

dacor

User Manual

Transitional Pro Range

DOP48*960D* / DOP48*963D*

⚠ WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL / GREASE FIRE WITH WATER.

WARNING : If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - **DO NOT** try to light any appliance.
 - **DO NOT** touch any electrical switch.
 - **DO NOT** use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. **AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.** Refer to the installation manual for instructions.

- a) If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.
- c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



WARNING

Do not step, lean, or sit on the oven door of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.

Regulatory Notice

1. Radio Apparatus Notice

CAUTION

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

The remote enable equipment installed on this product complies with Part 15 of FCC Rules and Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is Subject to following two conditions:

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

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

1. Radio Apparatus 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 and Canadian ICES-003. 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.

RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC and 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.



To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor products! Our unique combination of features, style and performance make us a great addition to your home.

In order to familiarize yourself with the controls, functions and full potential of your new Dacor Appliance, read this use and care manual thoroughly, beginning with the **Before you begin** section.

All Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company value. Should you ever experience a problem with your product, please first check the Troubleshooting section of this manual for guidance. It provides useful suggestions and remedies prior to calling for service.

Valuable customer input helps us to continuously improve our products and services, so please feel free to contact our Customer Service Team for assistance with any of your product support needs.

Dacor Customer Assurance

- **USA**
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
- **Canada**
Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Telephone: 833-353-5483(USA), 844-509-4659(Canada)

Hours of Operation: Mon - Fri, 8:00 a.m. to 8:00 p.m. Pacific Time

Website: www.dacor.com

Thank you for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor product will deliver a high level of performance and enjoyment for many years to come.

Sincerely,

The Dacor Customer Assurance Team

Contents

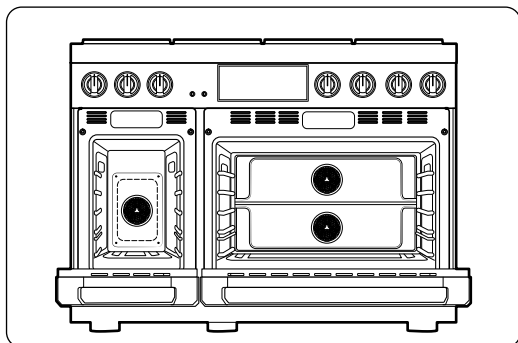
Before You Begin	9
Important Notes to the Owner	9
About this manual	9
Important note to the installer	9
Important note to the consumer	10
Important note to the servicer	10
Energy-Saving Tips	10
Using the Water Reservoir	10
Oven vent / cooling vent	12
Important safety instructions	13
Read all instructions before using this appliance	13
Symbols used in this manual	13
California Proposition 65 Warning	13
Commonwealth of Massachusetts	13
General safety	14
Fire safety	15
Gas safety	15
Electrical and grounding safety	16
Installation safety	17
Location safety	18
Cooktop safety	19
Oven safety	21
Self-cleaning oven safety	22
Usage in high altitude area	22
Battery usage	23
Overview	24
External Features	24
Control Panel	26
Display	27
What is Included (DOP48*960D*)	28
What is Included (DOP48*963D*)	29
Using the Cooktop	30
About the Burners (DOP48*960D*)	30
About the Burners (DOP48*963D*)	31
About Burner Ignition	32
Using the Proper Cookware	33
Special Cooktop Features	34
About the Grates	35
Griddle (Additional purchase DOP48*960D* Only)	36
Electric Griddle (DOP48*963D* Only)	38
About the Wok Ring	40
Using the Basic Oven	41
Basic Settings: Clock, Date&Time, Language	41
Setting the Cooking Mode	42
Setting the Cooking Temperature	42
Basic Baking and Broiling Instructions	42
Using the Kitchen Timer	45
Using Timed Cooking	47
Using the Oven Racks	49
Using the Gliding Rack	51

Contents

About Oven Functions	53
Broiling Recommendation Guide	56
Air Fry mode	57
Stone bake mode	61
Air sous vide mode	62
Using the Temp Probe	65
Using the Cleaning Features	67
Running a GreenClean™ Cycle	71
Using the Sabbath Feature	74
Using the Special Functions	76
Using Smart Control	78
Starting the Oven Remotely	78
Using Control Lockout	79
Using Settings	80
Using the Small Oven	83
Using the Oven Racks	83
Rack and Pan Placement	83
About Oven Functions	84
Baking and Broiling Instructions (small oven)	85
Using the Special Functions	88
Using the Cleaning Features	90
Cooktop Maintenance	95
Cleaning the Cooktop Surface	95
Cleaning Stainless-Steel Surfaces	95
Cleaning the Control Knobs	96
Disassembling / Assembling the Burners and Grates	96
About Burner Caps and Heads	97
About Burner Bases	97
About Electrodes	98
About the Grates and Wok Ring	98
Assembling the Burner Caps and Heads	99
Oven Maintenance	101
Oven Care and Cleaning	101
Removing/Re-installing the Oven Door	107
Changing the Oven Light	108
Troubleshooting	109
Warranty and Service	114
Warranty	114
Appendix	117
Question	117
Model name & serial number	117
Open Source Announcement	118

Before You Begin

Important Notes to the Owner



Installer

- To promote safety and minimize problems, read this manual thoroughly before starting the installation. Leave this manual with the user.
- Write the appliance's model/serial numbers in this manual for service/maintenance reference.

User

- Keep this manual for personal reference and for that of inspectors, service personnel, etc.

Clean the oven fully before its first use. Then, ventilate the kitchen well, remove the accessories and set the oven to Bake at 400 °F for 1 hour. There will be a distinct odor. This is normal.

About this manual

READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the appliance.
- Remove all packing materials from the appliance compartments before connecting the electric and gas supply to the appliance.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Before You Begin

Important note to the consumer

Keep these instructions with your user manual for future reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your appliance is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the appliance.
- Cabinet storage space above the range burners should be a minimum of 30 in (76.2 cm).

Important note to the servicer

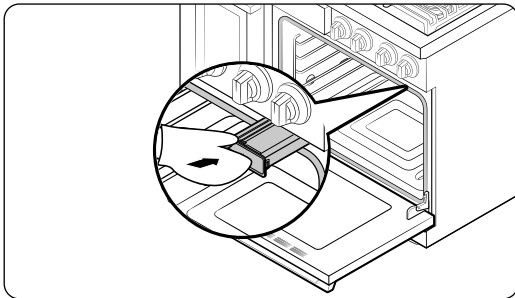
The electrical diagram is attached inside the mini manual.

Energy-Saving Tips

- During cooking, the oven door should be closed except when you turn food. Leaving the door closed also maintains oven temperature, which saves energy.
- If cooking longer than 30 minutes, you can switch the oven off 5 - 10 minutes before the cooking is done. The residual heat finishes cooking the food.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking tasks.
- When possible, cook multiple items simultaneously.

