convection, Speed Broil).

### How to set the oven for Timed Cooking

1. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Microwave**.
   Enter the power level or temperature you want, for example, 100%, using the number pad.
2. Touch **Cook Time**. Enter the number of hours/minutes you want the oven to stay on using the **number pad**. You can set the cooking time for any amount of time from 1 second to the maximum time for each function.
3. Touch **START/SET** to begin cooking.
   The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically.
4. You can cancel a cook time at any time by Touch **STOP/CLEAR**.

When Timed Cooking is done, the oven will beep.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 25 2018-08-30 12:52:32

## Minimum and maximum settings

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

### Upper Microwave Oven

| FEATURE | TEMP./POWER RANGE | MAX. TIME |
|---|---|---|
| Microwave Oven | 10-100% | 1 Hr. 30 min. |
| Convection | 100-450 °F (40-230 °C) | 2 Hr. |
| Broil | - | 1 Hr. 30 min. |
| Speed Conv. | 100-450 °F (40-230 °C)<br>10-70% | 1 Hr. 30 min. |
| Speed Broil | -<br>10-70% | 1 Hr. 30 min. |

### Lower Oven

| LOWER OVEN | | | |
|---|---|---|---|
| | Convection Bake | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Convection Roast | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Bake | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Broil | LO | HI |
| | Steam Bake | 230 °F (110 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Steam Roast | 230 °F (110 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Hybrid Clean | - | 2 Hr. |

# Microwave Oven (Upper Oven)

## Microwave

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

1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container in the center of the turntable. Close the door.
2. Touch **Microwave**.
3. Touch **Power Level**, and then use the number pad to input a desired power level.
4. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to input a desired cook time. You can also use the **+30s** button to add cooking time in 30 second increments. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Microwave cooking or if Microwave cooking is finished, touch **STOP/CLEAR**.

### Power level

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

**⚠ CAUTION**

- Use only microwave-safe cookware.
- Do not use wire racks with Microwave mode.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 26 2018-08-30 12:52:33

## Convection

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

1. Put the rack or the combination of the rack and the Hot plate on the turntable.
2. Touch **Convection**, and then use the number pad to input a desired temperature between 100 °F and 450 °F (default: 350 °F).

   **NOTE**

   To preheat, simply touch **START/SET**.
   When preheating is done, the oven will beep.
3. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. (Maximum cooking time is 2 Hr.)
4. Touch **START/SET** to start cooking.
5. If you want to cancel Convection cooking or if Convection cooking is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

## Broil

1. Put the rack or the combination of the rack and the Hot plate on the turntable.
2. Touch **Broil**. If preheating is preferred, simply touch **START/SET**.

   **NOTE**

   You cannot set the temperature in Broil mode.
3. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to specify a cooking time. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
4. Touch **START/SET** to start cooking.
5. If you want to cancel Broiling or if Broiling is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

## Speed Convection

This combination mode combines microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface on the food. Use this mode for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

1. Put the rack or the combination of the rack and the Hot plate on the turntable.
2. Touch **Speed Conv.**, and then use the number pad to specify a temperature between 100 °F and 450 °F (default: 350 °F).
3. Touch **Power Level**, and then use the number pad to specify a power level between 10% and 70%.
4. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to set the cooking time. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Speed Convection cooking or if Speed Convection cooking is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 27 2018-08-30 12:52:33

# Microwave Oven (Upper Oven)

## Speed Broil

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

1. Put the rack or the combination of the rack and the Hot plate on the turntable.
2. Touch **Speed Broil**.

**NOTE**

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

3. Touch **Power Level**, and then use the number pad to specify a power level between 10% and 70%.
4. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to set the cooking time. (Maximum cooking time is 1 Hr. 30 min.)
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Speed Broiling or if Speed Broiling is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

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

## Popcorn

You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected Popcorn and touched **START/SET**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.

1. Touch **Popcorn**.
2. Touch **START/SET** to start cooking.
3. If you want to cancel the Popcorn function or if the Popcorn function is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

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

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| Popcorn | 3.0-3.5 oz.<br>1 package | Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and when opening it. |

## Defrost

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

1. Put food in suitable cookware, then put the cookware on the turntable and close the door.
2. Touch **Defrost**, and then use the number pad to select a program.
3. Touch **START/SET** to move to the next step.
4. Use the number pad to select the weight of food.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Defrost or if Defrost is finished, touch **STOP/CLEAR**.

**⚠ CAUTION**

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

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Meat | 0.1-3.5 lbs. | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes. |
| 2<br>Poultry | 0.1-3.5 lbs. | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 28 2018-08-30 12:52:33

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 3<br>Fish | 0.1-3.5 lbs. | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets. |
| 4<br>Bread | 0.1-2.0 lbs. | Put bread on a piece of paper towel. Turn over as soon as the oven beeps. This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. |

## Sensor Cook

The 15 Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking time or the power level. Once you have selected a program and touched **START/SET**, the oven automatically sets the cooking time and starts to cook. The gas sensing animation effect shows the status of the sensing process.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Sensor Cook**, and then use the number pad to select a program.
3. Touch **START/SET** to start cooking.
4. If you want to cancel Sensor Cook or if Sensor Cook is finished, touch **STOP/CLEAR**.

⚠ CAUTION

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

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Potato | 1 to 5 ea. | Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 2<br>Pizza | 1 to 4 slices | Place 1-4 pizza slices on a microwave safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 29 2018-08-30 12:52:33

# Microwave Oven (Upper Oven)

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 3<br>Beverage | 6 to 8 oz. | Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 4<br>Dinner Plate | 1 serving | Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power.<br>Contents:<br>• 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone)<br>• ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)<br>• ½ cup vegetables (about 3-4 oz.) |
| 5<br>Casserole | 1 to 4 servings | Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving.<br>Contents:<br>Casseroles: refrigerated |
| 6<br>Pasta | 1 to 4 servings | Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving.<br>Contents:<br>Pasta: canned spaghetti |
| 7<br>Soup | 1 to 4 servings | Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving.<br>Contents:<br>Soup: refrigerated |
| 8<br>Frozen Breakfast | 4 to 8 oz. | Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Follow the package instructions for covering and standing. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 9<br>Frozen Dinner | 13 to 18 oz. | Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 30 2018-08-30 12:52:33

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 10<br>Rice | 1 to 2 cups | Add 1 cup of cold water for 1 cup of rice. Use a large glass pyrex bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Rice doubles in volume during cooking. After the cooking time is over, stir before standing time, and then salt or add herbs and butter. |
| 11<br>Mini Ravioli | 8 to 14 oz. | Put mini ravioli evenly into a microwave safe glass bowl. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap. Let stand for 2-3 minutes. Stir the food once before serving. |
| 12<br>Fresh Vegetables | 1 to 4 servings | Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, egg plants etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 13<br>Fresh Root Vegetables | 1 to 4 servings | Place the fresh vegetables (carrots, leeks, potatoes, beet etc.) in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 14<br>Frozen Vegetables | 1 to 4 servings | Place the frozen vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
| 15<br>Canned Vegetables | 1 to 4 servings | Place the canned vegetables in a microwave safe ceramic, glass, or plastic dish. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 31 2018-08-30 12:52:33

# Microwave Oven (Upper Oven)



### Auto sensor cooking instructions

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

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

**NOTE**

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

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

### Utensils & cover

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

**⚠ CAUTION**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 32 2018-08-30 12:52:33

## Auto Cook

You do not need to set either the cooking time or the power level. You can adjust the size of the serving.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Auto Cook**, and then use the number pad to select the appropriate food code.
3. Touch **START/SET** to go to the next step.
4. Use the number pad to specify amount of servings.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Auto Cook or if Auto Cook is finished, touch **STOP/CLEAR**.

⚠ CAUTION

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

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Bacon | 1 serving: 2 slices<br>2 servings: 4 slices<br>3 servings: 6 slices | Layer 2 paper towels on a microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking. |
| 2<br>Hot Dog | 1 serving: 2 each<br>2 servings: 4 each | Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the hot plate, then place the plate on the low rack. When the microwave beeps, add the buns and press start to continue. |
| 3<br>Oatmeal | 1 serving: 1 pack<br>2 servings: 2 packs | Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards. |
| 4<br>Nachos | 1 serving | Arrange the tortilla chips uniformly on a microwave safe plate, then place the plate on the high rack. Sprinkle evenly with cheese.<br>Contents:<br>• 4 to 5 oz. tortilla chips<br>• ½ cup grated cheese |
| 5<br>Baked Potato | 1 serving: 2ea.<br>2 serving: 4ea. | Pierce the potatoes 3 times with a fork. Place the potatoes on the low rack. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. |
| 6<br>Quinoa | 1 serving: 1 cup<br>2 servings: 2 cups | Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards. |
| 7<br>Brownie Mix | 1 package | Pour the batter into an 8x8 inch microwave safe pan, then place the pan on the low rack. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 33 2018-08-30 12:52:33

# Microwave Oven (Upper Oven)

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 8<br>Meatloaf | 2.5 lbs. | Ingredients :<br>1½ lbs. ground beef, 1 egg, 1 onion (chopped), 1 cup milk, 1 cup dried bread crumbs, salt and pepper to taste<br>Method :<br>In a large bowl, combine the beef, egg, onion, milk and bread crumbs. Season with salt and pepper to taste and place in a lightly greased 5 x 9 inch loaf pan.<br>Place the pan on the low rack. |
| 9<br>Homemade Lasagna | 40 oz. | Ingredients :<br>0.7 lb. minced beef, 2 tbsp olive oil, 8 oz. tomato sauce, 4 oz. beef stock, 8 Lasagna sheets, 1 onion (chopped), oregano and basil to taste, 8 oz. grated mozzarella cheese<br>Method :<br>Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Combine with the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring to a boil, then simmer for 30 minutes.<br>Cook Lasagna noodles according to the package directions.<br>Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Sprinkle the remaining cheese evenly on the top layer. Place the oven dish on the low rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes. |
| 10<br>Frozen Soft Pretzels | 1 serving: 2 ea.<br>2 servings: 4 ea. | Place the pretzels on the hot plate, then place the plate on the high rack. |
| 11<br>Frozen Buffalo Wings | 1 serving: 12 oz.<br>2 serving: 16 oz. | Place the frozen chicken wings on the hot plate, then place the plate on the high rack. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 34 2018-08-30 12:52:33

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 12<br>Frozen Potato Chips | 12 oz.<br>16 oz. | Place the frozen potato chips on the hot plate, then place the plate on the high rack. |
| 13<br>Frozen Chicken Nuggets | 8 oz.<br>16 oz. | Place frozen chicken nuggets on the hot plate, then place the plate on the high rack. |
| 14<br>Frozen Pizza, 6 inch | 6 inch | Place the pizza on the high rack. |
| 15<br>Frozen Pizza, 12 inch | 12 inch | Place the pizza on the low rack. |
| 16<br>Bone-In Chicken Pieces | 1.0 lb.<br>2.0 lbs. | Brush the chicken pieces with oil and seasonings. Place the pieces skin side down on the high rack. When the microwave beeps, turn over bone-in chicken pieces, and then press **Start** to continue. |
| 17<br>Hamburger | 1 serving: 2 ea.<br>2 servings: 4 ea.<br>(1 ea. = 4 oz.) | Place the hamburgers on the hot plate. Place the plate on the high rack. When the microwave beeps, turn the hamburgers over, and then press **Start** to continue. |
| 18<br>Salmon Steak | 2 servings: 2 ea.<br>4 servings: 4 ea.<br>(1 ea. = 5 to 6 oz.) | Brush the salmon fillets with oil and seasonings. Place the salmon fillets on the hot plate, then place the plate on the high rack. |
| 19<br>Sirloin Steak, Medium | 1 inch, 1.0 lb. | Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press **Start** to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the steaks with oil and seasonings. |
| 20<br>Sirloin Steak, Well Done | 1 inch, 1.0 lb. | Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak, and then press **Start** to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. Brush the steaks with oil and seasonings. |
| 21<br>Boneless Pork Chops | 2 servings: 2 ea.<br>4 servings: 4 ea.<br>(1 ea. = 5 to 6 oz.) | Place the pork chops on the high rack. When the microwave beeps, turn over the pork chops, and then press **Start** to continue. Brush the pork chops with oil and seasonings. |
| 22<br>Homemade Mac and Cheese | 12 oz. | Put oven dish on the low rack and cook. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 35 2018-08-30 12:52:33

# Microwave Oven (Upper Oven)

## Soften/Melt

You do not need to set either the cooking time or the power level.

1. Put the food in the center of the turntable and close the door.
2. Touch **Soften/Melt** to select a program.
3. Touch **START/SET** to go to the next step.
4. Use the number pad to specify the weight of food.
5. Touch **START/SET** to start cooking.
6. If you want to cancel Soften/Melt or if Soften/Melt is finished, touch **STOP/CLEAR**.

⚠ CAUTION

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

| Code/Food | Amount | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Melt Butter | 0.25 lb. (1 stick)<br>0.5 lb. (2 sticks) | Unwrap the butter and cut the butter into several pieces. Place the butter on a microwave safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards. |
| 2<br>Soften Butter | 0.25 lb. (1 stick)<br>0.5 lb. (2 sticks) | Remove the butter from the packaging and place on a microwave safe dish. |
| 3<br>Melt Chocolate | 1 cup chips | Place the chocolate chips in a microwave safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press **Start** to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over. |
| 4<br>Soften Ice Cream | 1 serving: 1 pint<br>2 servings: 1.5 quarts | Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave. |
| 5<br>Soften Cream Cheese | 4 oz.<br>8 oz. | Unwrap the cream cheese and place on a microwave safe dish. |
| 6<br>Melt Cheese | 4 oz.<br>8 oz. | Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards. |
| 7<br>Melt Marshmallows | 5 oz.<br>10 oz. | Place the marshmallows in a large microwave safe dish. Stir well afterwards. |
| 8<br>Melt Caramel | 4 oz.<br>8 oz. | Place the caramel in a large microwave safe dish. Stir well afterwards. |



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 36 2018-08-30 12:52:33

# Oven (Lower Oven)

## Timed Cooking

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

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

### How to set the oven for Timed Cooking

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

When Timed Cooking is done, the oven will beep.

**⚠ 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

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

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

### How to set the oven for delay start

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
2. Touch the pad for the cooking operation you want, eg. **Bake**.
   The default temperature is 350 °F.
3. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, using the number pad.
4. Set the cooking time if you want. (Refer to the section on the **Timed Cooking** feature on page **37**).
5. Touch **Delay Start**. Use the number pad to set the time.
6. Touch **START/SET**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to cook.

## Turning the light on and off

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



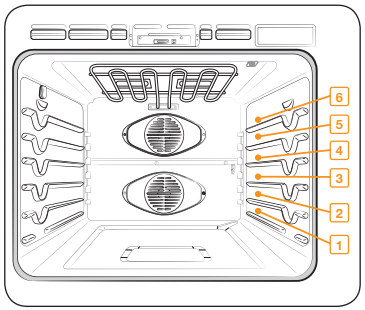


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 37 2018-08-30 12:52:33

# Oven (Lower Oven)

## Using the oven racks

### Oven rack positions

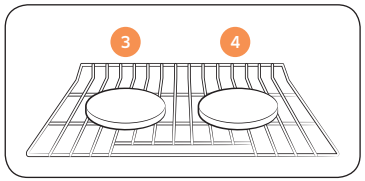



Recommended rack position for cooking

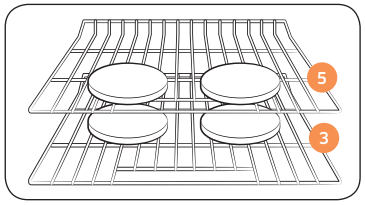
| TYPE OF FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| Broiling hamburgers | 6 |
| Broiling meats or small cuts of poultry, fish | 3-5 |
| Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles | 4 or 3 |
| Angel food cakes, small roasts | 2 |
| Turkey, large roast, hams, fresh pizza | 1 |

- This table is for reference only.

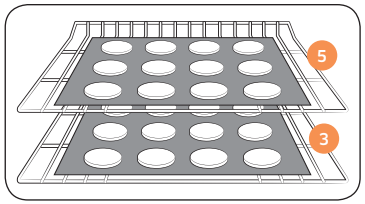
### Rack and Pan placement




**Single Oven Rack**




**Multiple Oven Rack**




**Multiple Oven Rack**

Centering baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1″ to 1½″ of air space around it.
When baking on a single oven rack, place the oven rack in **position 3** or **4**.
See the figure on the left.
When baking cakes and cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 3** and **5**.

Using Multiple Oven Racks

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 38 2018-08-30 12:52:34

### Before using the racks

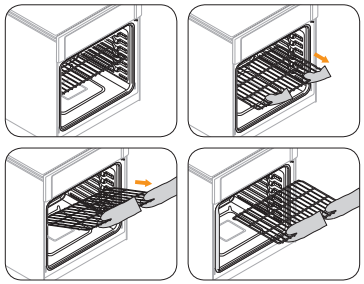
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

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.



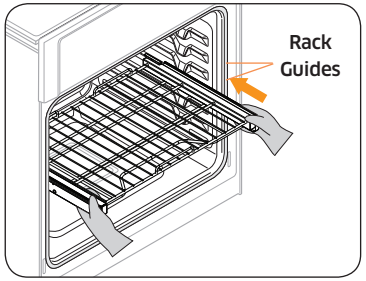
⚠ CAUTION

- 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.

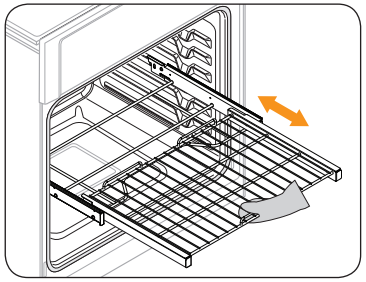
## Using the Gliding Rack

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.

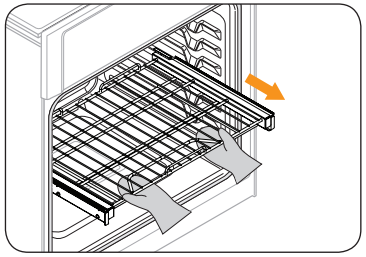




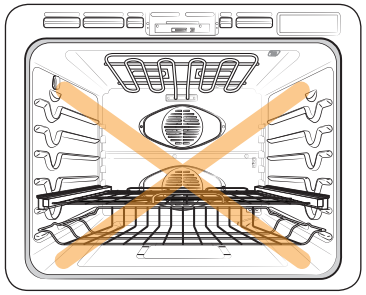
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 39 2018-08-30 12:52:34

# Oven (Lower Oven)

### Removing the Gliding Rack



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



**⚠ CAUTION**

Do not install the Gliding Rack directly above the Flat Rack and Recessed 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 (level 1) rack position in the oven.

## Baking

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

### How to set the oven for baking

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

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

**NOTE**

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

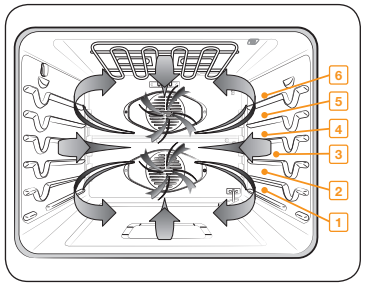
### How to adjust the temperature while cooking

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 40 2018-08-30 12:52:35

## Convection baking




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

### Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will produce faster cooking times.
When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 3** or **4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **positions 3** and **5**.
When baking a cake, using the bake mode (not the convection bake mode) will produce better results.

### How to set the oven for convection baking

1. Touch **Bake**. **No Preheat** key is activated on the control panel. Touch **No Preheat** if you want to use the No Preheat feature. (Refer to the **No Preheat** section on page **42**.)
2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the number pad.
3. Touch **Cook Time**, and then use the number pad to set the cooking time.
4. Touch **START/SET**.
   The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
   The oven will beep 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
5. If you want to cancel convection baking or if baking is finished, touch **OVEN OFF**.

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

**NOTE**

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 41 2018-08-30 12:52:35

# Oven (Lower Oven)

## Convection roasting

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

### How to set the oven for convection roasting

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

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

**NOTE**

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during roasting.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

## No Preheat

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

### How to set the oven for No Preheat

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

**NOTE**

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

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 42 2018-08-30 12:52:35

## Broiling

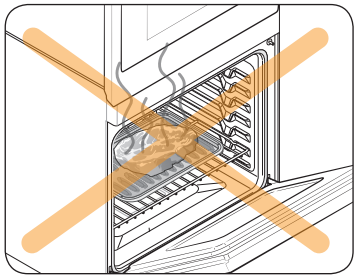
Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.
The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick.

### How to set the oven for broiling

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

**NOTE**

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



**⚠ CAUTION**

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

### Broiling recommendation guide

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 43 2018-08-30 12:52:36

# Oven (Lower Oven)

## Steam baking and roasting

Steam Bake provides excellent baking conditions for breads, pastries, and desserts by increasing moisture content and improving texture and flavor.
Steam Roast provides excellent cooking conditions for roasted meats or poultry by maintaining a crispy surface while sealing in the juices for a moist and tender result.

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

**NOTE**

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

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

**NOTE**

- When Steam Bake or Steam Roast is enabled and the water reservoir runs out of water, the display will show "**Water Supply**".
  - The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water reservoir with water.
- Make sure to drain the remaining water after using Steam Bake and Steam Roast. Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- When Steam Bake and Steam Roast is complete, you must empty the water resorvoir because the remaining water can affect other cooking modes.

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

**NOTE**

- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during cooking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 44 2018-08-30 12:52:36

### Steam cook recommendation guide

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

## Using Bread Proof

Bread Proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment.
For the best results, always start the Bread Proof option with a cool oven.

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

**NOTE**

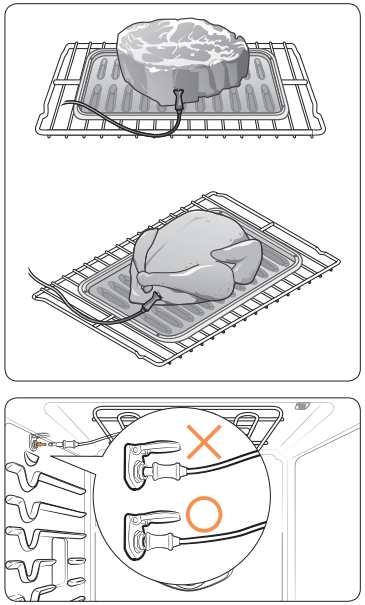
Use rack position 3 for Bread Proof.

## Using the Temp Probe

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

### How to use the Temp Probe

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



- Insert the probe completely into the meat as shown in the illustrations. It should not touch bone, fat, or gristle.
- If you do not fully insert the probe into the meat, the Temp. Probe function will not work correctly because the probe will sense the oven temperature, not the temperature of the meat.
- For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
- For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 45 2018-08-30 12:52:36

# Oven (Lower Oven)

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

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

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

**⚠ CAUTION**

- To protect the Temp Probe's tip, be careful not to insert the probe so that the tip protrudes through the surface of the meat. Make sure that the tip is in or near the center of the meat.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during a self-cleaing or broiling cycle. You can permanently damage the probe and it will no longer work.
- To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the Temp Probe for Temp. Probe function cooking only. Do not use the Temp Probe for any other purpose.

**NOTE**

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

### Temp Probe table

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

**NOTE**

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

### Removing the Temp Probe

Remove the temp probe plug from the socket.

**⚠ CAUTION**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 46 2018-08-30 12:52:36

## Using Smart Control (Lower oven only)

To use the oven's Smart 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 Smart Control on the oven is off | Monitoring (Oven, Probe), Oven off |
| When Smart Control on the oven is on. | Monitoring (Oven, Probe), Oven start, Oven off, Error check |

### How to connect the oven

1. Download and open the 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

Touch **Smart Control**. appears in the display. The oven can now be started and controlled remotely by a connected mobile device.
When Smart Control is on you can:

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

**NOTE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 47 2018-08-30 12:52:36

# Oven (Lower Oven)

## Using Options

This function lets you control various electronic control options. These options include Temp Adjust, Temp Unit, Auto Conversion, Time of Day, 12 hour energy saving, Sound On/Off, and Demo mode.
The option menu is only available when the oven is not being used (not cooking).

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

### Temp Adjust

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.
The oven temperature can be adjusted ±35 °F (±19 °C ).

How to correct the oven temperature

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

**NOTE**

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

### Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 48 2018-08-30 12:52:36

### Auto Conversion

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and touch Oven Start/Set, the display will show the converted temperature of 325 °F.
(Default setting : off)

How to enable or disable the auto conversion feature

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

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

The oven control can be programmed to display time of day in the 12 hour or 24 hour mode.
The oven has been preset at the factory to display in the 12 hour mode.

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

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

### 12 hour energy saving

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

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

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

### Sound On/Off

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

How to turn the sound on or off

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

### Wi-Fi On/Off

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

How to turn the Wi-Fi on or off

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

**NOTE**

When you turn the oven's Wi-Fi connection off, you won't be able to use Smart Control.

### Demo mode

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

How to enable or disable the demo mode

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 49 2018-08-30 12:52:36

# Oven (Lower Oven)

## Using the Sabbath feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

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

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

### How to use the Sabbath feature

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

Do not to attempt to activate any other program feature except Bake while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature on: **Number**, **Temp.**, **START/SET** and **OVEN OFF**. All other keys should not be used once the Sabbath feature is activated.

You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode, there is a 15 second delay before the unit recognizes the change.

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

Should there be a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. Food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance, turn OFF the Sabbath mode. Touch and hold both **Bake** and **Touch to Wake-Up/Sleep** for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven can then be used with all normal functions.

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 50 2018-08-30 12:52:37

# Maintaining your appliance

## Self-cleaning (Lower oven only)

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

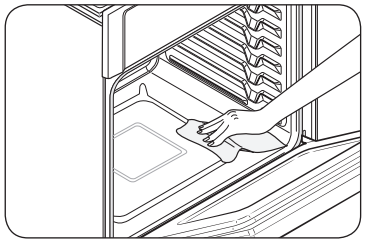


Fig. 1

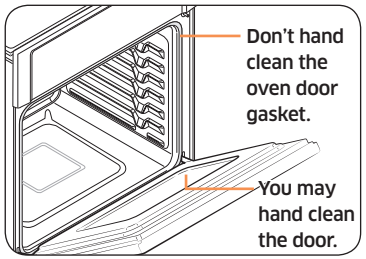



Fig. 2

- 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.

NOTE

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 51 2018-08-30 12:52:37

# Maintaining your appliance

### How to run a self-cleaning cycle

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

   **NOTE**

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

### How to delay the start of self-cleaning

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

### How to turn off the self-cleaning feature

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

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

### After a self-cleaning cycle

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

## Hybrid Cleaning (lower oven only)

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

**⚠ CAUTION**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 52 2018-08-30 12:52:37

### Before a Hybrid cleaning cycle

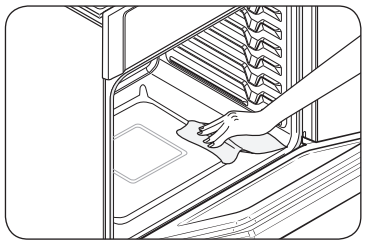


Fig. 1

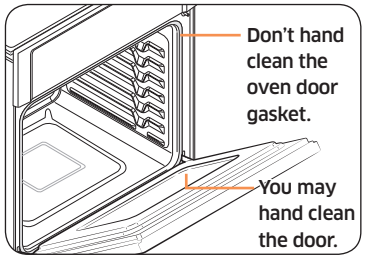



Fig. 2

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

**NOTE**

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

### How to run a Hybrid cleaning cycle

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

**NOTE**

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

4. Replace the rubber cap or clear plastic top.
5. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be slight click when it is in place correctly. Touch **Reservoir**. The oven retracts the water reservoir.
6. Close the oven door.
7. Touch **Hybrid Clean**. Touch **Hybrid Clean** once for a 20 min clean time, twice for a 90 min clean time. (The default setting is 20 min.)
8. Touch **START/SET**. The motor-driven door lock will engage automatically. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.

**NOTE**

Only the lower oven door is locked during Hybrid cleaning.

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

**NOTE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 53 2018-08-30 12:52:37

# Maintaining your appliance

### After a Hybrid cleaning cycle

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

**NOTE**

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

## Descale

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

**NOTE**

If you use Steam Bake or Steam Roast functions for more than a total of 12 hours, the 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.

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

   **NOTE**

   You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.
3. Replace the rubber cap or clear plastic top.
4. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be slight click when it is in place correctly. Touch **Reservoir** ⚿↕. The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 54 2018-08-30 12:52:37

6. Touch **Descale**.
7. Touch **START/SET**. The oven starts descaling.
   The Descaling cycle has 5 steps. The display will notify you as each step occurs.
   Below are Steps 1 through 3.

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

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

**⚠ WARNING**

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

**⚠ CAUTION**

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

**NOTE**

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

## Draining

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

To drain the water, follow these steps:

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 55 2018-08-30 12:52:37

# Maintaining your appliance

## Care and cleaning of the oven

Cleaning painted parts and decorative trim

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

### Cleaning stainless steel surfaces

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

**NOTE**

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

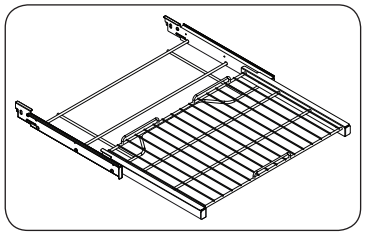
### Oven racks

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

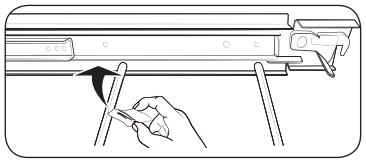
**NOTE**

- Do not clean in a dishwasher.
- If the rack becomes hard to remove or replace, lightly wipe the oven rack guides with cooking oil. Do not wipe cooking oil on the slides.
- If the rack becomes difficult to slide, the rack may need to be lubricated using a graphite lubricant.
- To order graphite lubricant., call Samsung customer care at 1-800-SAMSUNG (726-7864) or visit our homepage (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support, or www.samsung.com/ca_fr/support) and search for part number DG81-01629A.
- If you want to buy directly, go to http://www.samsungparts.com.

### To lubricate the slides of the gliding rack



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

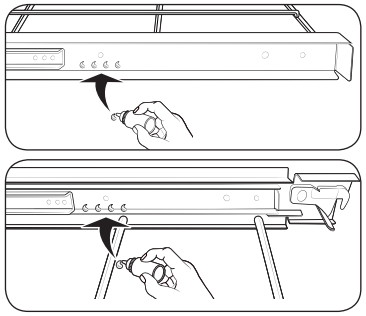


3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. (Any graphite lubricant wiped away must be replaced - See steps 4 through 7.

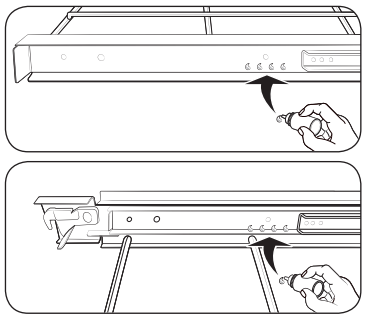




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 56 2018-08-30 12:52:38



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

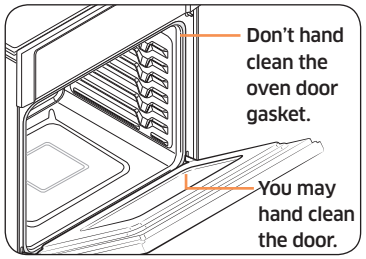


5. Repeat for the right (front and back) slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn the rack right-side-up, and then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

**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.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 57 2018-08-30 12:52:38

# Maintaining your appliance

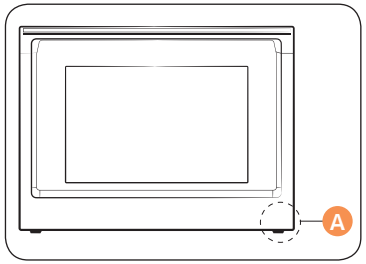
## Removing the oven door (Lower oven only)

**⚠ CAUTION**

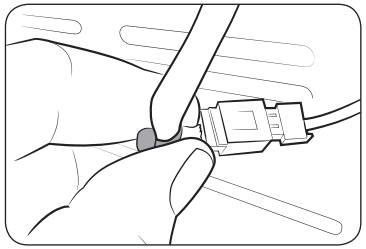
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle.
  Use two hands to remove an oven door.

**⚠ WARNING**

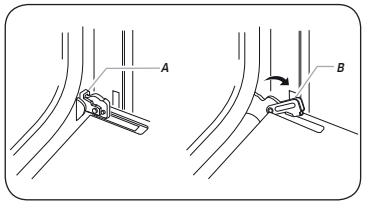
You can't remove the upper oven door for safety reason.



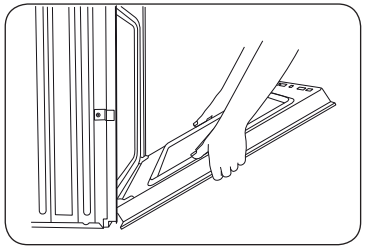

A. Wire Harness

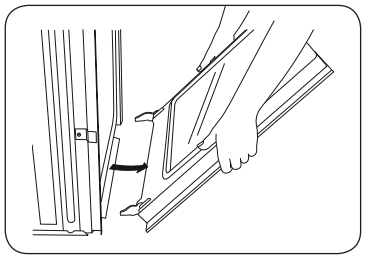


1. Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket. You can also use the corner posts from your packaging material.
2. Disconnect the LED light's Wire Harness from the bottom right of the door.




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.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 58 2018-08-30 12:52:38

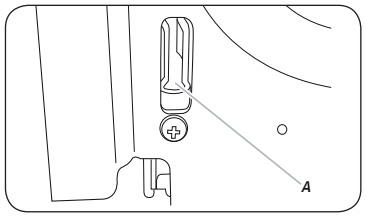
## Replacing the oven door (Lower oven only)

**⚠ CAUTION**

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

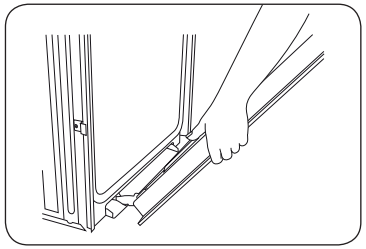
**⚠ WARNING**

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

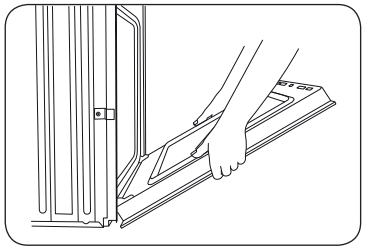



A. Slot in the oven cavity for the door hinge lock

1. Using two hands, grasp the side edges of the door at the midpoint. Face the oven cavity.
2. Locate the slots on each side of the oven cavity for the door hinge locks.



3. Hold the door at a 45° angle, and then align the door hinges with the slots in the lower front of the oven cavity. Slowly insert the door, making sure you maintain the 45° angle. You will know the door is engaged in the slot when you feel a slight drop.



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

**⚠ CAUTION**

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

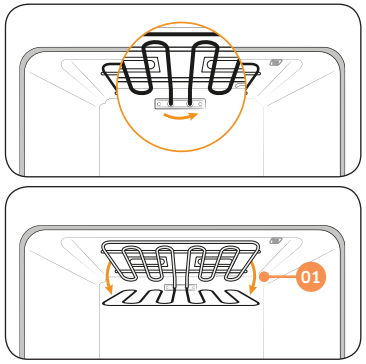




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 59 2018-08-30 12:52:39

## Changing the oven light (Lower oven only)

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




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

**NOTE**

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

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

**⚠ CAUTION**

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

# Troubleshooting

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

## Control Display

| Symptom | 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. | • There is foreign matter caught between the buttons<br>• Touch model: There is moisture on the exterior<br>• The lock function is set | • Remove the foreign matter and try again.<br>• Remove the moisture and try again.<br>• Check whether the lock function is set. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 60 2018-08-30 12:52:39

## For the Microwave Oven

| Symptom | Cause | Action |
|---|---|---|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The oven does not work. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. Make sure the oven is plugged in. Check if a fuse has been blown or ciruit breaker has been tripped. |
| | The door is open. | Close the door and try again. |
| | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |
| The oven stops while in operation. | The user has opened the door to turn food over. | After turning over the food, press the **Start** button again to start operation. |
| The power turns off during operation. | The oven has been cooking for an extended period of time. | After cooking for an extended period of time, let the oven cool. |
| | The cooling fan is not working. | Listen for the sound of the cooling fan. |
| | Trying to operate the oven without food inside. | Put food in the oven. |
| | There is not sufficient ventilation space for the oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Several power plugs are being used in the same socket. | Designate only one socket to be used for the oven. |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may cause popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |
| The oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the oven. | Remove all objects on the top of the oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and oven interior. | Clean the oven and then open the door. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 61 2018-08-30 12:52:39

# Troubleshooting

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

| Symptom | Cause | Action |
|---|---|---|
| When power is connected, the oven immediately starts to work. | The door is not properly closed. | Close the door and check again. |
| There is electricity coming from the oven. | The power or power socket is not properly grounded. | Make sure the power and power socket are properly grounded. |
| 1. Water drips.<br>2. Steam is emitted through a door crack.<br>3. Water remains in the oven. | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| The brightness inside the oven varies. | Brightness changes depending on power output changes according to function. | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete. | This is not an oven malfunction. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 62 2018-08-30 12:52:39

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

| Symptom | Cause | Action |
|---|---|---|
| Convection | | |
| The oven does not heat. | The door is open. | Close the door and try again. |
| Smoke comes out during preheating. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| There is a burning or plastic smell when using the oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used. | Use glass cookware suitable for high temperatures. |
| There is a bad smell coming from inside the oven. | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior. | Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odor more quickly. |
| The oven does not cook properly. | The oven door is frequently opened during cooking. | If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
| | The oven controls are not correctly set. | Correctly set the oven controls and try again. |
| | The broil heater or other accessories are not correctly inserted. | Correctly insert the accessories. |
| | The wrong size or wrong type of cookware is used. | Use suitable cookware with flat bottoms. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 63 2018-08-30 12:52:39

# Troubleshooting

## For the Lower Oven

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The oven will not turn on. | The oven is not completely plugged into the electrical outlet. | Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. |
| | A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | The oven controls have been set improperly. | See the chapter on operating the oven starting on page 22. |
| | The oven is too hot. | Allow the oven to cool. |
| | Incomplete service wiring. | Call for service. |
| | Power outage. | Check to see if the house lights will turn on. If necessary, call your local electric company for service. |
| The oven light will not turn on. | The light is loose or defective. | • Tighten or replace the lamp.<br>• Call for service if the door light does not turn on. |
| | The switch operating the light is broken. | Call for service. |
| The oven smokes excessively during broiling. | The oven controls have not been set properly. | Refer to the section on operating the oven starting on page 22. |
| | The meat has been placed too close to the element. | Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing. |
| | The meat has not been properly prepared. | Remove excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact. |
| | Grease has built up on oven surfaces. | Regular cleaning is necessary when broiling frequently. |
| Food does not bake or roast properly. | The oven controls have not been set correctly. | See the chapter on operating the oven starting on page 22. |
| | The oven rack has been positioned incorrectly or is not level. | See the section on using the oven racks on page 38. |
| | Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. | |
| | The oven temperature needs to be adjusted. | See the Temp Adjust section on page 48. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 64 2018-08-30 12:52:39

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| Food does not broil properly. | The serving size may not be appropriate. | Refer to the broiling recommendation guide for serving sizes on page 43, and then try again. |
| | The rack has not been properly positioned. | See the broiling recommendation guide on page 43. |
| | The cookware is not suited for broiling. | Use suitable cookware. |
| | In some areas, the power (voltage) may be low. | • Preheat the broil element for 10 minutes.<br>• See the broiling recommendation guide on page 43. |
| The oven temperature is too hot or too cold. | The oven temperature needs to be adjusted. | See the section on adjusting the temperature on page 48. |
| There is water dripping. | You may see water or steam in some cases depending on the food you are cooking. This is not a product malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| There is steam coming through the crack between the oven body and the door. | | |
| Water is remaining in the oven. | | |

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| I can hear water boiling during steam cooking. | Water is being heated by the steam heater. | This is not a product malfunction. |
| The oven will not self-clean. | The oven temperature is too high to start a self-clean operation. | Allow the oven to cool and then reset the controls. |
| | The oven controls have been set incorrectly. | See the section on self-cleaning on page 51. |
| | A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated. | Deactivate the oven lockout (see page 25). |
| Excessive smoking during a self-cleaning cycle. | There is excessive soiling in the oven. | Touch **OVEN OFF**. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and then start the self-cleaning cycle again. |
| The oven door will not open after a self-cleaning cycle. | The oven is too hot. | Allow the oven to cool. |
| The oven is not clean after a self-cleaning cycle. | The oven controls were not set correctly. | See the section on self-cleaning on page 51. |
| | 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. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 65 2018-08-30 12:52:39

# Troubleshooting

| Symptom | 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.<br>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. | • To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours.<br>• See the section on self-cleaning on page **51**. |
| 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 **Control Lockout** section on page **25**. |

## Information codes

| Displayed Code | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| C-d0 | This code occurs if the control key is short for 1 minute. | Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service center. |
| C-d1 | This code occurs if the door lock is mispositioned. | Touch **OVEN OFF**, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. |
| C-F0 | This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted. | |
| C-F2 | This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted. | |
| C-10 | The cooking sensor is open when the microwave is operating. | |
| | The cooking sensor is short when the microwave is operating. | |
| C-20 | The oven sensor is open when the oven is operating. | |
| | The oven sensor is short when the oven is operating. | |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 66 2018-08-30 12:52:39

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

# Warranty (U.S.A)

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

**SAMSUNG ELECTRIC OVEN**

**LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE**

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

**One (1) Year Parts and Labor**
**Ten (10) Years Magnetron Part (Part Only)**

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 67 2018-08-30 12:52:39

# Warranty (U.S.A)

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, overheating due to overcooking, glass tray or turntable, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses); and reduced magnetron power output related to normal aging.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing cosmetic damage if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this covers include:

- Dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel
- Broken or lost tray, guide roller, coupler, filter, or wire rack

Parts that SAMSUNG has determined can be replaced by the user may be sent to the customer for installation. In SAMSUNG's discretion, an authorized servicer can be dispatched to perform such installation.