Using the Water Reservoir

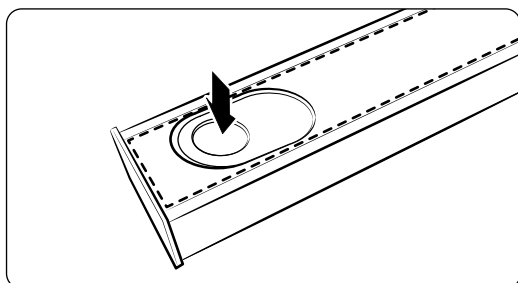
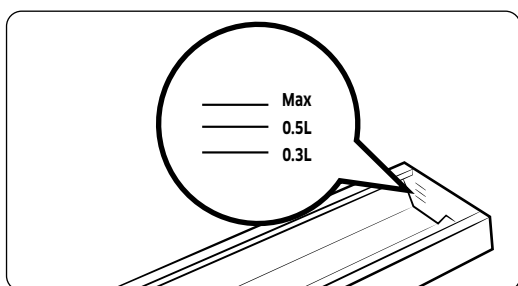
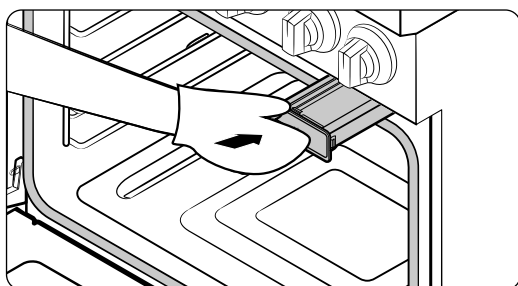
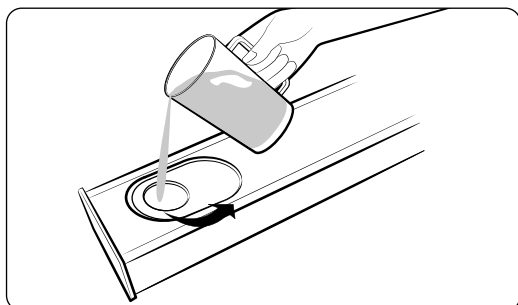
This feature is used with steam functions: Steam Bake, Steam Roast, GreenClean™, Steam, etc. It is also used for removing water scale from the oven walls, especially after using steam functions. Fill it with water before use.



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

NOTE

- The reservoir may be hot from oven use. If so, grasp the reservoir with an oven mitt.
- The reservoir can be fully removed from the range. Check the water level, and add water as needed. You may add water without removing the reservoir completely.



2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with tap water.

NOTE

You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top. To avoid spilling water, filling water through the hole after removing rubber cap is recommended.

3. Replace the cap or the clear plastic.
4. Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Push the **Open/Close reservoir** button on the control panel. The oven retracts the water reservoir.

CAUTION

The reservoir and slot heat up during cooking. Wear oven mitts to handle the reservoir during and right after cooking.

5. Close the oven door.

NOTE

Do not exceed the max line. Maximum reservoir capacity by model:

- DOP48*960D* : 650 ml
- DOP48*963D* : 650 ml

NOTE

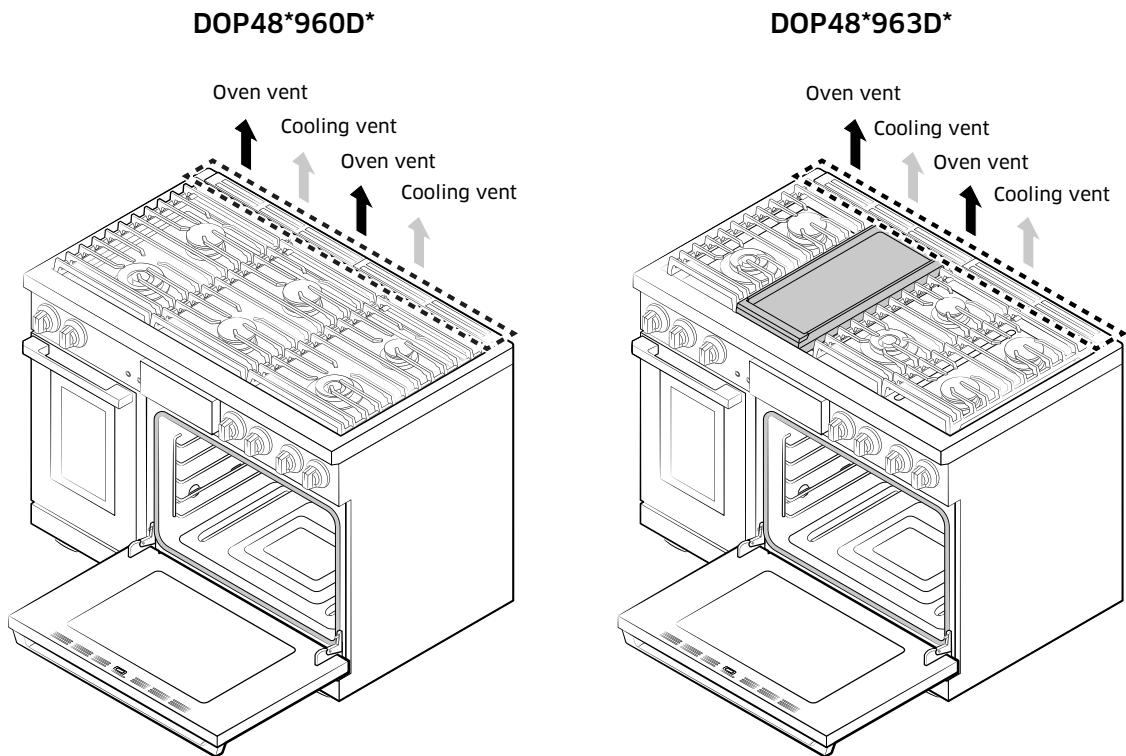
Close the cap and upper portion of the water reservoir before using the oven.

Before You Begin

Oven vent / cooling vent

Both the oven vent and the cooling vent are located at the back of the oven range. Proper air circulation prevents combustion problems and ensures good performance.

- Do not block the vent or its surroundings with objects.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.
- Be careful when operating the oven whatever the mode it is. The oven lets very hot air out through the vent.



Important safety instructions

Read all instructions before using this appliance

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Be sure to read the Important Safety Information in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of property damage, injury, or death.
- Keep this manual in a handy place so you can refer to it as needed.

Symbols used in this manual

WARNING

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

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE

Useful tips and instructions

These warning symbols are intended to prevent property damage and personal injury. Follow them explicitly.

California Proposition 65 Warning

WARNING

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

Commonwealth of Massachusetts

This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

Important safety instructions

General safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- **Do not touch** any surface, component, or mechanism of the range during or immediately after cooking.
- **Learn** where and how to shut off the valve that feeds gas to the range.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in the kitchen when the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging before operating the range to keep this material from catching fire. Keep all packaging away from children. Properly dispose of packaging as soon as the range is unpacked.
- **Do not keep** objects of interest to children on or around the range.
- **Do not operate** the range if it is damaged in any way, if it malfunctions, or is missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the range to heat sealed food containers.
- **Do not strike** the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door to prevent children and animals from getting trapped.
- **Unplug** the range before service/maintenance.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition range burners during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.
- An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with a gas range unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA1.1, and listed by an independent testing laboratory for combination use.