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

### LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 68 2018-08-30 12:52:39

# Warranty (CANADA)

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

**SAMSUNG ELECTRIC OVEN**

**LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER**

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

**ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, FIVE (5) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON**

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 69 2018-08-30 12:52:39

# Warranty (CANADA)

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

# Appendix

## Open Source Announcement

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 70 2018-08-30 12:52:39

# Memo

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

* Requires reader to be installed on your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DE68-04446A-02

# Horno combinado de microondas empotrable

## Manual del usuario

NQ70M6650D*




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 1 2018-08-30 12:52:46

# Aviso sobre regulaciones

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

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

## 1. Aviso de la FCC

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

### DECLARACIÓN DE LA FCC:

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 2 2018-08-30 12:52:46

## 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.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 3 2018-08-30 12:52:46

# Contenido


Instrucciones de seguridad importantes 5

Introducción a su nuevo horno 19

Descripción general 19
Elementos incluidos con su horno 19

Antes de comenzar 20

Sugerencias para ahorrar energía 20
Plato giratorio (para horno de microondas) 20
Depósito de agua 21

Operaciones básicas 22

Panel de control 22
Ajuste del reloj 24
Cómo programar el temporizador de cocina 24
Traba de controles 25
Ajuste del nivel de potencia 25
Cocción con temporizador 25
Ajustes mínimos y máximos 26

Horno de microondas (Horno superior) 26

Microondas 26
Convección 27
Asar a la parrilla 27
Convección rápida 27
Parrilla rápida 28
Palomitas 28
Descongelar 28
Cocción con sensor 29
Auto Cocina 33
Derretir/Ablandar 36

Horno (Horno inferior) 37

Cocción con temporizador 37
Inicio retardado 37
Cómo encender y apagar la luz 37
Uso de las parrillas del horno 38
Uso de la parrilla deslizante 39
Hornear 40
Hornear por convección 41
Asar por convección 42
Sin precalentamiento 42
Asado a la parrilla 43
Hornear y asar con vapor 44
Uso de Entibiar pan para leudado 45
Uso de la sonda de temperatura 45
Uso de Smart Control (solo horno inferior) 47
Uso de Opciones 48
Uso de la función Shabat 50

Mantenimiento de su electrodoméstico 51

Auto-limpieza (solo horno inferior) 51
Limpieza híbrida (solo horno inferior) 52
Desincrustar 54
Drenaje 55
Cuidado y limpieza del horno 56
Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior) 58
Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior) 59
Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior) 60

Resolución de problemas 60

Pantalla de control 60
Para el horno de microondas 61
Para el horno inferior 64
Códigos de información 66

Garantía limitada (Estados Unidos) 67

Garantía (CANADÁ) 69

Apéndice 70

Anuncio de código abierto 70




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 4 2018-08-30 12:52:46

# Instrucciones de seguridad importantes

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

## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

## Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 5 2018-08-30 12:52:46

# Instrucciones de seguridad importantes (Horno de microondas)

## CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

### ⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductive – www.P65Warnings.ca.gov.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva” en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 7 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno de microondas está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiar la unidad.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
    - No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
18. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
19. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
20. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
    - No caliente demasiado los líquidos.
    - Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
    - No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 6 2018-08-30 12:52:46

- Después de calentar, deje que los recipientes con líquido reposen en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlos.
- Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en un recipiente que contenga líquido.

21. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el horno de microondas dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
22. No limpie con paños para fregar de metal. Las piezas pueden quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que provoca un riesgo de descarga eléctrica.
23. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno de microondas cuando no se lo utiliza.
24. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno de microondas con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

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

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



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 7 2018-08-30 12:52:46

# Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

## PARA SU SEGURIDAD

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 8 2018-08-30 12:52:46

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 9 2018-08-30 12:52:46

# Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

## SEGURIDAD ELECTRICA

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 10 2018-08-30 12:52:47

## HORNO

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 11 2018-08-30 12:52:47

# Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

## ⚠ PRECAUCIÓN

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

## HORNOS AUTO-LIMPIANTES

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

- **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- **Aplique el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual.** Antes de la auto-limpieza del horno, quite la partición, la parrilla, los utensilios y los alimentos.
- Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Unas cantidades excesivas de grasa podrían encenderse y generar daños por el humo en su hogar.
- No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.
- Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de auto-limpieza.

## CAMPANAS DE VENTILACIÓN

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 12 2018-08-30 12:52:47

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA

- La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
  - Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque el horno, retire todo el material de empaque y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
  - Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones o problemas con el producto.
- No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 13 2018-08-30 12:52:47

# Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

## ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 14 2018-08-30 12:52:47

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 15 2018-08-30 12:52:47

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 16 2018-08-30 12:52:47

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 17 2018-08-30 12:52:47

## Instrucciones de seguridad importantes (Horno)

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

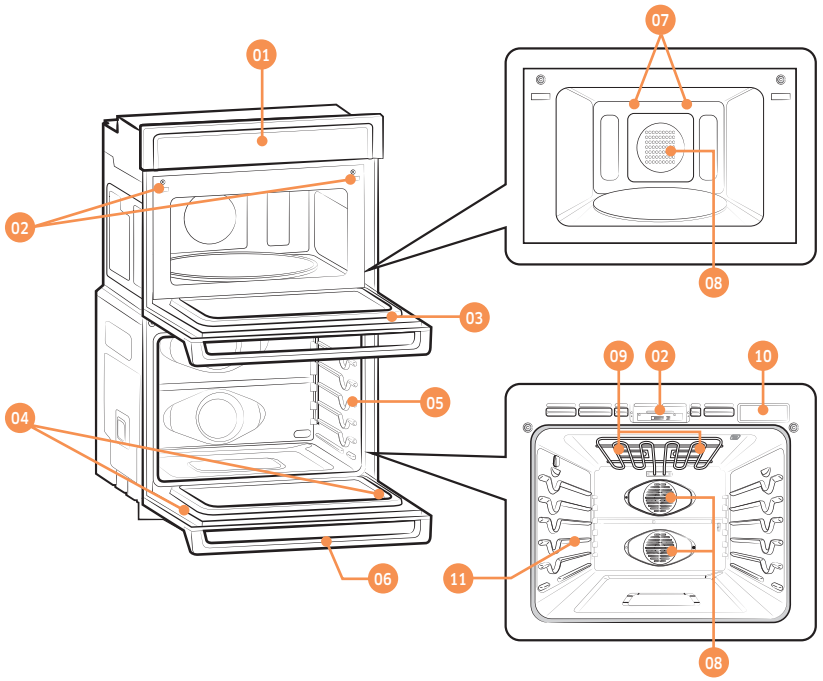
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 18 2018-08-30 12:52:47

# Introducción a su nuevo horno

## Descripción general

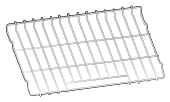



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Panel de control | 02 | Traba de la puerta | 03 | Puerta del horno de microondas |
| 04 | Luz LED de la puerta | 05 | Junta del horno | 06 | Puerta del horno |
| 07 | Lámpara LED | 08 | Ventilador de convección | 09 | Lámpara halógena * |
| 10 | Depósito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

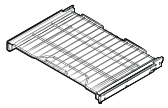
## Elementos incluidos con su horno

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

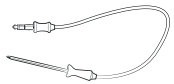
### Accesorios para el horno



Estantes de alambre (2)*



Parrilla deslizante (1)*



Sonda de temperatura (1)*

| | |
|---|---|
| Estantes de alambre | Utilice estos estantes del horno para hornear y asar a la parrilla. |
| Parrilla deslizante | La parrilla deslizante totalmente extensible facilita la preparación de alimentos, especialmente cuando se preparan platos más pesados. |
| Sonda de temperatura | La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no. |

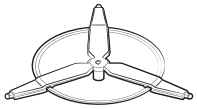




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 19 2018-08-30 12:52:48

# Introducción a su nuevo horno

### Accesorios para el horno de microondas



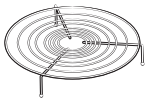
Aro de rodillo*



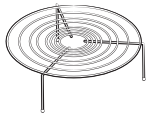
Plato giratorio*



Plato caliente*



Estante bajo*



Estante alto*

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

**NOTA**

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

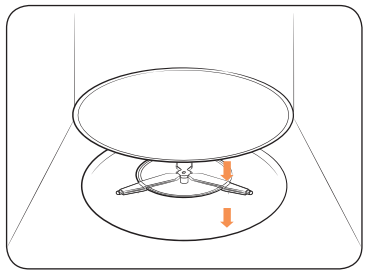
# Antes de comenzar

Antes de utilizar el horno superior y el inferior por primera vez, retire todos los accesorios y limpie los hornos a fondo. Luego, retire los accesorios, programe el horno inferior para hornear y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. A continuación, programe el horno de microondas (superior) para convección y hágalo funcionar a 400 °F durante 1 hora. Se notará un olor característico. Esto es normal.
Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

## Sugerencias para ahorrar energía

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

## Plato giratorio (para horno de microondas)



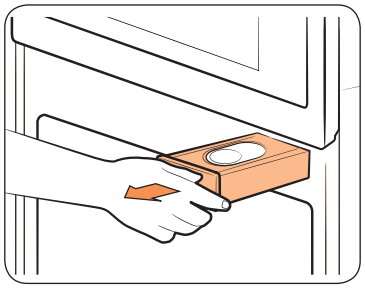
Retire todo el material de empaque que está dentro del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.



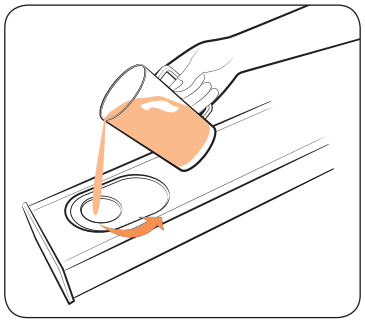
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 20 2018-08-30 12:52:48

## Depósito de agua

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



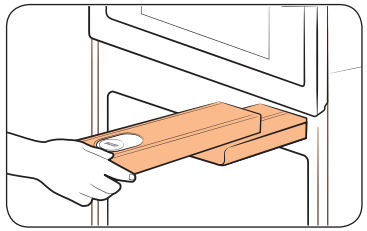
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Toque **Reservoir (Depósito)** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



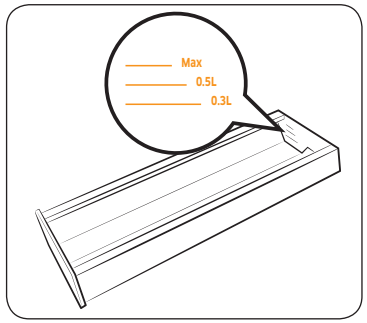
2. Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua potable.

**NOTA**

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

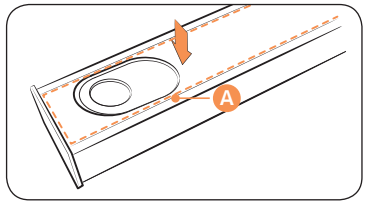


3. Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
4. Empuje el depósito hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Reservoir (Depósito)** . El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta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




**NOTA**

No sobrepase la línea máxima.




**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 21 2018-08-30 12:52:48

# Antes de comenzar

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

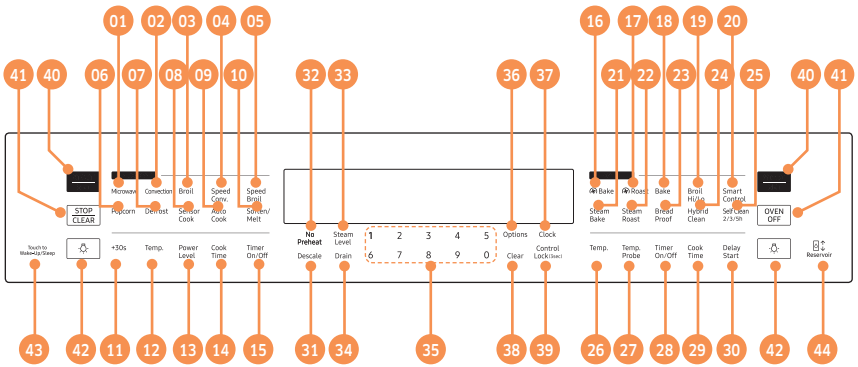
**NOTA**

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

# Operaciones básicas

## Panel de control

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




01 **Microwave (Microondas)**: Use para seleccionar la función de microondas.
02 **Convection (Convección)**: Use para seleccionar la función de convección.
03 **Broil (Asar a la parrilla)**: Use para seleccionar la función de asar a la parrilla.
04 **Speed Conv. (Conv. rápida)**: Use para seleccionar la función de convección+microondas (Conv. rápida).
05 **Speed Broil (Parrilla rápida)**: Use para seleccionar la función de asar a la parrilla+microondas (Parrilla rápida).
06 **Popcorn (Palomitas)**: Use para seleccionar la función de palomitas.
07 **Defrost (Descongelar)**: Use para seleccionar la función de descongelar.
08 **Sensor Cook (Cocción con sensor)**: Use para seleccionar la función de cocción con sensor).
09 **Auto Cook (Auto Cocina)**: Use para seleccionar la función de cocina automática).
10 **Soften/Melt (Derretir/Ablandar)**: Use para seleccionar la función de ablandar y derretir.
11 **+30s** : Presione para agregar tiempo de funcionamiento durante los modos Microwave (Microondas), Broil (Asar a la parrilla), Speed Conv. (Conv. rápida), Speed Broil (Asado a la parrilla rápido).





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 22 2018-08-30 12:52:49

12 **Temp. (Temperatura)**: Use para cambiar la temperatura cuando el horno superior está en modo convección o combinado (horno de microondas superior).
13 **Power Level (Nivel de potencia)**: Use para cambiar el nivel de potencia del microondas.
14 **Cook Time (Tiempo de cocción)**: Toque y luego use el teclado numérico para programar el tiempo de cocción que desea para el alimento. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción (horno de microondas superior).
15 **Timer On/Off (Activar/desactivar temporizador)**: Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción (horno de microondas superior).
16 **Bake (Hornear por convección)**: Use para seleccionar la función de hornear por convección. (También se usa para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en este modo.)
17 **Roast (Asar por convección)**: Use para seleccionar la función de asar por convección. (También se usa para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en este modo.)
18 **Bake (Hornear)**: Use para seleccionar la función de hornear.
19 **Broil Hi/Lo (Asar a la parrilla, alto/bajo)**: Use para seleccionar la función de asar a la parrilla.
20 **Smart Control**: Use para seleccionar la función Smart Control .
21 **Steam Bake (Hornear con vapor)**: Use para seleccionar la función de hornear con vapor.
22 **Steam Roast (Asar con vapor)**: Use para seleccionar la función de asar con vapor.
23 **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)**: Use para seleccionar la función de entibiar pan para leudado.
24 **Hybrid Clean (Limpieza híbrida)**: Use para seleccionar la función de limpieza híbrida.
25 **Self Clean 2/3/5h (Auto-limpieza 2/3/5h)**: Use para seleccionar la función de auto-limpieza. Mientras la auto-limpieza se está ejecutando en un horno, el otro horno no se puede utilizar para ninguna función.
26 **Temp. (Temperatura)**: Use para cambiar la temperatura cuando el horno está en funcionamiento (horno inferior).
27 **Temp. Probe (Sonda de temperatura)**: Use para activar el modo de sonda de temperatura.
28 **Timer On/Off (Activar/desactivar temporizador)**: Use para programar o cancelar el cronómetro. El cronómetro no inicia ni detiene la cocción (horno inferior).
29 **Cook Time (Tiempo de cocción)**: Toque y luego use el teclado numérico para programar el tiempo de cocción que desea para el alimento. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción (horno inferior).
30 **Delay Start (Inicio retardado)**: Use para programar que el horno se active y se detenga automáticamente a las horas que usted fije.
31 **Descale (Desincrustar)**: Use para seleccionar la función de desincrustar.
32 **No Preheat (Sin precalentamiento)**: Use para activar la función No Preheat (Sin precalentamiento) en los modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Asar por convección) (horno inferior).
33 **Steam Level (Nivel de vapor)**: Use para seleccionar el nivel de vapor (Lo (Bajo), Mid (Medio), Hi (Alto)).
34 **Drain (Drenar)**: Use para seleccionar la función de drenaje.
35 **Teclado numérico**: Use para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de cocción temporizada, etc.
36 **Options (Opciones)**: Use para mostrar el menú User Preference (Preferencia del usuario) en la pantalla.
37 **Clock (Reloj)**: Use para fijar la hora del día.
38 **Clear (Eliminar)**: Use para cancelar una temperatura o un tiempo ingresados previamente.
39 **Control Lock(3sec) (Bloquear controles(3s))**: Use para desactivar todas las funciones del horno.
40 **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**: Use para iniciar cualquier función de cocción o limpieza en el horno.
41 **STOP/CLEAR / OVEN OFF (DETENER/ELIMINAR / APAGAR HORNO)**: Use para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
42 **Lamp (Luz)**: Use para encender o apagar la luz (horno y puerta).
43 **Touch to Wake-Up/Sleep (Tocar para activar/Reposo)**: Use para activar o desactivar botones y funciones en la pantalla.
44 **Reservoir (Depósito)**: Use para abrir el depósito de agua para Steam Bake (Hornear con vapor), Steam Roast (Asar con vapor) y Hybrid Clean (Limpieza híbrida).



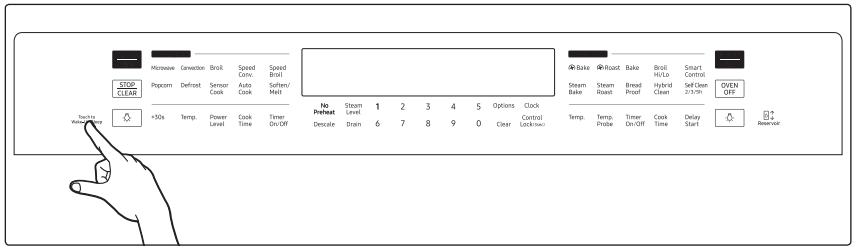


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 23 2018-08-30 12:52:49

# Operaciones básicas

### Modo de reposo

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

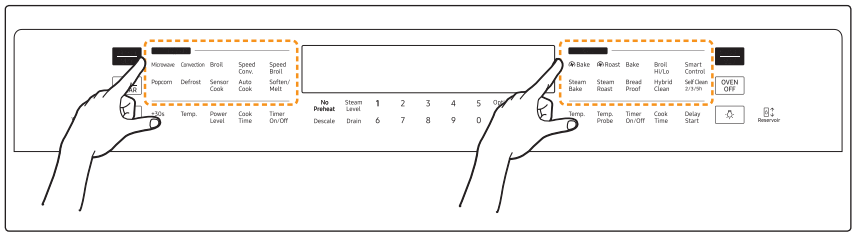


### Modo de actividad

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

### Horno u horno de microondas

El horno combinado proporciona dos modos de funcionamiento: Horno y horno de microondas. Para seleccionar horno y horno de microondas, toque el modo de funcionamiento que desee. Se activará el panel de control.



## Ajuste del reloj

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

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

### Cómo ajustar el reloj

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

## Cómo programar el temporizador de cocina

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

### Cómo programar el temporizador

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 24 2018-08-30 12:52:49

## Traba de controles

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

### Cómo activar la traba de controles

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

**NOTA**

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

### Cómo destrabar los controles

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

**NOTA**

El desbloqueo de las puertas puede demorarse hasta 10 segundos.

## Ajuste del nivel de potencia

1. Toque Power Level (Nivel de potencia) para ajustar el nivel de potencia del microondas.
2. Ingrese el nivel de potencia que desee usando el teclado numérico.
   Puede programar el nivel de potencia del 10% al 100% en incrementos del 10%.

## Cocción con temporizador

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

- Solo puede utilizar Timed Cooking (Cocción con temporizador) con otra operación de cocción (Microwave (Microondas), Convection (Convección), Broil (Asar a la parrilla), Speed Convection (Convección rápida), Speed Broil (Asado a la parrilla rápido)).

### Cómo programar el horno para Cocción con temporizador

1. Toque la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Microwave (Microondas)**.
   Ingrese el nivel de potencia que desea, por ejemplo 100%, mediante el teclado numérico.
2. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)**. Ingrese el número de horas/minutos que desea que el horno permanezca encendido mediante el **teclado numérico**. El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 segundo hasta la duración máxima de la función.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
   El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente.
4. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento tocando **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR).**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 25 2018-08-30 12:52:49

## Ajustes mínimos y máximos

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

### Horno de microondas superior

| FUNCIÓN | TEMP./RANGO POTENCIA | TIEMPO MÁX. |
|---|---|---|
| Microwave Oven (Horno de microondas) | 10-100% | 1 h 30 min. |
| Convection (Convección) | 100-450 °F (40-230 °C) | 2 h |
| Broil (Asar a la parrilla) | - | 1 h 30 min. |
| Speed Conv. (Conv. rápida) | 100-450 °F (40-230 °C)<br>10-70% | 1 h 30 min. |
| Speed Broil (Parrilla rápida) | -<br>10-70% | 1 h 30 min. |

### Horno inferior

| HORNO INFERIOR | | | |
|---|---|---|---|
| | Convection Bake (Hornear por convección) | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Convection Roast (Asar por convección) | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Bake (Hornear) | 175 °F (80 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Broil (Asar a la parrilla) | LO (BAJO) | HI (ALTO) |
| | Steam Bake (Hornear con vapor) | 230 °F (110 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Steam Roast (Asar con vapor) | 230 °F (110 °C) | 550 °F (285 °C) |
| | Hybrid Clean (Limpieza híbrida) | - | 2 h |

# Horno de microondas (Horno superior)

## Microondas

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

1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Toque **Microwave (Microondas)**.
3. Toque **Power Level (Nivel de potencia)** y luego use el teclado numérico para ingresar el nivel de potencia deseado.
4. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. También puede utilizar el botón **+30s** para agregar tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos. (El tiempo máximo de cocción es de 1 hr. 30 min.)
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción por microondas o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

### Nivel de potencia

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- No utilice estantes de alambre con el modo de microondas.



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 26 2018-08-30 12:52:49

## Convección

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

1. Coloque el estante o la combinación de estante y plato caliente en el plato giratorio.
2. Toque **Convection (Convección)** y luego use el teclado numérico para ingresar la temperatura que desee entre 100 °F y 450 °F (predeterminada: 350 °F).

   **NOTA**

   Para precalentar, simplemente toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá una señal sonora.
3. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 2 hr.)
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
5. Si desea cancelar la cocción por convección o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

## Asar a la parrilla

1. Coloque el estante o la combinación de estante y plato caliente en el plato giratorio.
2. Toque **Broil (Asar a la parrilla)**. Si prefiere precalentar, simplemente toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

   **NOTA**

   En el modo de asar a la parrilla no se puede ajustar la temperatura.
3. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para especificar un tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 1 hr. 30 min.)
4. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
5. Si desea cancelar el asado a la parrilla o si este ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

## Convección rápida

Este modo combina la energía de microondas con aire caliente, lo que reduce el tiempo de cocción y proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente. Use este modo para todo tipo de carnes y aves así como guisos y platos gratinados, bizcochuelos y pasteles de fruta, tartas y masas quebradizas, verduras asadas, bizcochos y panes.

1. Coloque el estante o la combinación de estante y plato caliente en el plato giratorio.
2. Toque **Speed Conv. (Conv. rápida)** y luego use el teclado numérico para especificar una temperatura entre 100 °F y 450 °F (predeterminada: 350 °F).
3. Toque **Power Level (Nivel de potencia)** y luego use el teclado numérico para especificar un nivel de potencia entre 10% y 70%.
4. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 1 hr. 30 min.)
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la cocción por convección rápida o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 27 2018-08-30 12:52:50

# Horno de microondas (Horno superior)

## Parrilla rápida

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

1. Coloque el estante o la combinación de estante y plato caliente en el plato giratorio.
2. Toque **Speed Broil (Parrilla rápida)**.

   **NOTA**

   En el modo **Speed Broil (Parrilla rápida)** no se puede ajustar la temperatura.
3. Toque **Power Level (Nivel de potencia)** y luego use el teclado numérico para especificar un nivel de potencia entre 10% y 70%.
4. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** y luego use el teclado numérico para configurar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 1 hr. 30 min.)
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar el asado a la parrilla rápido o si este ya terminaó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

## Palomitas

No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Después de seleccionar Popcorn (Palomitas) y tocar **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**, el horno establece automáticamente el tiempo de cocción y comienza la cocción. El efecto animado muestra el estado del proceso de detección.

1. Toque **Popcorn (Palomitas)**.
2. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
3. Si desea cancelar la cocción de palomitas o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| Popcorn (Palomitas) | 3.0-3.5 oz 1 paquete | Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Actuar con cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla. |

## Descongelar

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

1. Coloque los alimentos en recipientes adecuados, luego coloque el recipiente en el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Toque **Defrost (Descongelar)** y luego use el teclado numérico para seleccionar un programa.
3. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para ir al siguiente paso.
4. Use el teclado numérico para seleccionar el peso del alimento.
5. Toque **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para iniciar la cocción.
6. Si desea cancelar la descongelación o si esta ya terminó, toque **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 1 Meat (Carne) | 0.1-3.5 lbs | Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar la vuelta a la carne cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colocarla directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos. |
| 2 Poultry (Aves) | 0.1-3.5 lbs | Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar la vuelta al ave cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 28 2018-08-30 12:52:50

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

## Cocción con sensor

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 29 2018-08-30 12:52:50

# Horno de microondas (Horno superior)

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 3<br>Beverage (Bebidas) | 6 a 8 oz | Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| 4<br>Dinner Plate<br>(Plato de comida) | 1 porción | Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (vent. 1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia.<br>Contenido:<br>• 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso)<br>• ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)<br>• ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz) |
| 5<br>Casserole (Guiso) | 1 a 4 porciones | Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir.<br>Contenido:<br>Guisos: refrigerados |
| 6<br>Pasta | 1 a 4 porciones | Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir.<br>Contenido:<br>Pasta: espaguetis enlatados |
| 7<br>Soup (Sopa) | 1 a 4 porciones | Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir.<br>Contenido:<br>Sopa: refrigerada |
| 8<br>Frozen Breakfast<br>(Desayuno congelado) | 4 a 8 oz | Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| 9<br>Frozen Dinner (Comida congelada) | 13 a 18 oz | Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 30 2018-08-30 12:52:50

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 10<br>Rice (Arroz) | 1 a 2 tazas | Agregar 1 taza de agua fría por 1 taza de arroz. Utilizar un bol de vidrio Pyrex grande. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). El arroz duplica su volumen durante la cocción. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejarlo reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla. |
| 11<br>Mini Ravioli<br>(Mini ravioles) | 8 a 14 oz | Distribuir los mini ravioles uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Dejar reposar durante 2-3 minutos. Revolver una vez antes de servir. |
| 12<br>Fresh Vegetables<br>(Verduras frescas) | 1 a 4 porciones | Colocar las verduras frescas (flores de brócoli, flores de coliflor, calabacines, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| 13<br>Fresh Root Vegetables<br>(Hortalizas de raíz frescas) | 1 a 4 porciones | Colocar las verduras frescas (zanahorias, poros, papas, betabeles, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| 14<br>Frozen Vegetables<br>(Verduras congeladas) | 1 a 4 porciones | Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
| 15<br>Canned Vegetables<br>(Verduras enlatadas) | 1 a 4 porciones | Colocar las verduras enlatadas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 31 2018-08-30 12:52:50

# Horno de microondas (Horno superior)

### Instrucciones para cocinar con sensor automático

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

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

**NOTA**

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

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

### Recipientes y tapas

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 32 2018-08-30 12:52:50

## Auto Cocina

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 1<br>Bacon (Tocino) | 1 porción: 2 lonjas<br>2 porciones: 4 lonjas<br>3 porciones: 6 lonjas | Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción. |
| 2<br>Hot Dog | 1 porción: 2 unidades<br>2 porciones: 4 unidades | Pinchar cada hot dog 3 veces con un tenedor. Colocar los hot dogs sobre el plato caliente y luego colocar el plato caliente sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón de inicio para continuar. |
| 3<br>Oatmeal<br>(Copos de avena) | 1 porción: 1 paquete<br>2 porciones: 2 paquetes | Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después. |
| 4<br>Nachos | 1 porción | Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato sobre el estante alto. Espolvorear uniformemente con queso.<br>Contenido:<br>• 4 a 5 oz de chips de tortilla<br>• ½ taza de queso rallado |
| 5<br>Baked Potato<br>(Papa al horno) | 1 porción: 2 uds.<br>2 porciones: 4 uds. | Pinchar las papas 3 veces con un tenedor. Colocar las papas en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar las papas durante 3-5 minutos. |
| 6<br>Quinoa | 1 porción: 1 taza<br>2 porciones: 2 tazas | Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después. |
| 7<br>Brownie Mix<br>(Mezcla para bizcocho de chocolate) | 1 paquete | Verter la masa en un recipiente apto para microondas de 8x8 pulgadas y colocar este en el estante bajo. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 33 2018-08-30 12:52:50

# Horno de microondas (Horno superior)

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 8<br>Meatloaf<br>(Pastel de carne) | 2.5 lbs | Ingredientes:<br>1½ lb carne molida, 1 huevo, 1 cebolla (picada), 1 taza leche, 1 taza migas de pan seco, sal y pimienta a gusto<br>Método:<br>En un bol grande, mezclar la carne, el huevo, la cebolla, el huevo y las migas de pan. Sazonar con sal y pimienta a gusto y colocar en un molde de 5 x 9 pulgadas ligeramente engrasado. Colocar el molde en el estante bajo. |
| 9<br>Homemade Lasagna<br>(Lasaña casera) | 40 oz | Ingredientes:<br>0.7 lb carne molida, 2 cucharadas aceite de oliva, 8 oz salsa de tomate, 4 oz caldo de carne, 8 placas de lasaña, 1 cebolla (picada), orégano y albahaca a gusto, 8 oz queso mozzarella rallado<br>Método:<br>Salsa: Calentar el aceite en una sartén, cocer la carne molida y la cebolla picada unos 10 minutos hasta dorarlas. Mezclar la salsa de tomate y el caldo, agregar las hierbas secas. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos.<br>Cocer las placas de lasaña siguiendo las indicaciones del paquete. Poner una capa de lasaña, una de carne, una de queso y repetir. Espolvorear uniformemente el queso restante sobre la última capa . Colocar el plato para horno en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. |
| 10<br>Frozen Soft Pretzels<br>(Pretzels suaves congelados) | 1 porción: 2 uds.<br>2 porciones: 4 uds. | Colocar los pretzels sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto. |
| 11<br>Frozen Buffalo Wings<br>(Alitas búfalo congeladas) | 1 porción: 12 oz<br>2 porciones: 16 oz | Colocar las alitas de pollo sobre el plato caliente y el plato sobre el estante alto. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 34 2018-08-30 12:52:50

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 35 2018-08-30 12:52:50

# Horno de microondas (Horno superior)

## Derretir/Ablandar

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

| Código/Alimento | Cantidad | Instrucciones |
|---|---|---|
| 1<br>Melt Butter<br>(Derretir mantequilla) | 0.25 lb (1 barra)<br>0.5 lb (2 barras) | Desenvolver la mantequilla y cortar la barra en varios trozos. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después. |
| 2<br>Soften Butter<br>(Ablandar mantequilla) | 0.25 lb (1 barra)<br>0.5 lb (2 barras) | Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas. |
| 3<br>Melt Chocolate<br>(Derretir chocolate) | 1 taza de pepitas | Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón **Start (Inicio)** para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento. |
| 4<br>Soften Ice Cream<br>(Ablandar helado) | 1 porción: 1 pinta<br>2 porciones: 1.5 cuartos de galón | Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas. |
| 5<br>Soften Cream Cheese<br>(Ablandar queso crema) | 4 oz<br>8 oz | Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas. |
| 6<br>Melt Cheese<br>(Derretir queso) | 4 oz<br>8 oz | Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después. |
| 7<br>Melt Marshmallows<br>(Derretir malvaviscos) | 5 oz<br>10 oz | Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después. |
| 8<br>Melt Caramel<br>(Derretir caramelo) | 4 oz<br>8 oz | Colocar el caramelo en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 36 2018-08-30 12:52:50

# Horno (Horno inferior)

## Cocción con temporizador

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

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

### Cómo programar el horno para Cocción con temporizador

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

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

## Inicio retardado

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

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

### Cómo programar el horno para inicio diferido

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

## Cómo encender y apagar la luz

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



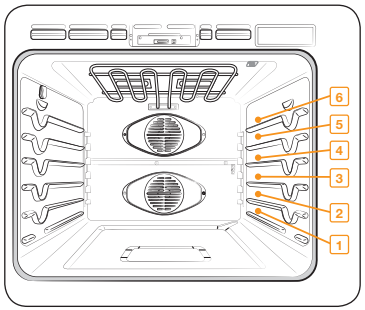


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 37 2018-08-30 12:52:50

# Horno (Horno inferior)

## Uso de las parrillas del horno

### Posiciones de las parrillas en el horno

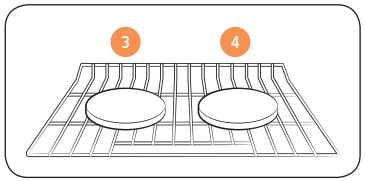



Posición recomendada de las parrillas para cocción

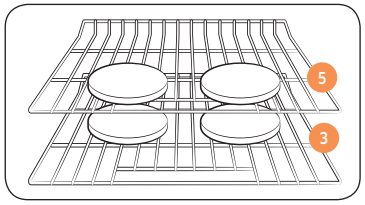
| TIPO DE ALIMENTO | POSICIÓN DE LA PARRILLA |
|---|---|
| Hamburguesas a la parrilla | 6 |
| Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla | 3-5 |
| Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos | 4 o 3 |
| Pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño | 2 |
| Pavo, carne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

- Esta tabla es para referencia solamente.

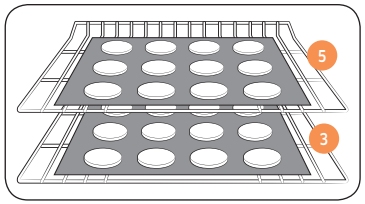
### Colocación de parrillas y recipientes




**Parrilla del horno simple**




**Parrilla del horno múltiple**




**Parrilla del horno múltiple**

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.
Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la **posición 3** o **4**.
Consulte la figura de la izquierda.
Cuando hornee galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 3** y **5**.

**Uso de múltiples parrillas del horno**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 38 2018-08-30 12:52:51

### Antes de usar las parrillas

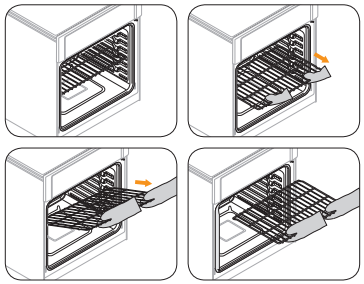
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

RETIRAR LAS PARRILLAS

1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabe.
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.



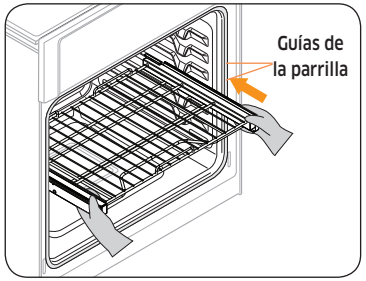
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

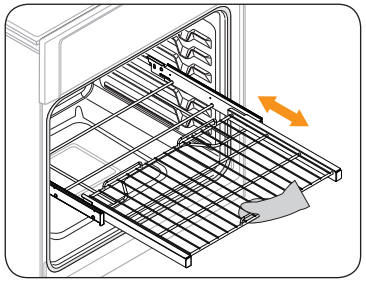
## Uso de la parrilla deslizante

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

### Instalación de la parrilla deslizante




- Con la parrilla deslizante 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 deslizante 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 deslizante. Asegúrese de usar guantes para horno cuando manipule la parrilla deslizante durante la cocción.

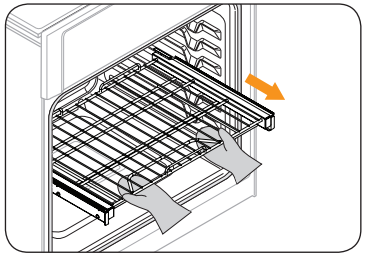




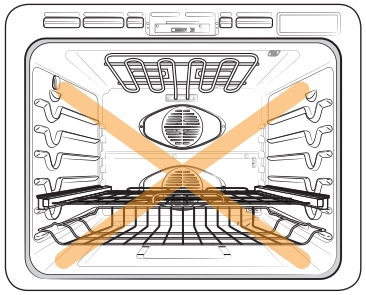
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 39 2018-08-30 12:52:51

# Horno (Horno inferior)

### Cómo retirar la parrilla deslizante



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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

## Hornear

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

### Cómo ajustar el horno para hornear por hornear

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

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

NOTA

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

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

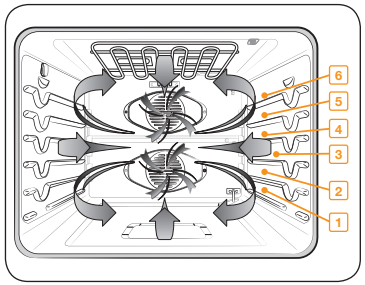
1. Toque **Temp. (Temperatura)**. La pantalla mostrará la temperatura fijada hasta el momento, por ejemplo 375 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 425 °F, mediante el teclado numérico.
3. Complete el ingreso tocando **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 40 2018-08-30 12:52:52

## Hornear por convección




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

### Consejos para el horneado por convección

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

### Cómo ajustar el horno para hornear por convección

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

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

**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 41 2018-08-30 12:52:52

# Horno (Horno inferior)

## Asar por convección

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

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

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

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

**NOTA**

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

## Sin precalentamiento

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

### Cómo programar el horno para No Preheat (Sin precalentamiento)

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

**NOTA**

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 42 2018-08-30 12:52:52

## Asado a la parrilla

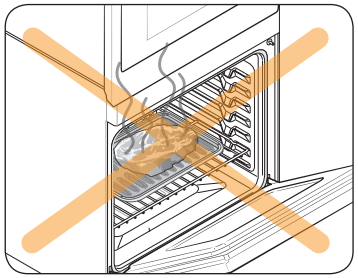
El asado a la parrilla es un método de cocinar cortes tiernos de carne mediante el calor directo bajo el elemento de asado a la parrilla del horno.
La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor.