Fire safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

- **Do not store/place/use** combustible materials (e.g., paper, plastic, pot holders, linens, gasoline, alcohol) near the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- **Do not douse** a grease fire with water. Instead, turn off the heat source, and smother the fire with a tight-fitting lid, or use a multi-purpose, dry-chemical or foam extinguisher.
- **Do not heat** unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
- Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.

Gas safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the range.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.
- **Do not touch** any electrical switches or plug in a power cord.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** everyone from the building.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Checking for gas leaks

Leak-testing the appliance must be done according to the manufacturer's instructions.

Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soap-and-water solution around the area you are checking. If there is a gas leak, small bubbles will appear in the solution. When not sure, call for professional help.

Important safety instructions

Electrical and grounding safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

- Plug the range into a grounded 4-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, cord, or outlet.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 240 Vac, 60Hz, 50 Amp breaker for the DOP48*960D* and DOP48*963D* range. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be use with nominal 13/8" diameter connection openings.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range **must be Earth grounded**. If the range malfunctions or breaks down, grounding reduces the risk of electric shock by providing a safe path for the current. This range's power cord has a grounding plug, which must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded according to local regulations. If you are not sure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 4-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 4-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions.
- The range owner shall ensure that the proper electrical service is provided for the range.

Installation safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

- The appliance should be installed and properly grounded by a qualified installer, as specified in the Installation Instructions. Adjustments and service should be performed only by qualified installer or service technician.
- **Do not try** to service/modify/replace the appliance or any part of it unless specifically recommended in this manual. All other service should be performed by a qualified technician.
- Use only new, flexible connectors when installing the appliance.
- Due to the size and weight of the appliance, have **two or more people** move the appliance.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- After unpacking the appliance, remove all accessories from inside and around it. (Cautiously handle the heavy grates and griddles.)
- **Make sure** no parts came loose during shipping.
- **Make sure** your rangetop is correctly installed / adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use.
- Installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This rangetop has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Important safety instructions

Location safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range outdoors or anywhere that it will be exposed to weather/water or wind/strong drafts.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked or covered, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion and get the good cooking result. Blocking or covering the vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary, allow a minimum clearance of 30 inches (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- **Locate** the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Cooktop safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminum foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, make sure all burner caps are properly in place and all burners are level.
- **Always use** the Lite position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to **Off** and wait for the gas to dissipate before re-igniting the burner.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- To heat food, you must have a ventilation hood. When you heat food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, make sure it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for cooktop cooking. Use recommended cookware no larger than the cooktop grates.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners or the front edge of the cooktop.
- Do not stand directly over a pot while frying food.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully monitor the cooking process. If you are going to combine fats or oils when frying, mix them before heating.
- Use a deep-fry thermometer when possible so you do not heat the oil beyond its smoke point.

Important safety instructions

- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Do not fry frozen, icy, cold, or wet food.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first-aid instructions:
 - Immerse the scalded area in cool water for at least 10 minutes.
 - Do not apply any creams, oils, or lotions.
 - Cover with a clean, dry cloth.
- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause build up of dangerous pressure in closed plastic containers. The melted plastic may clog the vents at the rear of the range. Clogged vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire. You may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- **Do not place** portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- **Always make sure** the controls are **Off** and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of being burned.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.
- Do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the cooktop.

Oven safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do not damage, remove, or clean** the door gasket.
- **Do not spray** water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- Stand aside when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, **make sure** the oven is completely cool.
- **Do not put** plastic items inside the oven.
- To avoid damaging the burner control knobs or oven control, always bake and/or broil with the oven door closed.
- **Do not** place meat too close to the broil element. Trim excess fat before broiling.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- **NEVER cover** any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the oven.

Important safety instructions

Self-cleaning oven safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.
- Before starting a self-cleaning cycle, remove all loose items from the oven, and wipe down all oven surfaces.
- After a self-cleaning cycle, stand aside when opening the oven door.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, turn off the power breaker, and contact a qualified service technician.
- 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.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended during and after self-cleaning.

Usage in high altitude area

- This appliance has been tested for operation up to an altitude of 7,800 ft elevation above sea level.
- If desired, for altitudes above 2,000 ft elevation above sea level, adjustments can be made to the cooktop burners for low flame settings. If flame performance is satisfactory, adjustment will not be required.
- See the LP conversion instruction for information about adjustment for low flame settings.

* However the Product listed below must use the conversion kit in high-altitude environments.

Please contact your local dealer or the Dacor service center purchase the required conversion kit.

- DOP36C86DLM/DA
- DOP36C86DLS/DA
- DTT36T960GS/DA
- DTT36T960GM/DA

Battery usage

- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Compatible battery is ML414H.
- Nominal battery voltage is 3 V.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do NOT force discharge, recharge, disassemble, heat above (-20 °C to +60 °C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- This product contains non-replaceable batteries.

WARNING

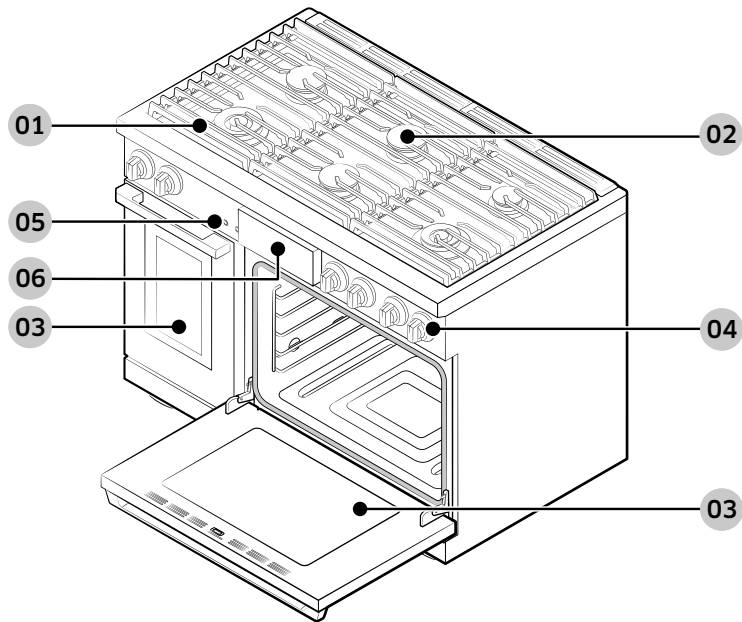
- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