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

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

**NOTA**

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



**⚠ PRECAUCIÓN**

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

### Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 43 2018-08-30 12:52:52

# Horno (Horno inferior)

## Hornear y asar con vapor

El horneado con vapor proporciona unas condiciones excelentes para hornear panes, pasteles y postres, ya que aumenta el grado de humedad y mejora la textura y el sabor.
El asado con vapor proporciona unas condiciones excelentes para asar carnes o aves, ya que mantiene la superficie crujiente a la vez que sella los alimentos dejando dentro los jugos para que el producto resulte jugoso y tierno.

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

   **NOTA**

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

**NOTA**

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

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

**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 44 2018-08-30 12:52:52

### Guía de recomendaciones para cocinar con vapor

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

## Uso de Entibiar pan para leudado

Genera automáticamente una temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura.
Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción Bread Proof (Entibiar pan para leudado) con el horno frío.

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

**NOTA**

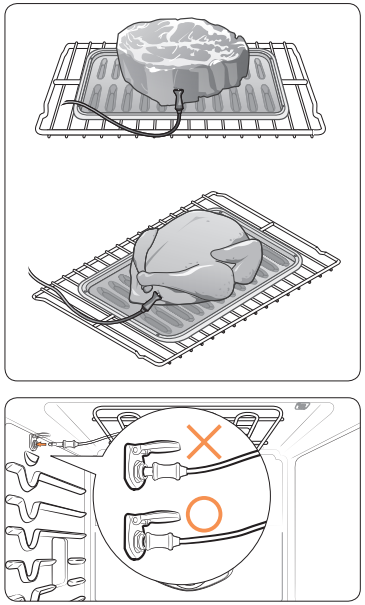
Utilice la posición 3 de la parrilla para Bread Proof (Entibiar pan para leudado).

## Uso de la sonda de temperatura

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

### Cómo usar la Sonda de temperatura

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



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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 45 2018-08-30 12:52:53

# Horno (Horno inferior)

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

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

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

**NOTA**

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

### Tabla de sonda de temperatura

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

**NOTA**

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

### Cómo quitar la sonda de temperatura

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 46 2018-08-30 12:52:53

## Uso de Smart Control (solo horno inferior)

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

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

### Cómo conectar el horno

1. Descargue y abra la aplicación 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 iniciar el horno de manera remota

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

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

**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 47 2018-08-30 12:52:53

# Horno (Horno inferior)

## Uso de Opciones

Esta función le permite controlar diversas opciones de control electrónico. Estas opciones incluyen Temp Adjust (Ajuste de temperatura), Temp Unit (Unidad de temperatura), Auto Conversion (Autoconversión), Time of Day (Hora del día), 12 hour energy saving (Ahorro de energía transcurridas 12 horas), Sound On/Off (Activar/Desactivar sonido) y Demo mode (Modo demostración).
El menú de opciones solo está disponible cuando el horno no está en uso (no está realizando ningún tipo de cocción).

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

### Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido.
La temperatura del horno puede ajustarse ±35 °F (±19 °C ).

Cómo corregir la temperatura del horno

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

**NOTA**

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

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

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 48 2018-08-30 12:52:53

### Autoconversión

Cuando se utiliza la función de autoconversión, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección.
Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y toca Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F.
(Ajuste predeterminado: apagado)

#### Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

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

### Hora del día (12 h/24 h)

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

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

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

### Ahorro de energía transcurridas 12 horas

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

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

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

### Activar/Desactivar sonido

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

#### Cómo activar o desactivar el sonido

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

### Activar/Desactivar Wi-Fi

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

#### Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

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

**NOTA**

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

### Modo demostración

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

#### Cómo activar o desactivar el modo demostración

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 49 2018-08-30 12:52:53

# Horno (Horno inferior)

## Uso de la función Shabat

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

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

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

### Cómo utilizar la función Shabat

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

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

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

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 50 2018-08-30 12:52:54

# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Auto-limpieza (solo horno inferior)

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

### Antes de un ciclo de auto-limpieza

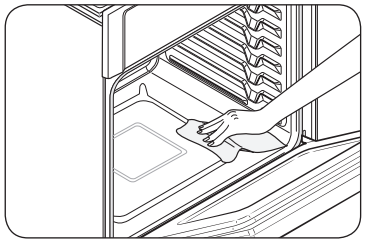


Fig. 1

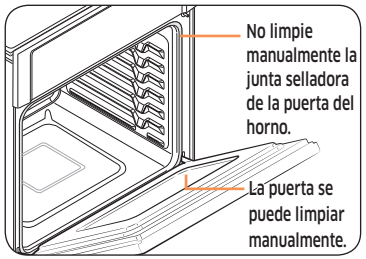



Fig. 2

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

**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 51 2018-08-30 12:52:54

# Mantenimiento de su electrodoméstico

### Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

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

   **NOTA**

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

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

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

### Como apagar la función de auto-limpieza

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

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

### Después de un ciclo de auto-limpieza

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

## Limpieza híbrida (solo horno inferior)

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 52 2018-08-30 12:52:54

### Antes de un ciclo de limpieza híbrida

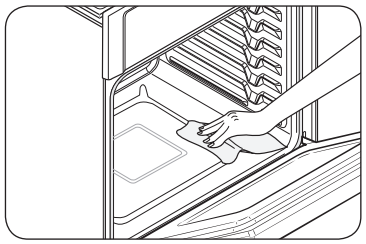


Fig. 1

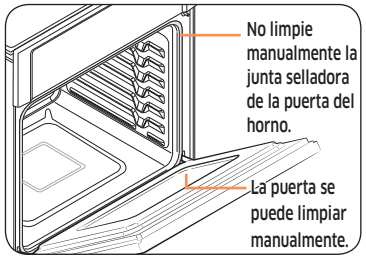



Fig. 2

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

**NOTA**

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

### Cómo hacer funcionar un ciclo de limpieza híbrida

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

**NOTA**

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

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

**NOTA**

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

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

**NOTA**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 53 2018-08-30 12:52:54

# Mantenimiento de su electrodoméstico

**Después de un ciclo de limpieza híbrida**

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

**NOTA**

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

## Desincrustar

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

**NOTA**

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

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

   **NOTA**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 54 2018-08-30 12:52:54

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

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

**NOTA**

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

## Drenaje

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

Para drenar el agua, siga estos pasos:

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 55 2018-08-30 12:52:55

# Mantenimiento de su electrodoméstico

## Cuidado y limpieza del horno

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

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

### Limpieza de superficies de acero inoxidable

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

NOTA

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

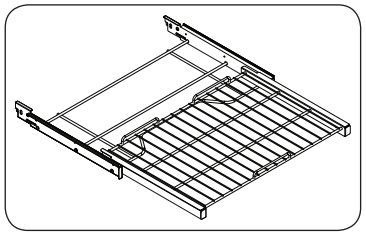
### Parrillas del horno

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

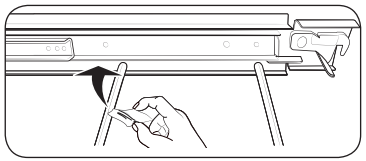
NOTA

- No las limpie en una lavavajillas.
- Si se hace difícil retirar o colocar la parrilla, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno. No pase aceite de cocina en los deslizadores.
- Si se torna difícil deslizar la parrilla, puede ser necesario lubricarla usando lubricante de grafito.
- Para pedir lubricante de grafito, llame a nuestro centro al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestra página web (www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support o www.samsung.com/ca_fr/support) y busque la referencia número DG81-01629A.
- Si quiere comprarlo directamente, vaya a http://www.samsungparts.com.

### Para lubricar los deslizadores de la parrilla deslizante



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

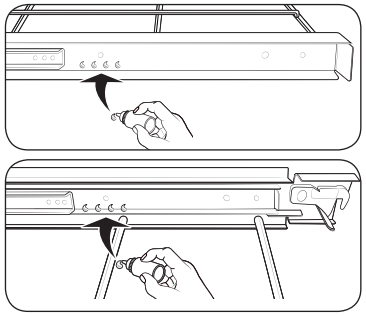


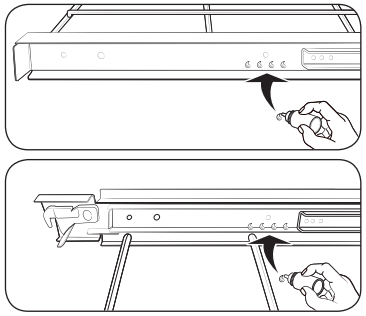
3. Si hay suciedad en los carriles de deslizamiento, límpiela con una toalla de papel. (Reemplace todo el lubricante de grafito limpiado - Consulte los pasos 4 hasta 7.)





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 56 2018-08-30 12:52:55



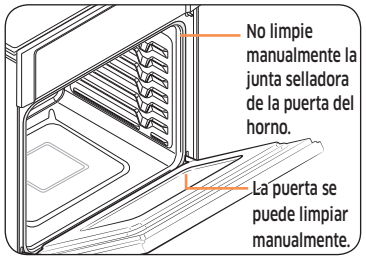


4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Empezando con el mecanismo de deslizamiento de la izquierda (parte frontal y trasera) de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del deslizador cerca de las correderas de rodamiento.
5. Repita para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

**NOTA**

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

### Puerta del horno




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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 57 2018-08-30 12:52:55

# Mantenimiento de su electrodoméstico

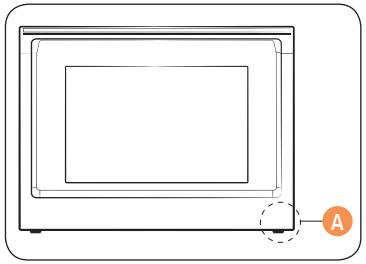
## Cómo retirar la puerta del horno (solo horno inferior)

**⚠ PRECAUCIÓN**

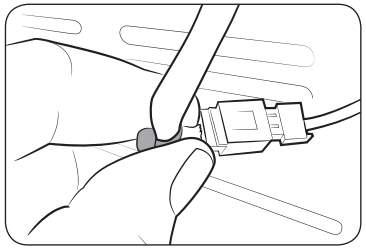
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
- No levante la puerta por la manija.
  Retire la puerta del horno con las dos manos.

**⚠ ADVERTENCIA**

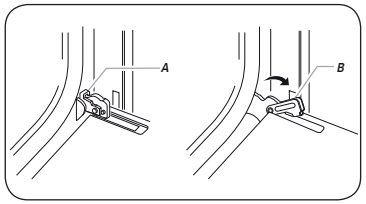
No puede retirar la puerta del horno superior por razones de seguridad.



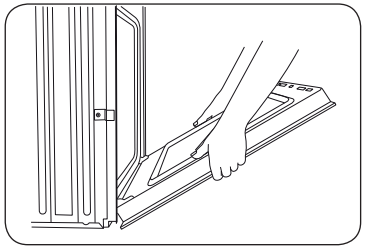

A. Arnés de cables

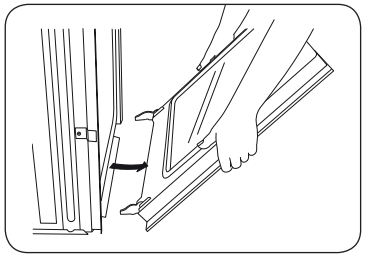


1. Antes de retirar la puerta del horno, prepare la superficie donde lo colocará. Esta superficie debe ser plana y recubierta de una manta suave. También puede utilizar los postes de esquina del material de empaque.
2. Desconecte el arnés de cables de la luz LED de la parte inferior derecha de la puerta.




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





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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 58 2018-08-30 12:52:56

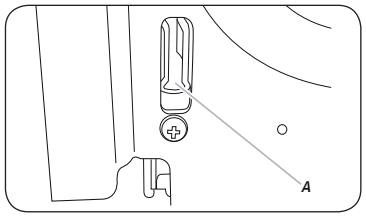
## Cómo reemplazar la puerta del horno (solo horno inferior)

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

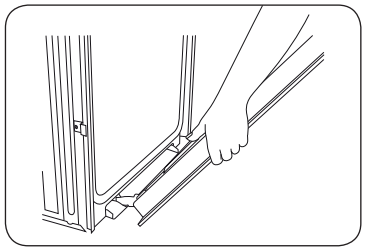
**⚠ ADVERTENCIA**

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

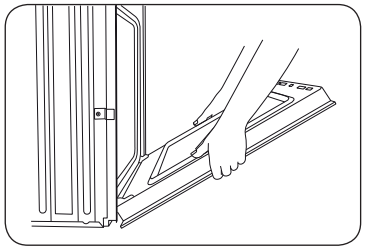



A. Ranura de la cavidad del horno para la traba de la bisagra de la puerta

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



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



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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

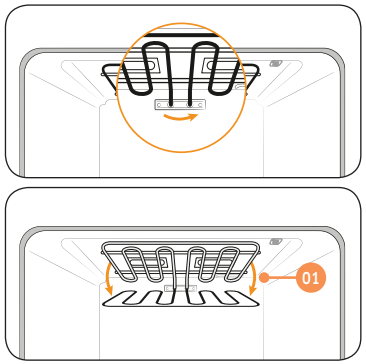




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 59 2018-08-30 12:52:56

## Reemplazo de la luz del horno (solo horno inferior)

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




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

**NOTA**

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

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

# Resolución de problemas

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

## Pantalla de control

| Síntoma | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| La pantalla queda en blanco. | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| Los botones no se pueden presionar fácilmente. | • Hay alguna sustancia extraña entre los botones<br>• Modelo táctil: Existe humedad en el exterior<br>• La función de traba está activada | • Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.<br>• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.<br>• Revise si la función de traba está activada. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 60 2018-08-30 12:52:56

## Para el horno de microondas

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 61 2018-08-30 12:52:56

# Resolución de problemas

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 62 2018-08-30 12:52:56

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 63 2018-08-30 12:52:56

# Resolución de problemas

## Para el horno inferior

| Síntoma | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El horno no se enciende. | El horno no está bien enchufado al tomacorriente. | Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. |
| | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado un disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | Los controles del horno se han configurado incorrectamente. | Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 22. |
| | El horno está demasiado caliente. | Espere a que el horno se enfríe. |
| | El servicio técnico no completó la conexión de cables. | Solicite servicio técnico. |
| | Hay un corte de energía en su localidad. | Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local. |
| No se enciende la luz del horno. | La luz está floja o fallada. | • Ajuste o reemplace la lámpara.<br>• Solicite servicio técnico si la luz de la puerta no se enciende. |
| | El interruptor de la luz está roto. | Solicite servicio técnico. |
| El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla. | Los controles del horno no se han configurado adecuadamente. | Consulte la sección sobre el funcionamiento del horno a partir de la página 22. |
| | La carne fue colocada demasiado próxima al elemento. | Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante. |
| | La carne no fue preparada correctamente. | Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra. |
| | Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno. | Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia. |
| Los alimentos no se hornean o asan como es debido. | Los controles del horno no se han configurado correctamente. | Consulte el capítulo donde se describe la operación del horno a partir de la página 22. |
| | La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada. | Consulte la sección sobre el uso de las parrillas del horno en la página 38. |
| | Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto. | |
| | La temperatura del horno requiere ajuste. | Consulte la sección Ajuste de temperatura en la página 48. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 64 2018-08-30 12:52:56

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

| Síntoma | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza. | La temperatura del horno es demasiado alta como para iniciar una operación de auto-limpieza. | Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles. |
| | Los controles del horno se han configurado incorrectamente. | Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página **51**. |
| | No se puede iniciar un ciclo de auto-limpieza si la función de traba del horno está activada. | Desactive la traba del horno (consulte la página **25**). |
| Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza. | El horno se encuentra demasiado sucio. | Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Aguarde hasta que el ciclo de auto-limpieza se cancele. Limpie toda la suciedad excesiva y luego inicie el ciclo de auto-limpieza. |
| Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre. | El horno está demasiado caliente. | Espere a que el horno se enfríe. |
| Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio. | Los controles del horno no se han configurado correctamente. | Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página **51**. |
| | El horno tenía suciedad pesada. | Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 65 2018-08-30 12:52:56

# Resolución de problemas

| Síntoma | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| Sale vapor por la abertura de ventilación. | Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación. | Este funcionamiento es normal y no se debe a una falla del sistema.<br>Use el horno como siempre. |
| | La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más parrillas o se cocina mayor cantidad de alimento. | |
| Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación. | Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo. | • Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas.<br>• Consulte la sección sobre auto-limpieza en la página **51**. |
| Olor fuerte. | Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno. | Opere el horno vacío en el ajuste de horneado a 400 °F durante una hora. |
| Ruido del ventilador. | Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. | Esto no es una falla del sistema, sino el funcionamiento normal. |
| Resulta difícil deslizar las parrillas del horno. | Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza. | Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas. |
| La puerta del horno está trabada. | Se ha disparado el disyuntor o se produjo un corte de electricidad cuando la puerta estaba trabada. | Active la traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección **Traba de controles** en la página **25**. |

## Códigos de información

| Código mostrado | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| C-d0 | Este código se muestra si en la tecla de control hay un cortocircuito durante 1 minuto. | Limpie los botones y asegúrese de que no quede agua sobre ellos ni alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung. |
| C-d1 | Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado. | Toque **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica al horno durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |
| C-F0 | Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario. | |
| C-F2 | Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el principal y el táctil. | |
| C-10 | El sensor de cocción está abierto cuando el microondas está funcionando. | |
| | El sensor de cocción está cortocircuitado cuando el microondas está funcionando. | |
| 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. | |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 66 2018-08-30 12:52:56

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

# Garantía limitada (Estados Unidos)

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

**HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG**

**GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA**

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

**Un (1) año para piezas y mano de obra**
**Diez (10) años para el magnetrón (Solo la pieza)**

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 67 2018-08-30 12:52:56

# Garantía limitada (Estados Unidos)

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente.

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

Samsung le aplicará un cargo de reparación por reemplazar un accesorio o por reparar un daño cosmético si el daño a la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. Esto incluye:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, rodillo de guía, acoplador, filtro o rejilla rotos o faltantes

SAMSUNG podrá enviar al cliente las piezas que considera que el usuario puede instalar por sí mismo. A su discreción, SAMSUNG puede enviar un prestador de servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

### LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ningún aval o garantía otorgados por otra persona, compañía o corporación con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 68 2018-08-30 12:52:56

# Garantía (CANADÁ)

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

**HORNO ELÉCTRICO SAMSUNG**

**GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL**

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

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 69 2018-08-30 12:52:56

# Garantía (CANADÁ)

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

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

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

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

# Apéndice

## Anuncio de código abierto

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 70 2018-08-30 12:52:56

# Notas

SAMSUNG

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

DE68-04446A-02

# Four à micro-ondes combiné encastré

## Manuel d'utilisation

NQ70M6650D*




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 1 2018-08-30 12:53:03

# Informations relatives à la réglementation

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

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

## 1. Avis de la FCC

### ⚠ ATTENTION

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

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

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

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

### DÉCLARATION DE LA FCC :

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 2 2018-08-30 12:53:03

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

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

## 2. Avis IC

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

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

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

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 3 2018-08-30 12:53:03

# Table des matières


Consignes de sécurité importantes 5

Présentation de votre nouveau four 19

Présentation 19
Accessoires fournis 19

Avant de commencer 20

Conseils pour économiser de l'énergie 20
Plateau tournant (pour le four à micro-ondes uniquement) 20
Réservoir d'eau 21

Fonctionnement de base 22

Panneau de commande 22
Réglage de l'horloge 24
Réglage de la minuterie 24
Verrouillage des commandes 25
Réglage de la puissance 25
Cuisson minutée 25
Réglages minimum et maximum 26

Four à micro-ondes (four supérieur) 26

Micro-ondes 26
Cuisson par convection 27
Cuisson au gril 27
Convection rapide 27
Cuisson au gril rapide 28
Pop-corn 28
Décongélation 28
Cuisson par capteur 29
Cuisson automatique 33
Faire ramollir/fondre 36

Four (four inférieur) 37

Cuisson minutée 37
Départ différé 37
Activation et désactivation de l'éclairage 37
Utilisation des grilles du four 38
Utilisation de la grille coulissante 39
Cuisson traditionnelle 40
Cuisson par convection 41
Rôtissage par convection 42
Sans préchauffage 42
Cuisson au gril 43
Cuisson et rôtissage à la vapeur 44
Utilisation de la fonction Pain précuit 45
Utilisation de la sonde thermique 45
Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement) 47
Utilisation de la fonction Options 48
Utilisation de la fonction Shabbat 50

Entretien de votre appareil 51

Auto-nettoyage (four inférieur uniquement) 51
Nettoyage hybride (four inférieur uniquement) 52
Détartrage 54
Vidange 55
Entretien et nettoyage du four 56
Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement) 58
Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement) 59
Changement de l'éclairage du four (four inférieur uniquement) 60

Dépannage 60

Écran de commande 60
Pour le four à micro-ondes 61
Pour le four inférieur 64
Codes d'information 66

Garantie (États-Unis) 67

Garantie (CANADA) 69

Annexe 70

Annonce de contenu libre 70




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 4 2018-08-30 12:53:03

# Consignes de sécurité importantes

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

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

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

## Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ ATTENTION**

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

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

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 5 2018-08-30 12:53:03

# Consignes de sécurité importantes (Four à micro-ondes)

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées en page 2.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 7 de ce manuel.
4. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser s'ils sont chauffés rapidement. Ne les faites jamais chauffer au four micro-ondes.
6. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
7. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
8. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
10. N'obstruez jamais les ouvertures de l'appareil.
11. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
12. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
13. N'immergez jamais la prise ou le câble dans l'eau.
14. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes (y compris de l'arrière du four).
15. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Lorsque vous nettoyez les zones de la porte et du four qui entrent en contact une fois la porte fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
17. Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
    - Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    - Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
18. En cas de départ de feu, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
19. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.
20. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) est susceptible de dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Consignes pour réduire les risques de blessure :
    - Ne faites pas surchauffer les liquides.
    - Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 6 2018-08-30 12:53:03

- N'utilisez pas de récipients à col étroit.
- Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez les récipients contenant des liquides dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de les sortir.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans un récipient contenant du liquide.

21. N'introduisez jamais d'aliments ou d'ustensiles métalliques volumineux dans le four à micro-ondes, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
22. N'utilisez pas d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, et vous risqueriez de vous électrocuter.
23. Ne stockez aucun autre accessoire que ceux recommandés par le fabricant dans ce four à micro-ondes lorsqu'il est inutilisé.
24. Ne couvrez pas les grilles ou tout autre élément du four à micro-ondes avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four à micro-ondes.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

# CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## UTILISATION DE RALLONGES

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

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

# CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 7 2018-08-30 12:53:04

# Consignes de sécurité importantes (Four)

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### ⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 8 2018-08-30 12:53:04

- 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.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 9 2018-08-30 12:53:04

# Consignes de sécurité importantes (Four)

## SECURITE ELECTRIQUE

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

## SÉCURITÉ ENFANTS

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 10 2018-08-30 12:53:04

## FOUR

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

# CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

# CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 11 2018-08-30 12:53:04

# Consignes de sécurité importantes (Four)

## ⚠ ATTENTION

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

## FOURS AUTO-NETTOYANTS

**Ne nettoyez jamais le joint de la porte.** Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

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

## HOTTE D'ASPIRATION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 12 2018-08-30 12:53:04

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, 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 Samsung le plus proche.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 13 2018-08-30 12:53:04

# Consignes de sécurité importantes (Four)

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS A L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 14 2018-08-30 12:53:04

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 15 2018-08-30 12:53:04

# Consignes de sécurité importantes (Four)

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

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

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

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 16 2018-08-30 12:53:04

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 17 2018-08-30 12:53:04

## Consignes de sécurité importantes (Four)

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

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

#### ⚠ ATTENTION

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

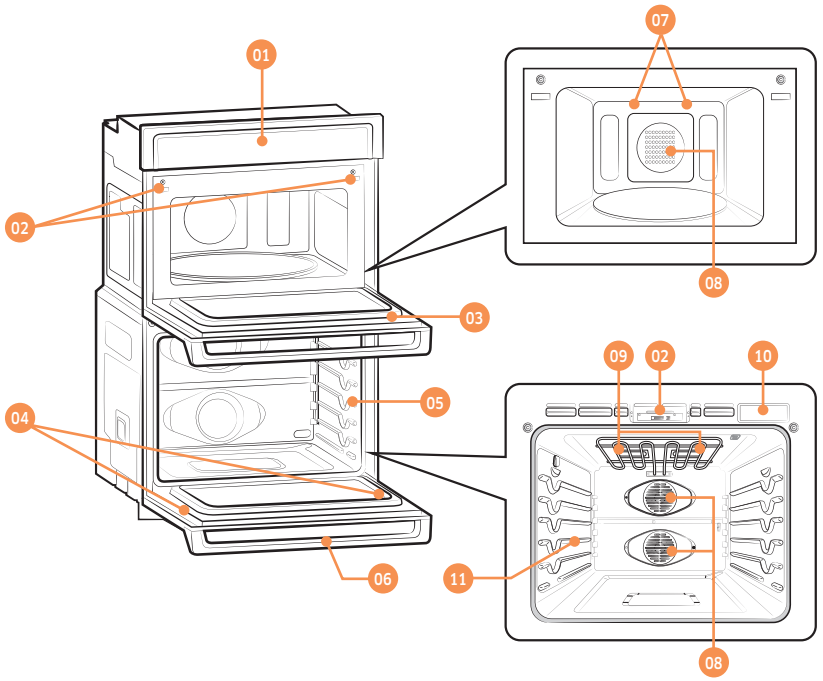
CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 18 2018-08-30 12:53:04

# Présentation de votre nouveau four

## Présentation

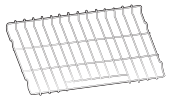



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Panneau de commande | 02 | Loquet de la porte | 03 | Porte du four à micro-ondes |
| 04 | Éclairage DEL de la porte | 05 | Joint du four | 06 | Porte du four |
| 07 | DEL | 08 | Ventilateur de convection | 09 | Lampe halogène * |
| 10 | Réservoir d'eau | 11 | Position de la grille | | |

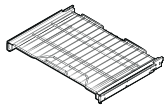
## Accessoires fournis

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

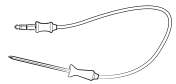
### Accessoires pour le four



Grilles de cuisson (2)*



Grille coulissante (1)*



Sonde thermique (1)*

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

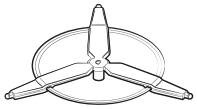




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 19 2018-08-30 12:53:05

# Présentation de votre nouveau four

**Accessoires pour le four à micro-ondes**



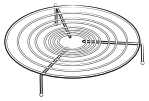
Anneau de guidage*



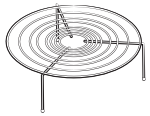
Plateau tournant*



Plat chaud*



Grille inférieure*



Grille supérieure*

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

**REMARQUE**

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

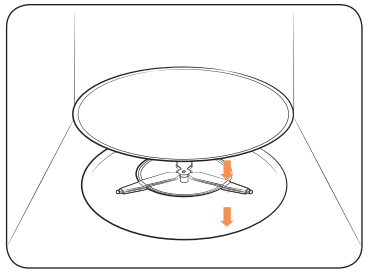
# Avant de commencer

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

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être 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.

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



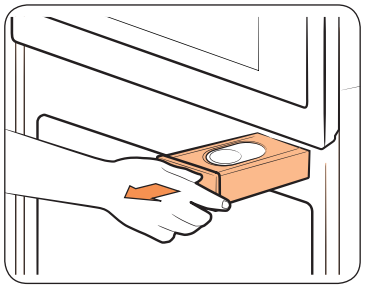
Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



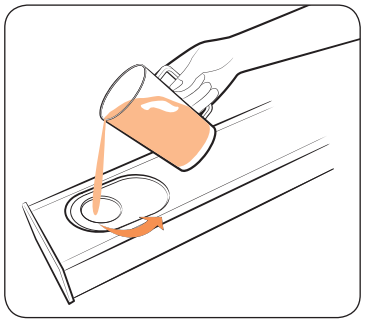
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 20 2018-08-30 12:53:05

## Réservoir d'eau

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



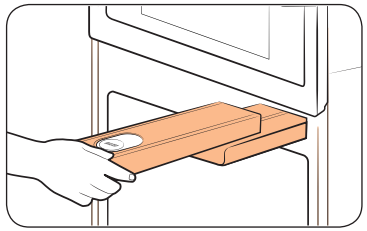
1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** sur le panneau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.



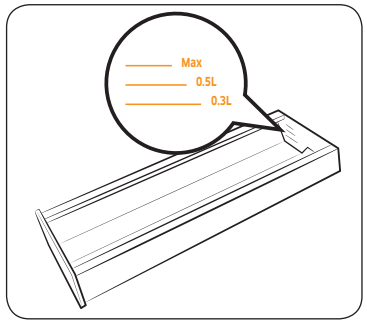
2. Ouvrez le couvercle du réservoir et remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau potable.

**REMARQUE**

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

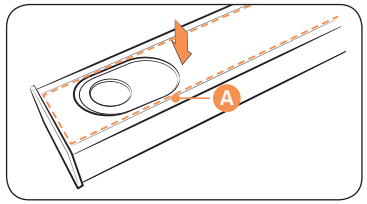


3. Replacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Reservoir (Réservoir)** . Le four rétracte le réservoir d'eau.
5. Fermez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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 21 2018-08-30 12:53:06

# Avant de commencer

**⚠ ATTENTION**

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

**REMARQUE**

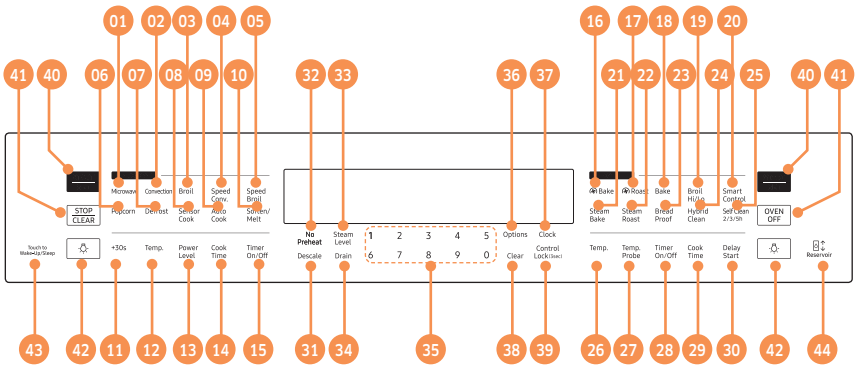
- Si **Reservoir (Réservoir)** clignote sur le tableau de commande, cela signifie que le réservoir d'eau est mal fermé. Fermez complètement le réservoir.
- Si le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran, faites attention. Le four et le réservoir d'eau sont chauds.



# Fonctionnement de base

## Panneau de commande

**LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR.**
Afin de profiter au mieux de votre four, familiarisez-vous avec les fonctionnalités décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**




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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 22 2018-08-30 12:53:06

11 **+30s** : appuyez sur ce bouton pour ajouter du temps en mode Microwave (Micro-ondes), Broil (Gril), Speed Conv. (Conv. rapide), Speed Broil (Gril rapide).
12 **Temp. (Température)** : permet de changer la température lorsque le four supérieur est en mode convection (convection) ou combi (combiné) (four à micro-ondes supérieur).
13 **Power Level (Niveau de puissance)** : permet de changer le niveau de puissance de Microwave (Micro-ondes).
14 **Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four à micro-ondes supérieur).
15 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four à micro-ondes supérieur).
16 **Bake (Cuisson par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Bake (Cuisson par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
17 **Roast (Rôtissage par convection)** : permet d'activer la fonction Convection Roast (Rôtissage par convection). (De plus, elle permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec ce mode.)
18 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction Bake (Cuisson traditionnelle).
19 **Broil Hi/Lo (Cuisson au gril Élevé/Faible)** : permet d'activer la fonction Broil (Cuisson au gril).
20 **Smart Control (Commande intelligente)** : permet d'activer la fonction Smart Control (Commande intelligente).
21 **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur).
22 **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)** : permet d'activer la fonction Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
23 **Bread Proof (Pain précuit)** : permet d'activer la fonction Bread Proof (Pain précuit).
24 **Hybrid Clean (Nettoyage hybride)** : permet d'activer la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).
25 **Self Clean 2/3/5h (Auto-nettoyage 2/3/5h)** : permet d'activer la fonction Self-cleaning (Auto-nettoyage). Pendant l'utilisation de la fonction Self-cleaning (Auto-nettoyage) dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour n'importe quelle autre fonction.
26 **Temp. (Température)** : permet de modifier la température lorsque le four est en marche (four inférieur).
27 **Temp. Probe (Sonde thermique)** : permet d'activer le mode Temp Probe (Sonde thermique).
28 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : permet de régler ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson (four inférieur).
29 **Cook Time (Temps de cuisson)** : appuyez sur le pavé numérique et utilisez-le pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire vos aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé (four inférieur).
30 **Delay Start (Départ différé)** : permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four selon l'heure définie.
31 **Descale (Détartrage)** : permet d'activer la fonction Descale (Détartrage).
32 **No Preheat (Sans préchauffage)** : permet d'activer la fonction No Preheat (Sans préchauffage) avec les modes Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection) activés (four inférieur).
33 **Steam Level (Niveau de vapeur)** : permet de sélectionner un niveau de vapeur (Lo (Faible), Med (Moyen), Hi (Élevé)).
34 **Drain (Vidange)** : permet d'activer la fonction de vidange.
35 **Number Pad (Pavé numérique)** : permet de régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée, etc.
36 **Options** : permet d'afficher le menu User Preference (Préférence de l'utilisateur) sur l'écran.
37 **Clock (Horloge)** : permet de régler l'heure.
38 **Clear (Effacer)** : permet d'annuler la température ou la durée précédemment saisie.
39 **Control Lock(3sec) (Verrouillage des commandes(3sec))** : permet d'utiliser toutes les fonctions du four.
40 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : permet de démarrer un programme de cuisson ou de nettoyage dans le four.
41 **STOP/CLEAR / OVEN OFF (ARRÊT/SUPPRESSION / FOUR ARRÊT)** : permet d'annuler toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
42 **Lamp (Voyant)** : permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage (four et porte).
43 **Touch to Wake-Up/Sleep (Touche de réveil/mise en veille)** : permet d'activer ou de désactiver les boutons et les fonctions à l'écran.
44 **Reservoir (Réservoir)** : permet d'ouvrir le réservoir d'eau pour l'utilisation de la fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur), Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) et pour un nettoyage avec la fonction Hybrid Clean (Nettoyage hybride).



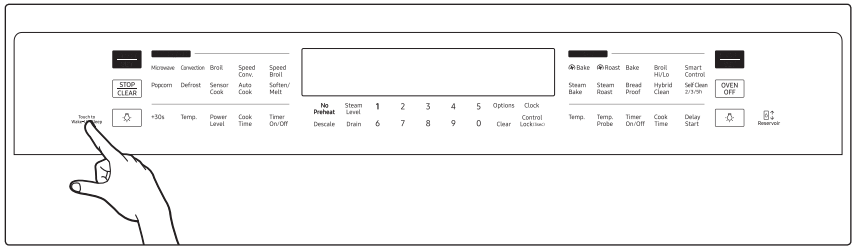


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 23 2018-08-30 12:53:06

# Fonctionnement de base

### Mode veille

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

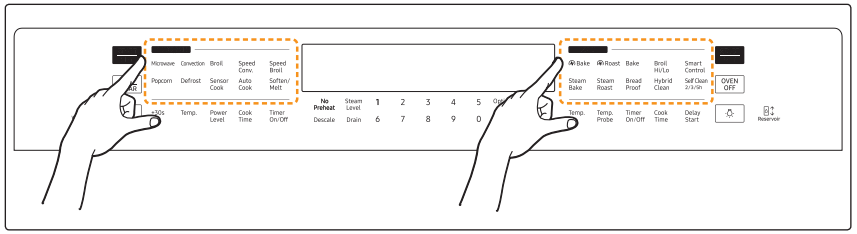


### Mode de réveil

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

### Four ou four à micro-ondes

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



## Réglage de l'horloge

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

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

### Comment régler l'horloge ?

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

## Réglage de la minuterie

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

### Comment régler la minuterie ?

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 24 2018-08-30 12:53:06

## Verrouillage des commandes

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

### Activation de la fonction Verrouillage des commandes

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

**REMARQUE**

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

### Comment déverrouiller les commandes ?

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

**REMARQUE**

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

## Réglage de la puissance

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

## Cuisson minutée

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

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

### Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 25 2018-08-30 12:53:06

## Réglages minimum et maximum

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

### Four à micro-ondes supérieur

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

### Partie inférieure du four

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

# Four à micro-ondes (four supérieur)

## Micro-ondes

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

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

### Niveau de puissance

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

**⚠ ATTENTION**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 26 2018-08-30 12:53:07

## Cuisson par convection

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

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

   **REMARQUE**

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

**ATTENTION**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Cuisson au gril

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

   **REMARQUE**

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

**ATTENTION**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

## Convection rapide

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

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

**ATTENTION**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 27 2018-08-30 12:53:07

# Four à micro-ondes (four supérieur)

## Cuisson au gril rapide

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

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

   **REMARQUE**

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

**⚠ ATTENTION**

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

## Pop-corn

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

## Décongélation

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 28 2018-08-30 12:53:07

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

## Cuisson par capteur

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

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

⚠ ATTENTION

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 29 2018-08-30 12:53:07

# Four à micro-ondes (four supérieur)

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 3<br>Beverage (Boissons) | 6 à 8 oz | Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 4<br>Dinner Plate<br>(Assiette-repas) | 1 portion | Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé (1 pouce) ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance.<br>Contenu :<br>• 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris)<br>• 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)<br>• 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.) |
| 5<br>Casserole<br>(Plat mijoté) | 1 à 4 portions | Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir.<br>Contenu :<br>Plats mijotés : réfrigérés |
| 6<br>Pasta (Pâtes) | 1 à 4 portions | Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir.<br>Contenu :<br>Pâtes : spaghetti en conserve |
| 7<br>Soup (Soupe) | 1 à 4 portions | Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé (1 pouce). Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « Sensor » (Capteur), ajoutez du temps et augmentez la puissance. Remuez avant de servir.<br>Contenu :<br>Soupe : réfrigérée |
| 8<br>Frozen Breakfast<br>(Petit-déjeuner surgelé) | 4 à 8 oz | Utilisez ce bouton pour les sandwichs surgelés, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 9<br>Frozen Dinner<br>(Dîner surgelé) | 13 à 18 oz | Déballez les aliments et suivez les consignes figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 30 2018-08-30 12:53:07