Overview

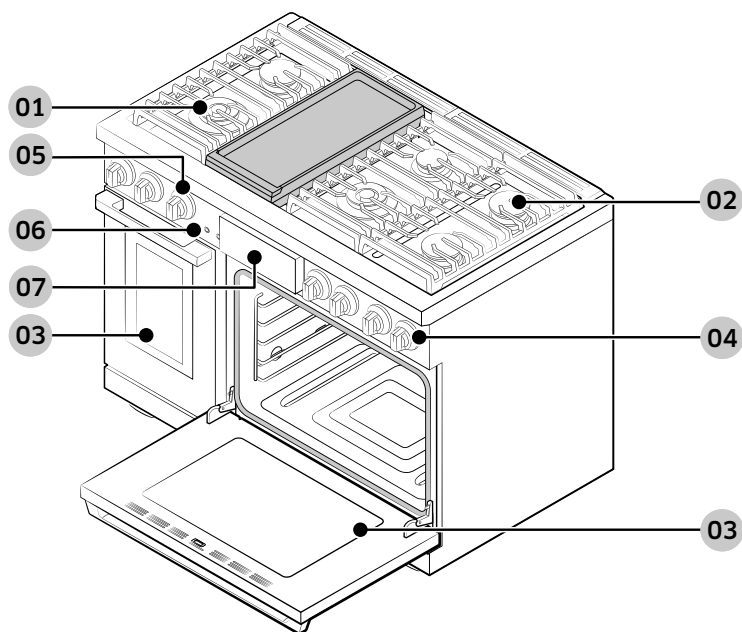
External Features

DOP48*960D*



- 01 Grate
- 02 Surface burners
- 03 Removable oven door
- 04 Surface burner knobs (6)
- 05 Oven light button (2)
- 06 Control panel

DOP48*963D*

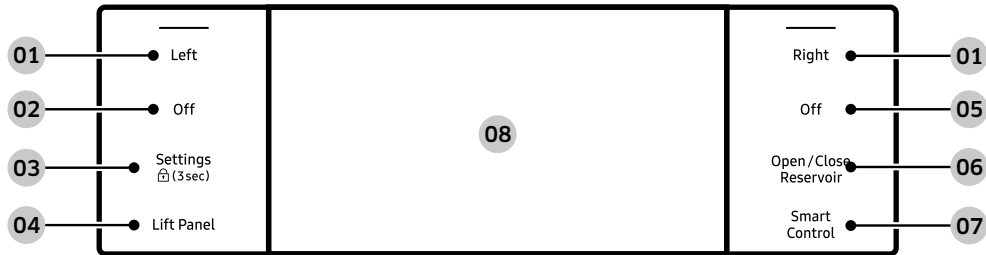


- 01 Grate
- 02 Surface burners
- 03 Removable oven door
- 04 Surface burner knobs (6)
- 05 Griddle knob
- 06 Oven light button (2)
- 07 Control panel

Overview

Control Panel

Tap the display with clean, bare fingers. Oven mitts and wet or dirty fingers block the electronic transfer between finger and panel.



01 **Left, Right** : Displays left/right oven mode. Shows status; does not turn ovens on/off.

02 **Off (Left)** : Cancels cooking in left oven.

03 **Settings** : Displays the Settings screen.

04 **Lift Panel** : Touch to tilt or flatten the panel.

05 **Off (Right)** : Cancels cooking in right oven.

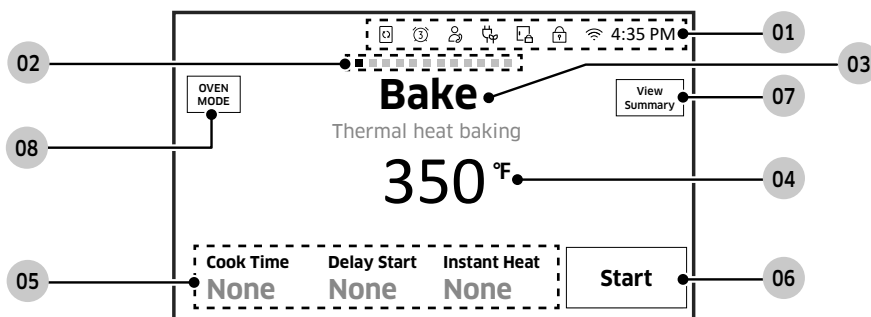
06 **Open/Close Reservoir** : Ejects or retracts the water reservoir.

07 **Smart Control** : Set Smart Control function On / Off.

08 **Display** : Swipe to navigate menus; tap to select a setting.

Display

The display shown is for reference only and may differ somewhat from the actual display.



01 Indicator area

- **Timer** (🕒) : When set, the Timer indicator appears. If 3 or more timers are set, the number of set timers appears.
- **Child lock** (🔒) / **Door lock** (🔒) : Appears when the oven control / door is locked.
- **Wi-Fi** (📶) : Shows Wi-Fi signal strength in 4 levels. When Wi-Fi is disconnected, the following icon will show.
- **12-hour energy saving** (🌙) : Appears if 12-hour energy saving is on.
- **Current time** : Shows the current time.

02 Page indicator : Shows the location (by page number) of the current mode.

03 Mode : The current/selected menu appears with a mode description.

04 Temperature : The current/selected temp appears; tap to display the Temp Adjustment screen.

05 Information area

- **Cook Time** : Shows the remaining cook time; tap to show the Cook Time screen.
- **Delay Start** : Shows the Delay Start time; tap to show the Delay Start screen.
- **Temp Probe** : The probe's set temperature appears; tap to show the Temp Probe screen.
- **InstantHeat™** : Shows that this feature is on/off; appears in Convection Bake or Convection Roast mode.

06 Start : Tap to start the oven using the chosen setting.

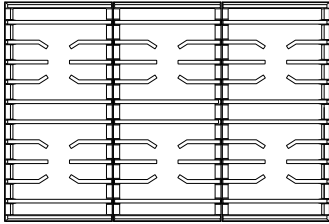
07 View Summary : Tap to show cooking modes of left and right oven.

08 OVEN MODE : Tap to display mode select menu.

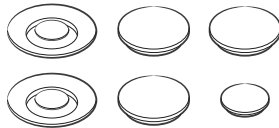
Overview

What is Included (DOP48*960D*)

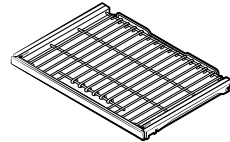
The range comes with brass and porcelain burner caps to suit customer preference. (The brass caps will discolor with use; however, the discoloration does not affect the caps' intended function.)



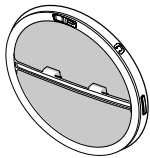
Grates (3)



Burner heads (6)
and Burner caps (8)



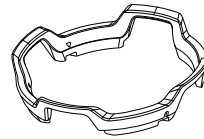
Glide racks (2)



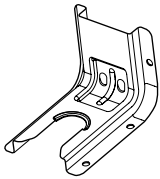
Convection filters (3)



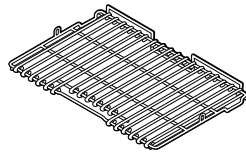
Temp. Probes (2)



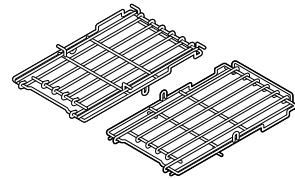
Wok ring (1)



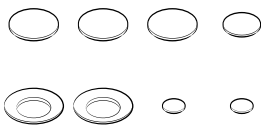
Anti-tip bracket (1)



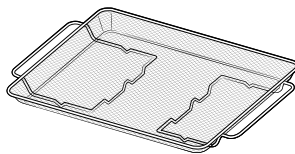
Wire rack (1)



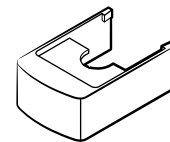
Small racks (2)



Brass burner caps (8)



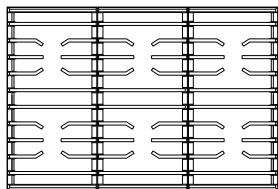
Air Fry tray (1)



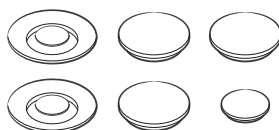
Front leg covers (3)

What is Included (DOP48*963D*)

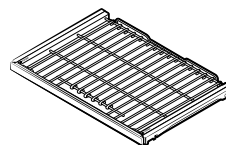
The range comes with brass and porcelain burner caps to suit customer preference. (The brass caps will discolor with use; however, the discoloration does not affect the caps' intended function.)



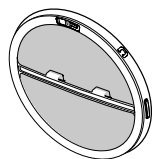
Grates (3)



Burner heads (6)
and Burner caps (8)



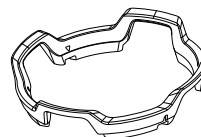
Glide racks (2)



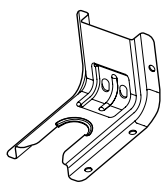
Convection filters (3)



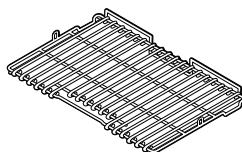
Temp. Probes (2)



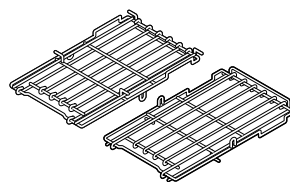
Wok ring (1)



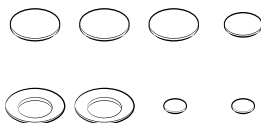
Anti-tip bracket (1)



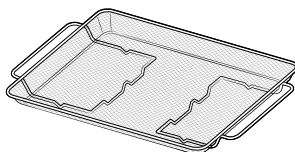
Wire rack (1)



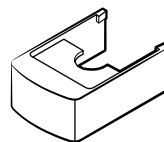
Small racks (2)



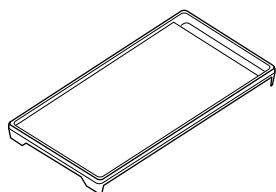
Brass burner caps (8)



Air Fry tray (1)



Front leg covers (3)

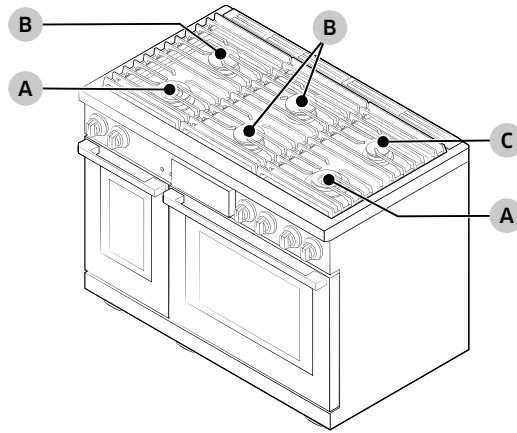


Griddle (1)

Using the Cooktop

About the Burners (DOP48*960D*)

The range has three types of burners. (See below for heat output and location.) The range generates a spark to light the burner when you turn the knob to Hi. Gaskets under the burners keep spilled liquids from leaking into internal parts.



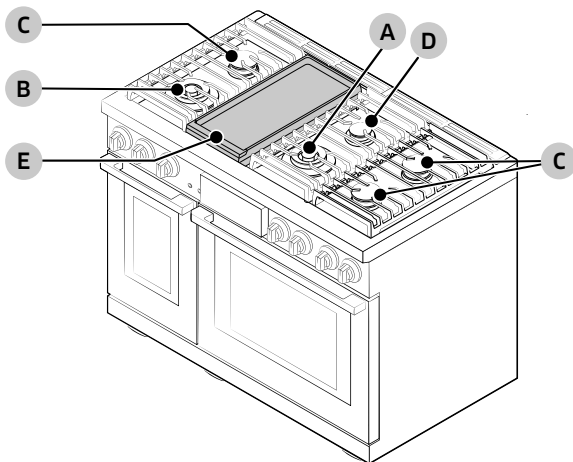
A	22K BTU Dual burner
B	16K BTU Stack dual burner
C	9K BTU Stack dual burner

Each burner is designed for specific cooking purpose as below table.

Burner	Position	Purpose	Food type
Dual burner	Right Front (RF)	Power heating/ Low simmering	Boiling food, Tomato sauce
	Left Front (LF)		
Stack dual burner	Left Rear (LR), Center Front (CF), Right Rear (RR), Center Rear (CR).	General heating/ Low simmering	General food, Casseroles

About the Burners (DOP48*963D*)

The range has four types of burners. (See below for heat output and location.)
 The range generates a spark to light the burner when you turn the knob to Hi.
 Gaskets under the burners keep spilled liquids from leaking into internal parts.



A	22K BTU Dual burner	D	9K BTU Stack dual burner
B	18K BTU Dual burner	E	1,630 W Electric griddle
C	16K BTU Stack dual burner		

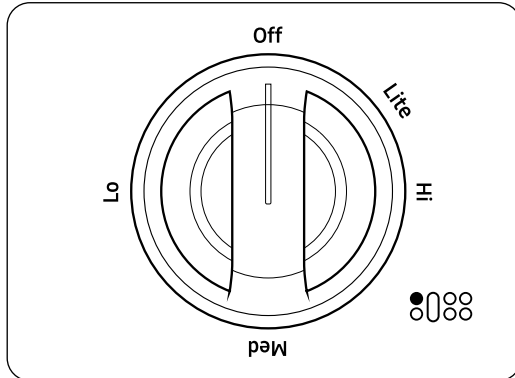
Each burner is designed for specific cooking purpose as below table.

Burner	Position	Purpose	Food type
Dual burner	Center Front (CF)	Power heating/ Low simmering	Boiling food, Tomato sauce
	Left Front (LF)		
Stack dual burner	Left Rear (LR), Right Front (RF), Right Rear (RR), Center Rear (CR).	General heating/ Low simmering	General food, Casseroles
Electric griddle 1,630 W	Center	Provide extra cooking surface	Meat, Pancakes, Bacon, Eggs

Using the Cooktop

About Burner Ignition

Each knob has an associated burner, the location of which appears next to the knob.



To light a burner:

1. Push in the knob and turn it counterclockwise to the Lite position. The igniter sparks and clicks until the burner lights (about 4 seconds).
2. Place the cookware on the grate.
3. Adjust the flame as needed for proper cooking using the knob.