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 10<br>Rice (Riz) | 1 à 2 tasses | Ajoutez 1 tasse d'eau froide pour 1 tasse de riz. utilisez une grande cocotte en Pyrex. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Le riz double de volume pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. |
| 11<br>Mini ravioli | 8 à 14 oz | Déposez les mini ravioli de façon uniforme dans une cocotte en verre adaptée au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce). Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. Remuez avant de servir. |
| 12<br>Fresh Vegetables (Légumes frais) | 1 à 4 portions | Mettez les légumes frais (brocolis, choux-fleurs, courgettes, aubergines, etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 13<br>Fresh Root Vegetables (Légumes-racines frais) | 1 à 4 portions | Mettez les légumes frais (carottes, poireaux, pommes de terre, betterave etc.) dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 14<br>Frozen Vegetables (Légumes surgelés ) | 1 à 4 portions | Placez les légumes surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pour la cuisson. Remuez, puis laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |
| 15<br>Canned Vegetables (Légumes en conserve) | 1 à 4 portions | Placez les légumes en conserve dans un plat en plastique, en verre ou en céramique adapté au micro-ondes. Couvrez avec un film plastique perforé (1 pouce) pendant la cuisson et remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 31 2018-08-30 12:53:07

# Four à micro-ondes (four supérieur)

### Consignes pour la cuisson automatique par capteur

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

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

**REMARQUE**

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

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

### Ustensiles et couvercle

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

**ATTENTION**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 32 2018-08-30 12:53:07

## Cuisson automatique

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

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

⚠ ATTENTION

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

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1<br>Bacon | 1 portion : 2 parts<br>2 portions : 4 parts<br>3 portions : 6 parts | Placez 2 serviettes en papier sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes et placez les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'une autre serviette en papier. Retirez immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée. |
| 2<br>Hot Dog (Hot-dog) | 1 portion : 2 chacun<br>2 portions : 4 chacun | Piquez chaque hot dog 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les hot dogs sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille inférieure. Au signal sonore du four à micro-ondes, ajoutez les petits pains et appuyez sur start (départ) pour continuer. |
| 3<br>Oatmeal<br>(Flocons d'avoine) | 1 portion : 1 paquet<br>2 portions : 2 paquets | Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après. |
| 4<br>Nachos | 1 portion | Placez les tortillas de façon uniforme dans un plat adapté au micro-ondes puis placez-le sur la grille supérieure. Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage.<br>Contenu :<br>• 4 à 5 oz de tortillas<br>• ½ tasse de fromage râpé |
| 5<br>Baked Potato<br>(Pommes de terre au four) | 1 portion : 2 chacun<br>2 portions : 4 chacun | Piquez chaque pomme de terre 3 fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille inférieure. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. |
| 6<br>Quinoa | 1 portion : une tasse<br>2 portions : 2 tasses | Suivez les instructions du paquet pour connaître les quantités recommandées d'eau. Remuez bien avant et après. |
| 7<br>Brownie Mix<br>(Pâte à brownies) | 1 sachet | Versez la pâte dans un plat adapté au micro-ondes de 8x8 pouces, puis placez-le sur la grille inférieure. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 33 2018-08-30 12:53:07

# Four à micro-ondes (four supérieur)

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 8<br>Meatloaf<br>(Pain de viande) | 2,5 lb | Ingrédients :<br>1½ lb de bœuf haché, 1 œuf, 1 oignon (émincé), 1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain séché, salez et poivrez à votre convenance.<br>Instructions :<br>Dans un saladier, mélangez le bœuf, l'œuf, l'oignon, le lait et les miettes de pain. Salez et poivrez à votre convenance et placez le tout dans un moule à pain beurré de 5 x 9 pouces. Placez le moule sur la grille inférieure. |
| 9<br>Homemade Lasagna<br>(Lasagnes maison) | 40 oz | Ingrédients :<br>0,7 lb de bœuf haché, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 8 oz de sauce tomate, 4 oz de bouillon de bœuf, 8 feuilles de lasagnes, 1 oignon (émincé), origan et basilic à votre convenance, 8 oz de mozzarella râpée<br>Instructions :<br>Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Mélangez avec la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 30 minutes.<br>Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions figurant sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Saupoudrez le fromage restant sur la couche supérieure. Placez le plat sur la grille inférieure du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| 10<br>Frozen Soft Pretzels<br>(Bretzels surgelés) | 1 portion : 2 chacun<br>2 portions : 4 chacun | Placez les bretzels sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure. |
| 11<br>Frozen Buffalo Wings<br>(Ailes de poulet Buffalo surgelées) | 1 portion : 12 oz<br>2 portions : 16 oz | Placez les ailes de poulet surgelées sur le plat à chauffer, puis posez le plat sur la grille supérieure. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 34 2018-08-30 12:53:07

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 35 2018-08-30 12:53:07

# Four à micro-ondes (four supérieur)

## Faire ramollir/fondre

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

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

⚠ ATTENTION

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

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|---|---|---|
| 1<br>Melt Butter<br>(Faire fondre du beurre) | 0,25 lb (1 bâtonnet)<br>0,5 lb (2 bâtonnets) | Retirez l'emballage du beurre et coupez-le en plusieurs morceaux. Placez le beurre sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après. |
| 2<br>Soften Butter<br>(Faire ramollir du beurre) | 0,25 lb (1 bâtonnet)<br>0,5 lb (2 bâtonnets) | Retirez le beurre de l'emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. |
| 3<br>Melt Chocolate<br>(Faire fondre du chocolat) | 1 tasse de pépites de chocolat | Placez les pépites de chocolat dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Au signal sonore du four à micro-ondes, remuez et appuyez sur **Start (Départ)** pour continuer. Si le chocolat n'est pas remué, les pépites de chocolat conserveront leur forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé. |
| 4<br>Soften Ice Cream<br>(Ramollir les crèmes glacées) | 1 portion : 1 chopine<br>2 portions : 1,5 litre | Retirez le couvercle du carton. Placez le carton au centre du micro-ondes. |
| 5<br>Soften Cream Cheese<br>(Faire ramollir du fromage à la crème) | 4 oz<br>8 oz | Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le sur un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. |
| 6<br>Melt Cheese<br>(Faire fondre du fromage) | 4 oz<br>8 oz | Placez le fromage dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien après. |
| 7<br>Melt Marshmallows<br>(Faire fondre de la guimauve) | 5 oz<br>10 oz | Placez la guimauve dans un plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Remuez bien après. |
| 8<br>Melt Caramel<br>(Faire fondre du caramel) | 4 oz<br>8 oz | Placez le caramel dans un grand plat adapté au four à micro-ondes. Remuez bien après. |



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 36 2018-08-30 12:53:08

# Four (four inférieur)

## Cuisson minutée

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

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

### Réglage du four pour le mode Cuisson minutée

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

## Départ différé

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

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

### Comment régler le four pour le départ différé ?

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

## Activation et désactivation de l'éclairage

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



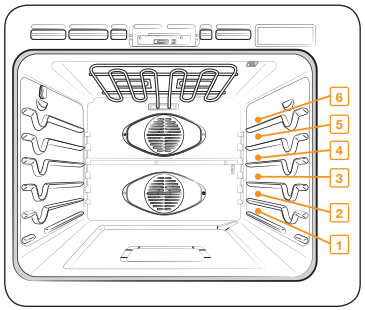


NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 37 2018-08-30 12:53:08

# Four (four inférieur)

## Utilisation des grilles du four

### Hauteurs de grille

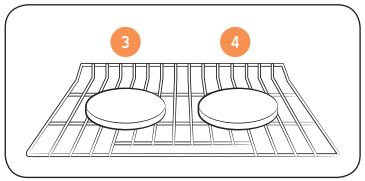



Position recommandée de la grille pour la cuisson

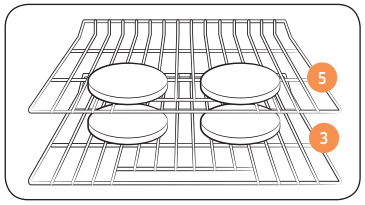
| TYPE D'ALIMENTS | HAUTEUR DE GRILLE |
|---|---|
| Cuisson d'hamburgers au gril | 6 |
| Cuisson au gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson | 3-5 |
| Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés | 4 ou 3 |
| Gâteaux des anges, petits rôtis | 2 |
| Dinde, gros rôti, jambons,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

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

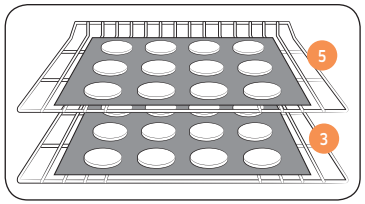
### Emplacement de la grille et des plats




**Grille unique**




**Grilles multiples**




**Grilles multiples**

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1˝ à 1½˝.
Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en **position 3** ou **4**.
Reportez-vous à la figure sur la gauche.
Si vous faites cuire des gâteaux et cookies sur plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.

**Utilisation de plusieurs grilles de four**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 38 2018-08-30 12:53:08

### Avant d'utiliser les grilles

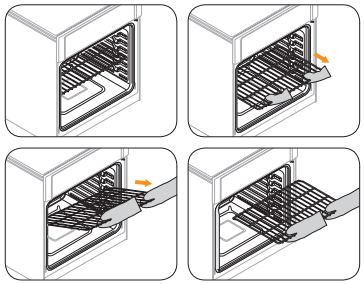
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

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

RÉINSERTION DES GRILLES

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



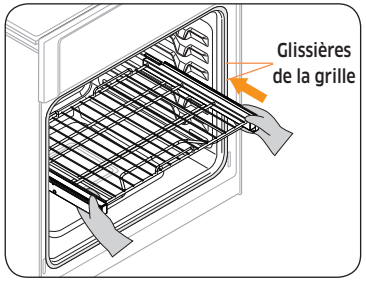
⚠ ATTENTION

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

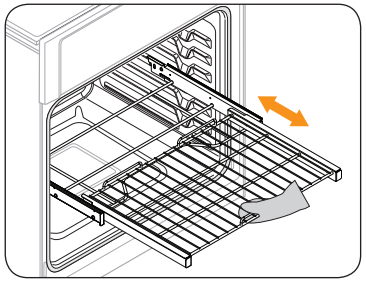
## Utilisation de la grille coulissante

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

### Installation de la grille coulissante




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



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

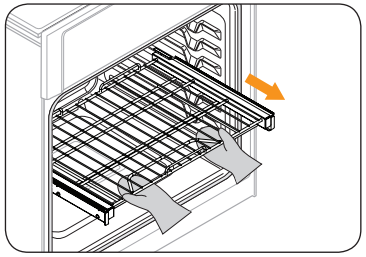




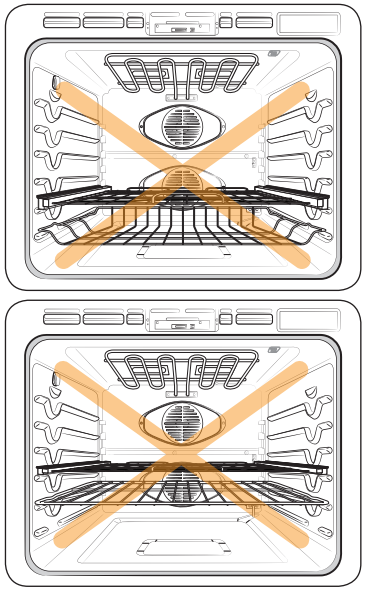
NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 39 2018-08-30 12:53:08

# Four (four inférieur)

### Retrait de la grille coulissante



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



**⚠ ATTENTION**

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

**REMARQUE**

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

## Cuisson traditionnelle

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

### Réglage du four pour la cuisson traditionnelle

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

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

**REMARQUE**

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

### Réglage de la température en cours de cuisson

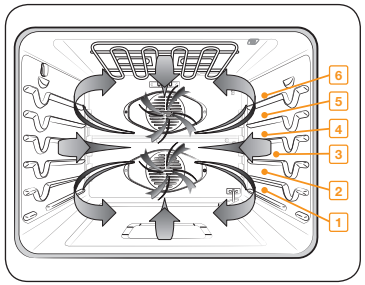
1. Appuyez sur **Temp. (Température)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).
2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.
3. Terminez la saisie en appuyant sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 40 2018-08-30 12:53:09

## Cuisson par convection




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

### Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.
Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, placez cette dernière sur la **position 3** ou **4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**.
Lorsque vous cuisez des gâteaux, l'utilisation du mode Bake (Cuisson traditionnelle) (et non du mode Convection Bake (Cuisson par convection) offre de meilleurs résultats.

### Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

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

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

**REMARQUE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 41 2018-08-30 12:53:09

# Four (four inférieur)

## Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.
La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

### Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

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

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

**REMARQUE**

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

## Sans préchauffage

Utilisez la fonction No Preheat (Sans préchauffage) pour faire cuire des aliments sans appliquer le cycle de préchauffage.
Cette fonction est uniquement disponible pour Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection).

### Réglage du four pour la fonction Sans préchauffage

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

**REMARQUE**

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

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

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 42 2018-08-30 12:53:10

## Cuisson au gril

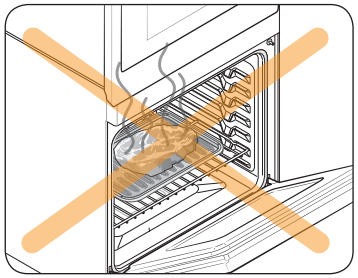
La cuisson au gril est une méthode de cuisson des morceaux de viande tendres utilisant la chaleur directe sous le gril du four.
La chaleur élevée permet de cuire plus rapidement et permet de brunir les aliments. Le mode de cuisson au gril est le mode le plus adapté aux viandes, aux poissons et à la volaille d'une épaisseur maximale de 1".

### Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

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

**REMARQUE**

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



**⚠ ATTENTION**

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

### Guide de recommandations concernant la cuisson au 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" | Hi (Élevé) | 6 | 03:00 | 02:00 |
| | À point | 9 boulettes | 1" | Hi (Élevé) | 6 | 03:20 | 02:20 |
| Biftecks | Saignant | - | 1" | Hi (Élevé) | 5 | 05:00 | 04:00 |
| | À point | - | 1- 1 1/2" | Hi (Élevé) | 5 | 06:00 à 06:30 | 04:30 à 04:00 |
| | Bien cuit | - | 1- 1 1/2" | Lo (Faible) | 4 | 07:00 à 08:00 | 04:00 à 05:00 |
| Morceaux de poulet | Bien cuit | 4,5 lb | 1/2-3/4" | Lo (Faible) | 3 | 16:00 à 18:00 | 13:00 à 15:00 |
| | Bien cuit | 2 lb | 1/2-3/4" | Lo (Faible) | 3 ou 4 | 15:00 à 16:00 | 10:00 à 12:00 |
| Côtelettes de porc | Bien cuit | 1 lb | 1" | Lo (Faible) | 3 | 08:00 à 10:00 | 06:00 à 08:00 |
| Filets de poisson | Bien cuit | - | 1/4-1/2" | Lo (Faible) | 3 ou 4 | 07:00 à 08:00 | 04:00 à 05:00 |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 43 2018-08-30 12:53:10

# Four (four inférieur)

## Cuisson et rôtissage à la vapeur

La fonction Steam Bake (Cuisson à la vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les desserts en augmentant la teneur en humidité et en améliorant la texture et le goût.
La fonction Steam Roast (Rôtissage à la vapeur) offre d'excellentes conditions de cuisson pour les viandes ou la volaille rôties en conservant une surface croustillante tout en se mélangeant dans les jus pour obtenir un résultat moelleux et tendre.

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

   **REMARQUE**

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

**REMARQUE**

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

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

**REMARQUE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 44 2018-08-30 12:53:10

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

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

## Utilisation de la fonction Pain précuit

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

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

**REMARQUE**

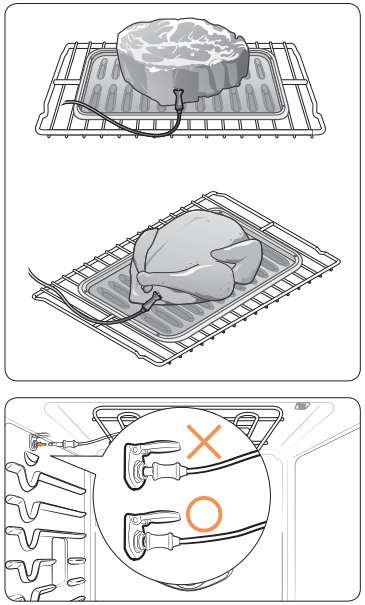
Placez la grille au niveau 3 pour la fonction Bread Proof (Pain précuit).

## Utilisation de la sonde thermique

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

### Utilisation de la fonction Sonde thermique

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



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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 45 2018-08-30 12:53:10

# Four (four inférieur)

2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise sur la paroi supérieure du four aussi loin qu'elle peut aller.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix (Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection), ou Convection Roast (Rôtissage par convection)) et la température.
4. Appuyez sur **Temp. Probe (Sonde thermique)** 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 Cook Time (Temps de cuisson) ou Delay Start (Départ différé), réglez chaque fonction.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
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.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour une cuisson avec la fonction Temp. Probe (Sonde thermique). N'utilisez pas la sonde thermique à d'autres fins.

**REMARQUE**

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

### Tableau de la sonde thermique

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

**REMARQUE**

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

### Retrait de la sonde thermique

Retirez la fiche de la sonde thermique de la prise.

**⚠ ATTENTION**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 46 2018-08-30 12:53:10

## Utilisation de la fonction Smart Control (four inférieur uniquement)

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

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

### Comment connecter le four ?

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

### Pour démarrer le four à distance

Appuyez sur **Smart Control (Commande intelligente)**. apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être démarré et contrôlé à distance à l'aide d'un appareil mobile connecté.
**Lorsque la fonction Smart Control (Commande intelligente) est activée, vous pouvez :**

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

**REMARQUE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 47 2018-08-30 12:53:11

# Four (four inférieur)

## Utilisation de la fonction Options

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Ces options incluent Temp Adjust (Réglage de la température), Temp Unit (Unité de température, Auto Conversion (Conversion automatique), Time of Day (Heure actuelle), 12 hour energy saving (Économie d'énergie après 12 heures), Sound On/Off (Activation/Désactivation du son) et Demo mode (Mode Démo).
Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

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

### Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.
La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).

Comment corriger la température du four ?

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

**REMARQUE**

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

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

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

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 48 2018-08-30 12:53:11

### Conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.
Si cette fonction est activée, l'affichage indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), l'affichage indique la température convertie, soit 325 °F.
(Réglage par défaut : désactivée)

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

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

### Heure actuelle (12 heures/24 heures)

La commande du four peut être programmée pour afficher l'heure actuelle en mode 12 heures ou 24 heures.
Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en mode 12 heures.

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

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

### Économie d'énergie après 12 heures

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

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

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

### Activation/Désactivation du son

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

Comment activer ou désactiver le son ?

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

### Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

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

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

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

**REMARQUE**

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

### Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
(Lorsque Demo mode (Mode Démo) est activé, l'élément chauffant est désactivé et ne fonctionne pas.)

Comment activer ou désactiver le mode démo ?

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 49 2018-08-30 12:53:11

# Four (four inférieur)

## Utilisation de la fonction Shabbat

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

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

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

### Utilisation de la fonction Shabbat

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

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

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

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

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

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 50 2018-08-30 12:53:11

# Entretien de votre appareil

## Auto-nettoyage (four inférieur uniquement)

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

⚠ ATTENTION

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

### Avant le cycle d'auto-nettoyage

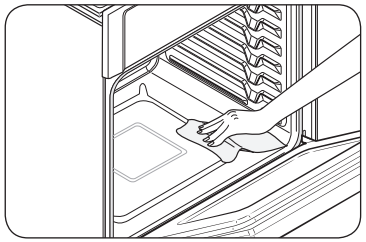


Fig. 1

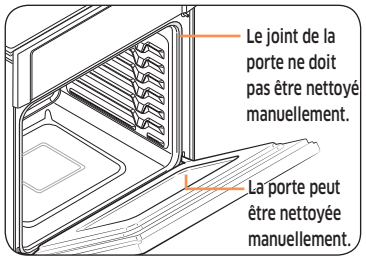



Fig. 2

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

REMARQUE

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 51 2018-08-30 12:53:11

# Entretien de votre appareil

### Comment lancer un cycle d'auto-nettoyage

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

   **REMARQUE**

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

### Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?