NOTE

- The flame should burn evenly around the burner, except below each grate support, where flame height is reduced by Dacor's Smart Flame feature. A normal flame is steady and blue. Foreign matter in the gas line, especially in new construction, may cause an orange color that disappears with use. Yellow-tipped flames are normal for LP gas. If a burner does not ignite, or the igniter keeps sparking, or the flame is uneven, see **Troubleshooting**, Pg. 109.
- The igniter sparks if the flame is affected by a draft or home ventilation. Eliminate drafts and reduce the ventilation blower speed to minimize this condition.
- If no spark is produced, verify that electricity is available. If there is a power failure, see **Manual Ignition** (below).
- Food cooks as quickly at a gentle boil as it does at a rolling boil, which wastes energy and cooks moisture, flavor and nutrients out of food.
- Use a low/medium flame for cookware that conducts heat poorly (e.g., glass, ceramic, cast iron). Lower the flame until it covers about 1/3 of the cookware diameter to ensure even heating and minimize scorching.

CAUTION

During a power failure, you can ignite the burner manually. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in the control knob for that burner and then turn it to the Lite position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

Using the Proper Cookware

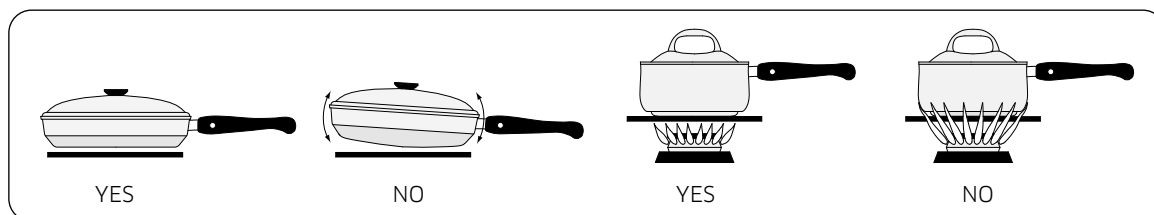
⚠ WARNING

- Cookware with rough bottoms can permanently damage the coated surfaces.
- To avoid burns and scalding, turn handles away from the front of the range and adjacent burners. Always center cookware on the grates for best balance.
- Always lift to reposition cookware. Do not drop cookware on a grate.
- To avoid burns or fire, keep the flame beneath the cookware.
- Verify that glass cookware is designed for cooktop use.
- Never leave plastic items on the cooktop or in front of the range. Flames or hot air in these areas can melt/ignite/explode such items.
- Hold a wok or small pot by its handle while cooking.

For overall safety and best performance, select cookware suitable for the task so food cooks evenly and efficiently.

Use cookware that:

- has flat, smooth bottoms
- has tight-fitting lids to keep heat, odors and steam in
- well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.



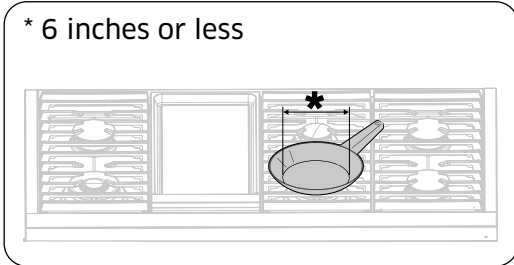
Material Characteristics

- **Aluminum** : Excellent heat conductor. Some food may darken the aluminum. (Anodized aluminum resists staining and pitting.)
- **Copper** : Excellent heat conductor; discolors easily.
- **Stainless steel** : Slow heat conductor; cooks unevenly; durable, easy to clean, resists staining.
- **Cast Iron** : Poor conductor; retains heat very well.
- **Enamelware** : Heating traits depend on base material.
- **Glass** : Slow heat conductor; must be designed for cooktop or oven use.

Using the Cooktop

Size limitations

* 6 inches or less



▲ WARNING

To avoid tipping and personal injury, do not place a pan/pot with bottom diameter of 6" or less on the large burner. Use the rear burners for this size of cookware.

Special Cooktop Features

Perma-Flame™

The Perma-Flame instant re-ignition feature automatically re-lights a burner quickly if it goes out. With Perma-Flame, your cooking experience is uninterrupted because the flame is re-ignited at the same level as when it went out.

Smart Flame™

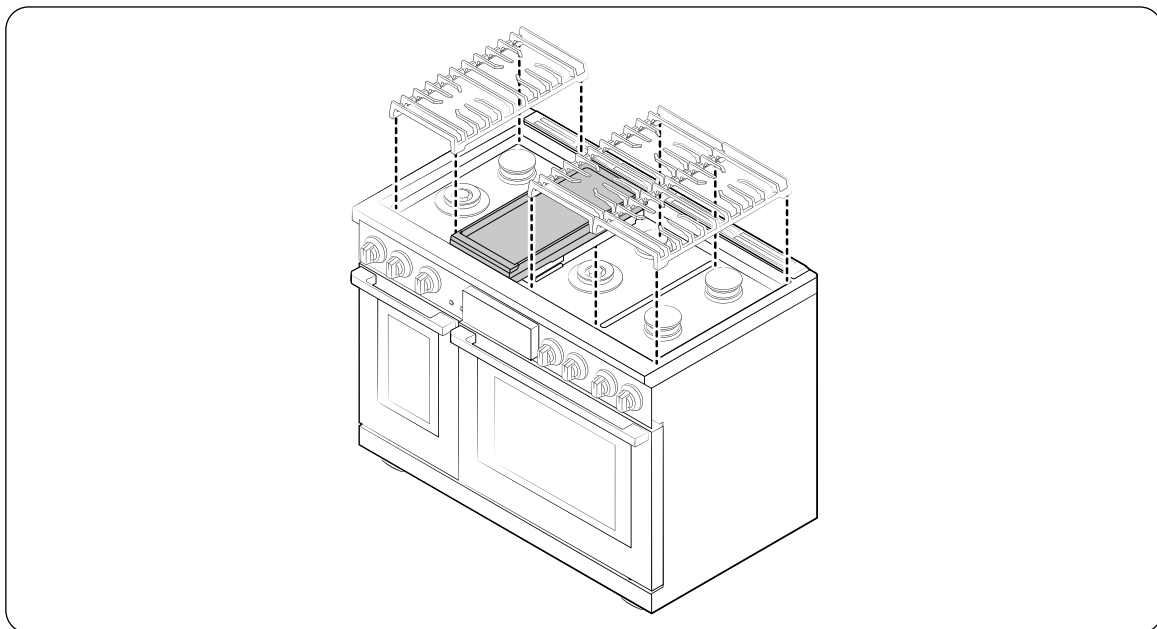
Smart Flame technology reduces the temperature under the fingers of the porcelain-coated cast iron grates. Smart-Flame extends grate life and protects the finish.

SimmerSear™

Dacor's exclusive precision burner control system. It allows you to cook with a wide range of heat settings, from simmer to sear.

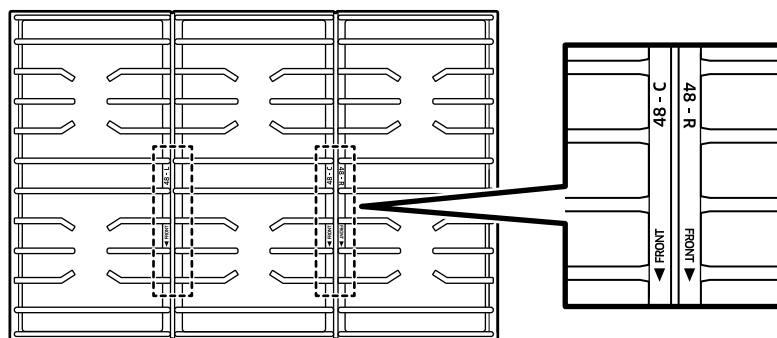
About the Grates

Check the underside of each grate for their proper position, then place the grates so their feet rest in the corresponding dimples. (Handle the heavy grates with care.)



NOTE

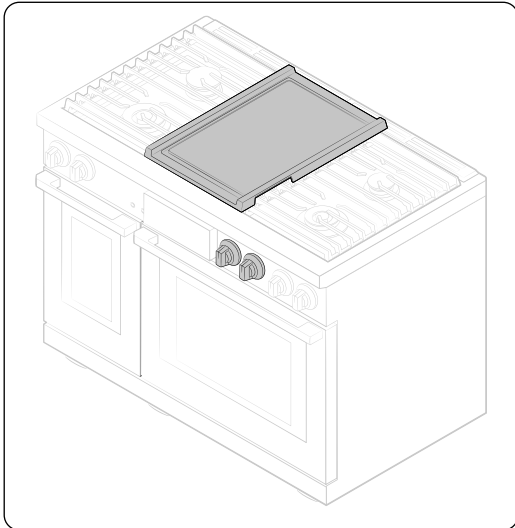
Before installing grates, please check the words under the grates. The words inform you where the front side is and the proper position of grate / right, center or left.



Using the Cooktop

Griddle (Additional purchase DOP48*960D* Only)

- Before using the griddle for the first time, wash it in hot, soapy water. then rinse and let it dry fully.
- For best results, preheat the griddle for 3 - 5 minutes.
- Orient the griddle's grease trap at the rear of the range.



1. With all burners off and the range cooled off, place the griddle and grate in the center of range.
 - The specified burners are the same size, which ensures even cooking front and rear.
 - Fit the tabs on the bottom of the feet into the inside corners of the grate. Slight rocking is normal.
2. Push and turn the center burners knob to the ignite (flame) setting. The burner ignites.

CAUTION

Avoid using metal utensils on the surface because they can scratch the non-stick coating.

NOTE

Clean the griddle after each use.

The information for preheating is as below table.

Type of Food	Preheating time	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	3 - 5 min.	Med - Lo	Med - Lo
Hamburgers	3 - 5 min.	Med - Hi	Med - Hi
Fried Eggs	3 - 5 min.	Med - Lo	Med - Lo
Bacon	3 - 5 min.	Med	Med
Breakfast Sausages	3 - 5 min.	Med	Med

 **CAUTION**

- Do not remove the griddle until the range grates, surfaces and griddle itself cool down.
- The griddle may become very hot when you use the range.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.

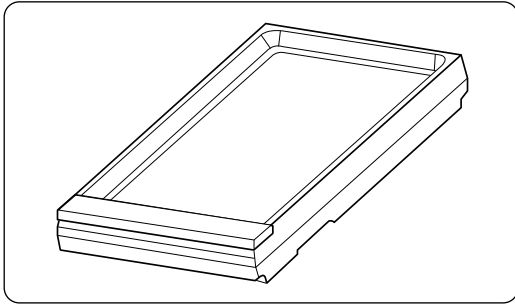
 **NOTE**

- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.

Using the Cooktop

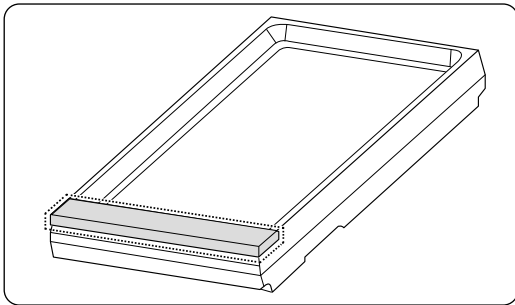
Electric Griddle (DOP48*963D* Only)

For best results, allow the griddle to preheat on HIGH for about 10 minutes before you start cooking. Turn down to the desired cook setting.



1. Before using the griddle for the first time, wash it in hot, soapy water. Rinse it and allow it to dry thoroughly.
2. With all of the burners off and the rangetop cool to the touch, put the griddle on the second place from the left, which is its original place.

After cooking, grease and debris will be trapped in a grease trap.

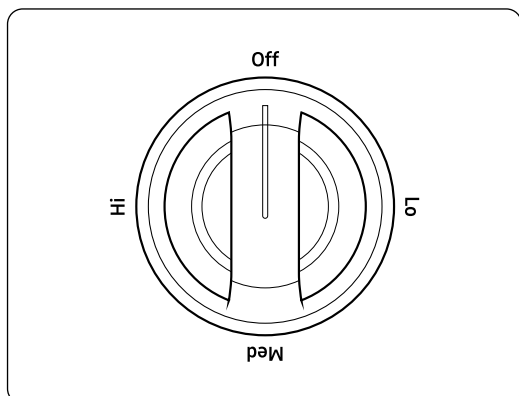


To clean the griddle.

1. Remove the grease trap cover.
2. Clean the grease trap by wiping it with paper towel. You can also separate the griddle by lifting it, and empty the grease trap.

⚠ CAUTION

Allow the griddle to cool before cleaning.



- In contrast to the other knobs, the griddle knob has no lite
- Griddle knob and burner knobs have the opposite flame mark position.

The information for preheating is as below table.

Type of Food	Preheating time	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	8 - 10 min.	HI	MED - HI
Hamburgers	15 - 20 min.	HI	HI
Fried Eggs	8 - 10 min.	HI	MED - HI
Bacon	10 - 15 min.	HI	HI
Breakfast Sausages	8 - 10 min.	HI	HI

CAUTION

- Do not remove the griddle until the rangetop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle may become very hot when you use the rangetop.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.

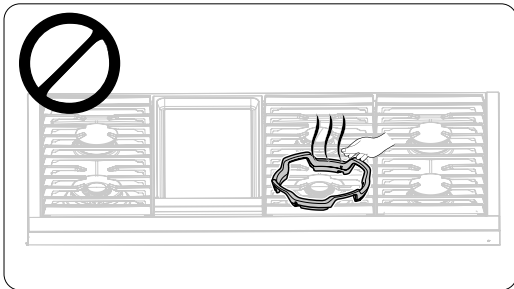
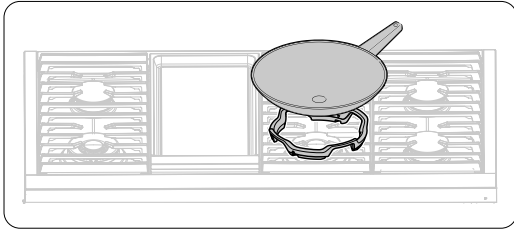
NOTE

- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.

Using the Cooktop

About the Wok Ring

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying and poaching. The provided Wok Ring supports 12" to 14" woks.