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

### Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

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

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

### Après un cycle d'auto-nettoyage

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

## Nettoyage hybride (four inférieur uniquement)

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

**⚠ ATTENTION**

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



NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 52 2018-08-30 12:53:11

### Avant un cycle Nettoyage hybride

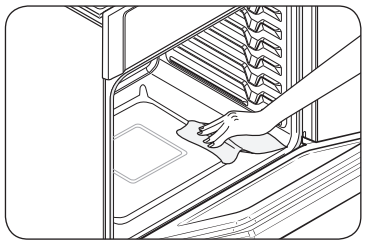


Fig. 1

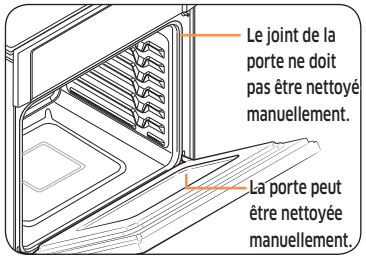



Fig. 2

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

**REMARQUE**

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

### Démarrage d'un cycle Nettoyage hybride

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

**REMARQUE**

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

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

**REMARQUE**

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

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

**REMARQUE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 53 2018-08-30 12:53:12

# Entretien de votre appareil

### Après un cycle Nettoyage hybride

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

**REMARQUE**

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

## Détartrage

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

**REMARQUE**

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

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

   **REMARQUE**

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 54 2018-08-30 12:53:12

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ ATTENTION**

- Le voyant DEL Water Supply (Alimentation en eau) clignote et le four arrête de fonctionner si le réservoir d'eau vient à manquer d'eau lors du cycle de détartrage.
  Si tel est le cas, remplissez le réservoir de sorte qu'il contienne 22 oz (650 ml) d'eau potable.
  Ne remplissez pas trop le réservoir. En cas de non-respect de cette consigne, de l'eau risque de fuir au niveau du réservoir d'eau.
- N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer au cours des trois heures qui suivent, pour pouvoir activer les fonctions Steam Bake (Cuisson à la vapeur) et Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

**REMARQUE**

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

## Vidange

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

Pour vidanger l'eau, procédez comme suit :

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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 55 2018-08-30 12:53:12

# Entretien de votre appareil

## Entretien et nettoyage du four

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

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

### Nettoyage des surfaces en inox

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

**REMARQUE**

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

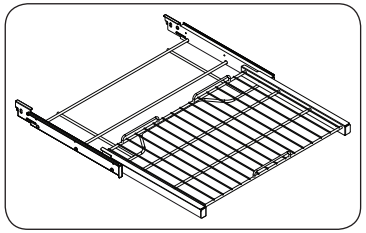
### Grilles de cuisson

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

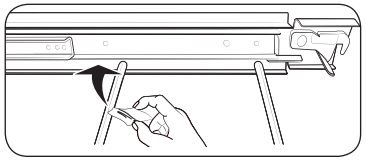
**REMARQUE**

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

### Pour lubrifier les rails de la grille coulissante



1. Retirez la grille du four. Reportez-vous à la partie Retrait de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante**.
2. Ouvrez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Vous pouvez placer un journal sous la grille pour vous faciliter le nettoyage.

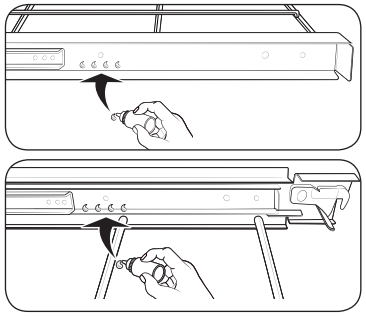


3. Si vous constatez la présence de débris sur les glissières, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier. (Le lubrifiant au graphite retiré lors de l'essuyage doit être remplacé – Reportez-vous aux étapes 4 à 7.

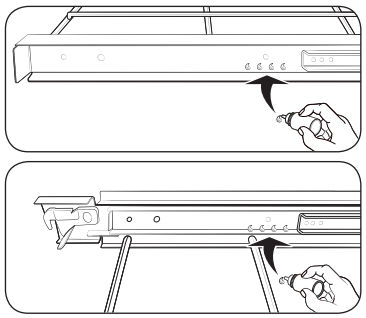




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 56 2018-08-30 12:53:12



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.

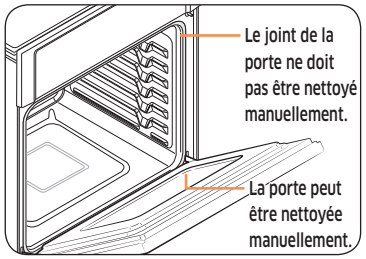


5. Répétez l'opération sur le mécanisme de glissière côté droit (avant et arrière) de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon sur le lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la partie Installation de la grille coulissante dans la section **Utilisation de la grille coulissante**, en page **39**.

**REMARQUE**

Ne pulvérisez pas la matière grasse végétale en bombe ni n'utilisez pas d'autres pulvérisateurs de lubrifiant sur la grille coulissante.

## Porte du four




- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyants 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.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 57 2018-08-30 12:53:12

# Entretien de votre appareil

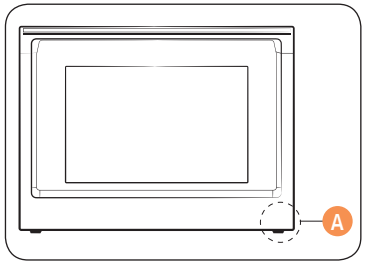
## Retrait de la porte du four (four inférieur uniquement)

**⚠ ATTENTION**

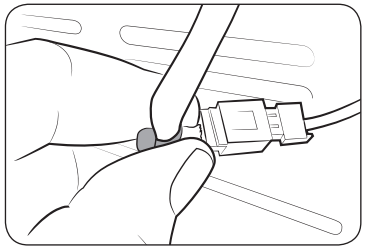
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée.
  Utilisez vos deux mains pour retirer l'une des portes du four.

**⚠ AVERTISSEMENT**

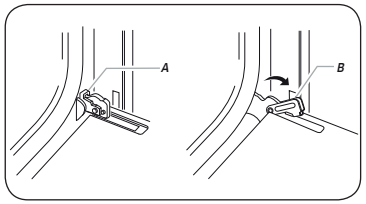
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas retirer la porte du four supérieur.



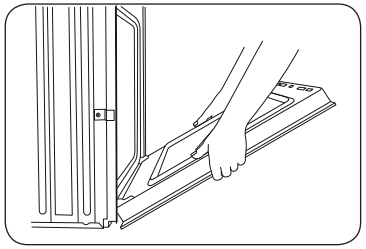

A. Fils couplés

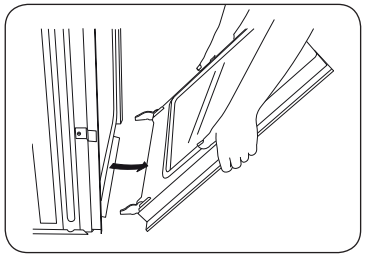


1. Avant de retirer la porte du four, préparez une surface où vous pourrez la déposer. Cette surface doit être plane et recouverte d'une couverture douce. Vous pouvez également utiliser les montants d'angle présents dans vos matériaux d'emballage.
2. Débranchez les fils couplés de l'éclairage DEL en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




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





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





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 58 2018-08-30 12:53:13

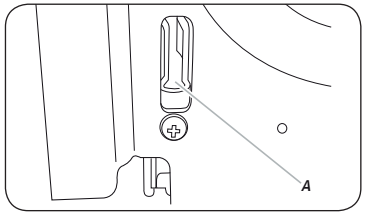
## Réinstallation de la porte du four (four inférieur uniquement)

**⚠ ATTENTION**

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

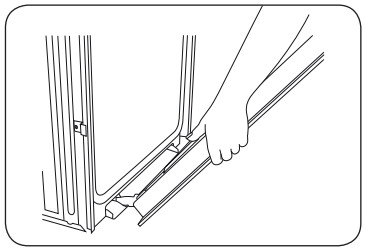
**⚠ AVERTISSEMENT**

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

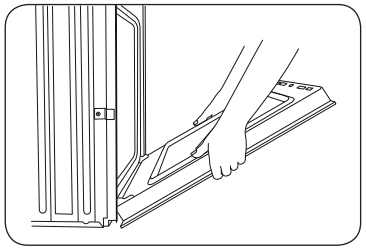



A. Trou à l'intérieur du four pour le verrou de la charnière de la porte

1. Avec vos deux mains, attrapez les côtés de la porte au milieu.
   Placez-vous en face de l'intérieur du four.
2. Repérez l'emplacement des trous de chaque côté de la paroi intérieure du four, destinés aux verrous de la charnière de la porte.



3. Maintenez la porte ouverte à un angle de 45°, puis alignez les charnières de la porte avec les trous en bas et à l'avant de l'intérieur du four. Insérez lentement la porte, en veillant à conserver l'angle de 45°. Si vous ressentez une légère chute, cela signifie que la porte est bien engagée dans le trou.



4. Abaissez la porte du four en position entièrement ouverte. Si la porte du four ne s'ouvre pas complètement à 90°, recommencez les étapes 1 à 3.
5. Repérez l'emplacement des verrous de la charnière de la porte du four, aux angles de la porte du four, puis faites tourner les verrous de la charnière en direction de l'intérieur du four pour les mettre en position verrouillée.
   Reportez-vous à l'étape 3 (Illustration A) dans la section « Retrait de la porte du four » pour connaître la bonne position de verrouillage.
6. Lorsque les charnières sont correctement installées et que la porte est fermée, il devrait y avoir un écart régulier entre la porte et le panneau de commande. Si un côté de la porte du four descend plus bas que l'autre, la charnière de ce côté de la porte est mal installée.
7. Rebranchez les fils couplés, puis réinstallez le capuchon en caoutchouc (pour la porte supérieure du four).

**⚠ ATTENTION**

Après avoir réinstallé la porte, assurez-vous de rebrancher les fils. Poussez-les à l'intérieur pour les disposer tel qu'ils étaient avant que 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.

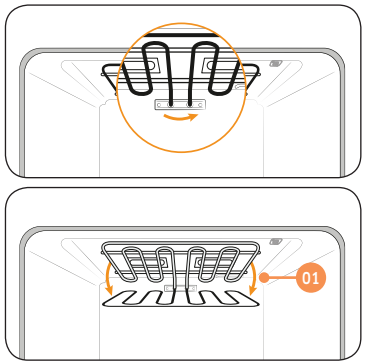




NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 59 2018-08-30 12:53:13

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

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




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

**REMARQUE**

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

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

**⚠ ATTENTION**

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

# Dépannage

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

## Écran de commande

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| L'affichage s'atténue. | Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché. | Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur. |
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | • Il y a des corps étrangers entre les boutons.<br>• Modèle tactile : Il y a de l'humidité à l'extérieur.<br>• Si la fonction de verrouillage est réglée. | • Retirez les corps étrangers et réessayez.<br>• Retirez l'humidité et réessayez.<br>• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 60 2018-08-30 12:53:13

## Pour le four à micro-ondes

| Symptôme | Cause | Action |
|---|---|---|
| Général | | |
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| | Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur. | Essuyez l'humidité à l'extérieur. |
| | La sécurité enfants est activée. | Désactivez la sécurité enfants. |
| Le four ne fonctionne pas. | Il n'y a pas d'alimentation. | Assurez-vous que la prise est alimentée. Assurez-vous que le four est branché. Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché. |
| | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| | Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers. | Retirez les corps étrangers et réessayez. |
| Le four s'arrête en cours de fonctionnement. | L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments. | Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer le fonctionnement. |
| L'appareil s'éteint lors du fonctionnement. | La four a effectué une très longue cuisson. | Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. |
| | Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. | Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement. |
| | Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur. | Placez les aliments dans le four. |
| | L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. | Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. |
| | Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise. | Affectez au four une prise en exclusivité. |
| Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas. | La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement. | N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu. |
| L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement. | L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. | Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. |
| | Des objets sont situés sur le four. | Retirez tous les objets situés sur le four. |
| La porte ne peut pas être ouverte correctement. | Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four. | Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 61 2018-08-30 12:53:13

# Dépannage

| Symptôme | Cause | Action |
|---|---|---|
| Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement. | Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé. | Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat. |
| La fonction de décongélation ne fonctionne pas. | La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée. | Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. |
| L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas. | La porte a été laissée ouverte un long moment. | L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler). |
| | L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers. | Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau. |
| Un signal sonore retentit durant la cuisson. | Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation. | Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Départ) pour redémarrer le fonctionnement. |
| Le four n'est pas de niveau. | Le four est installé sur une surface irrégulière. | Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable. |
| Des étincelles apparaissent durant la cuisson. | Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation. | N'utilisez pas de récipients métalliques. |
| Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement. | La porte n'est pas correctement fermée. | Fermez la porte et vérifiez à nouveau. |
| Il y a de l'électricité provenant du four. | L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre. | Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre. |
| 1. De l'eau goutte.<br>2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte.<br>3. De l'eau reste dans le four. | Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| La luminosité à l'intérieur du four varie. | La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée. | Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. |
| La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours. | Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson. | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 62 2018-08-30 12:53:14

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

| Symptôme | Cause | Action |
|---|---|---|
| Convection | | |
| Le four ne chauffe pas. | La porte est ouverte | Fermez la porte et réessayez. |
| De la fumée s'échappe lors du préchauffage. | Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois. | Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter. |
| | Des aliments sont présents sur les éléments chauffants. | Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants. |
| Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four. | Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés. | Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures. |
| Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four. | Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur. | Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur. |
| Le four ne cuit pas correctement. | La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments. | Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson. |
| | Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées | Configurez correctement les commandes du four et réessayez. |
| | La résistance du gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement. | Insérez correctement les accessoires. |
| | Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés. | Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 63 2018-08-30 12:53:14

# Dépannage

## Pour le four inférieur

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne s'allume pas. | Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique. | Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. |
| | Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur s'est peut être déclenché. | Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur. |
| | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées. | Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 22. |
| | Le four est trop chaud. | Laissez le four refroidir. |
| | Câblage incomplet. | Contactez le service technique. |
| | Coupure de courant. | Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité. |
| L'éclairage du four ne s'allume pas. | L'ampoule est dévissée ou défectueuse. | • Revissez ou remplacez l'ampoule.<br>• Appelez pour obtenir de l'assistance si l'éclairage de la porte ne s'allume pas. |
| | Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé. | Contactez le service technique. |
| Le four émet une fumée excessive durant la cuisson. | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées. | Reportez-vous au chapitre relatif à l'utilisation du four en page 22. |
| | La viande a été placée trop près de l'élément. | Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande. |
| | La viande n'a pas été correctement préparée. | Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact. |
| | La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. | Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril. |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement. | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées. | Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four, à partir de la page 22. |
| | La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau. | Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, en page 38. |
| | Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé. | |
| | La température du four doit être ajustée. | Reportez-vous à la section Réglage de la température, en page 48. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 64 2018-08-30 12:53:14

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Les aliments ne grillent pas correctement. | La quantité peut ne pas être appropriée. | Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril pour connaître les quantités, en page 43, puis réessayez. |
| | La grille n'a pas été positionnée correctement. | Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 43. |
| | Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril. | Utilisez un récipient adapté. |
| | À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible. | • Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes.<br>• Reportez-vous au guide de recommandations concernant la cuisson au gril, en page 43. |
| La température du four est trop chaude ou trop froide. | La température du four doit être ajustée. | Reportez-vous au chapitre concernant le réglage de la température, en page 48. |
| De l'eau goutte. | Dans certains cas, il se peut que vous voyiez de l'eau ou de la vapeur selon les aliments que vous cuisinez. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. | Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| De la vapeur sort au niveau de la fissure entre le corps du four et la porte. | | |
| Il reste de l'eau dans le four. | | |
| Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur. | L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. |

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne s'auto-nettoie pas. | La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage. | Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. |
| | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées. | Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51. |
| | Il n'est pas possible de démarrer un cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage du four a été activée. | Désactivez le verrouillage du four (voir page 25). |
| Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage. | L'intérieur de votre four est excessivement sale. | Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive, puis relancez un cycle d'auto-nettoyage. |
| La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage. | Le four est trop chaud. | Laissez le four refroidir. |
| Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage. | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées. | Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51. |
| | Le four était très sale. | Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long. |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 65 2018-08-30 12:53:14

# Dépannage

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation. | En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four. | Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système.<br>Utilisez le four normalement. |
| | La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson. | |
| Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation. | Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations. | • Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures.<br>• Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, en page 51. |
| Odeur forte. | Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four. | Faites fonctionner à vide le four en mode Bake (Cuisson traditionnelle) sur 400 °F pendant 1 heure. |
| Bruit au niveau du ventilateur. | Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement. | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système, mais il s'agit d'un fonctionnement normal. |
| Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four. | Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage. | À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. |
| La porte du four est verrouillée. | Le disjoncteur s'est déclenché ou une coupure de courant est survenue alors que la porte du four était verrouillée. | Activez la fonction Control Lockout (Verrouillage des commandes), puis déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section **Verrouillage des commandes** en page 25. |

## Codes d'information

| Code affiché | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| C-d0 | Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute. | Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Samsung local. |
| C-d1 | Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné. | Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| C-F0 | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue. | |
| C-F2 | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue. | |
| C-10 | Le capteur de cuisson est en circuit ouvert lorsque le micro-ondes est en cours d'utilisation. | |
| | Le capteur de cuisson est en court-circuit lorsque le micro-ondes est en cours d'utilisation. | |
| 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. | |





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 66 2018-08-30 12:53:14

| Code affiché | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| C-21 | Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé. | Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| C-23 | Le capteur de la sonde thermique est court-circuité lorsque le four est utilisé. | |
| C-30 | Le capteur de la carte de circuit imprimé est ouvert lorsque le four est utilisé. | |
| | Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé. | |
| C-31 | Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé. | Contactez le service technique. |
| C-70 | Le capteur de vapeur est en circuit ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement | Appuyez sur **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| | Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement | |
| C-72 | Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés. | |
| C-A2 | Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement. | Contactez le service technique. |

# Garantie (États-Unis)

**VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.**

**FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG**

**GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL AVEC PREUVE D'ACHAT**

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée, commençant à la date d'achat initial, de :

**Un (1) an (pièces et main d'œuvre)**
**Dix (10) ans (pièces du magnétron uniquement)**

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un service technique agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au service technique agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 67 2018-08-30 12:53:14

# Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une surchauffe due à une cuisson excessive, tout problème relatif au plateau en verre ou au plateau tournant, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau) ; et une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Samsung facturera les travaux de réparation pour le remplacement d'un accessoire ou la réparation de dommages esthétiques, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés sont :

- Porte, poignée, panneau extérieur ou tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e)
- Plateau, guide de plateau roulant, coupleur, filtre ou grille métallique brisé(e) ou perdu(e)

Les pièces ayant été déterminées par SAMSUNG comme pouvant être remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client à des fins d'installation. À la seule discrétion de SAMSUNG, un agent agréé du service technique peut être envoyé pour procéder à l'installation en question.

### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

### LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

**Samsung Electronics America, Inc.**
**85 Challenger Road**
**Ridgefield Park, NJ 07660**
**1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support**





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 68 2018-08-30 12:53:14

# Garantie (CANADA)

**VEUILLEZ NE PAS JETER. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.**

**FOUR ÉLECTRIQUE SAMSUNG**

**GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL**

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

**UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, CINQ (5) ANS POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON**

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au CANADA. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire canadien contigu. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrecte, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 69 2018-08-30 12:53:14

# Garantie (CANADA)

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

**Samsung Electronics Canada Inc.**
**2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada**
**1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (English)**
**www.samsung.com/ca_fr/support (French)**

# Annexe

## Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : mailto:oss.request@samsung.com.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SimpleConnectTP/seq/0 permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.





NQ70M6650DS_AA_DE68-04446A-02_EN+MES+CFR.indb 70 2018-08-30 12:53:14

# Notes

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spsn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

| PAYS | N° DE TÉLÉPHONE | SITE INTERNET |
|---|---|---|
| U.S.A<br>Consumer Electronics | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/us/support |
| CANADA | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/ca/support (English)<br>www.samsung.com/ca_fr/support (French) |

DE68-04446A-02