1. Turn off all burners and let the grates cool fully.
2. Put the Wok Ring on the grate over the dual burner.
 - DOP48*960 : LF, RF
 - DOP48*963 : CF
3. Set a wok on the Wok Ring.
4. Turn on the burner; adjust the flame as desired.

CAUTION

- Do not remove the Wok Ring until all heated surfaces cool completely.
- Do not use flat-bottom cookware or that has a diameter under 12".
- Do not use an oversized wok. Burner flames may damage property and cause burns.
- Flame foods only under an active ventilation hood.
- Do not use wok ring and griddle at the same time.
- Use oven gloves when placing or removing the wok ring.

Using the Basic Oven

Basic Settings: Clock, Date&Time, Language

Clock Theme

To change clock theme.

1. Tap **Settings > Display**.
2. Tap **Clock theme**, swipe the display to view themes and select a theme.

Date & Time

To enable automatic date and time.

1. Activate **Wi-Fi**.
2. Tap **Settings > Date & Time > Automatic date and time** and in the right-hand screen, tap **On**. The date and time are set automatically.

To manually input date and time.

1. Tap **Settings > Date & Time > Automatic date and time** and in the right-hand screen, tap **Off**. Time zone, set date and set time are activated.
2. Set the time zone, date and time.

To change the time format

1. Tap **Settings > Date & Time > Select time format** and tap the right-hand screen.
2. Select 12-hour clock or 24-hour clock.

Language

Choose a display language.

1. Tap **Settings > Language** and tap the right-hand screen.
2. Select **English, Spanish, or French**.

Using the Basic Oven

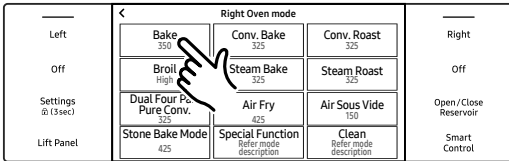
Setting the Cooking Mode



- Swipe the screen left/right to select a mode.



- Tap the mode area to show the list of modes.



- Tap the mode you want to select.

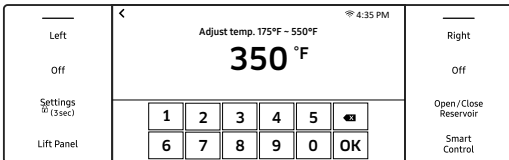
Setting the Cooking Temperature



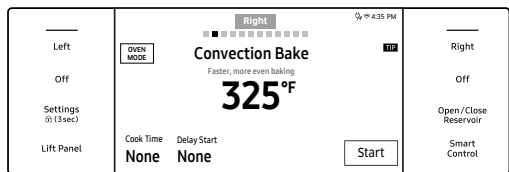
- Tap the temperature to show the numeric pad.

- Tap the numeric pad to set the temperature.

- Tap **OK**.



Basic Baking and Broiling Instructions

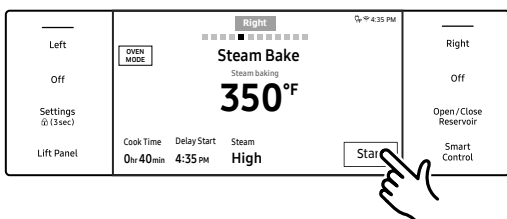
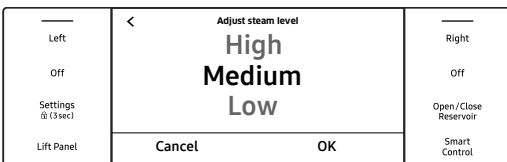
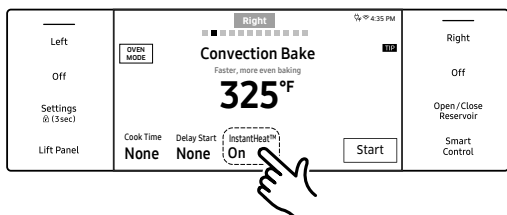


1. Tap Right and swipe to select a cook mode.



2. Set a temperature. (See pg. **81**)

- Broil mode can be set as Hi / Med / Lo.
- Temperature for keep Warm mode cannot be adjusted.



3. This step shows how to use InstantHeat™, Steam Bake, or Steam Roast. If not using these features, skip to **Step 4**.

InstantHeat™

- a. If you select Convection Bake or Convection Roast, the display shows InstantHeat™ info. (Default: **Off**). Tap **InstantHeat™** to activate the feature; the display shows **On**.

Steam Bake / Steam Roast (Basic oven)

- b. Tap **Steam Bake** or **Steam Roast**. (The display shows the steam-level info; default: Medium).
- c. Tap the Steam area to view the steam level screen,
- d. Set the level and tap **OK**. (The steam level screen closes; the new level appears.) Fill the water reservoir before steam cooking. (See pg. 10)

4. If you want to use Cook Time or Delay Start, set the function now. (See Pgs. **47, 48** if needed.)

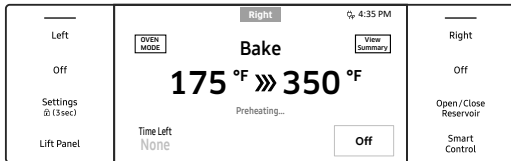
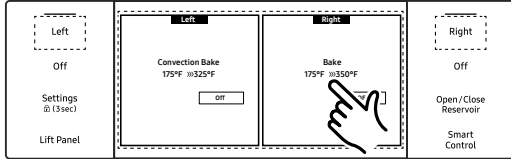
- Tap **Start** to cook.
- Tap **Off** when cooking is done or to cancel cooking.

NOTE

- For best results, cook on one rack. (Baking on rack level 3 or 4; Roast on level 1 or 2.)
- When using InstantHeat™, do not preheat the oven.
- Preheat the oven if baking products such as cakes or puff pastries.

Using the Basic Oven

Adjusting the Temperature While Cooking



If using single mode, do one of these:

- Tap **Right** (area or button), then tap the temperature area and use the keypad to enter a new temperature.
- Place food in the preheated oven if the recipe calls for it. Preheating is crucial for good results if baking cakes, cookies, pastry and breads. When the set temp is reached, the oven beeps several times.

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

NOTE

- If the door is open on an operating oven, cooking stops automatically after 2 minutes.
- When cooking is done, the cooling fan runs until the oven cools down.
- Drain residual water after steam cooking. Do not interrupt the draining process.
- After steam cooking, empty the reservoir so residual water does not affect other cook modes.
- The temperature on an oven thermometer may differ from the set oven temperature.
- The convection fan normally cycles on and off during cooking.

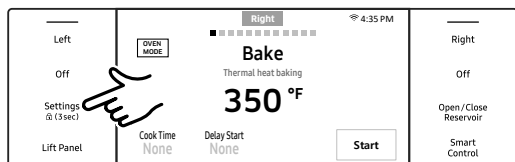
CAUTION

Always broil with the oven door closed. Open the door carefully. Let hot air escape before removing food from or put food in the oven.

Using the Kitchen Timer

This extra timer beeps when the set time elapses. It works with all oven modes but does not start or stop cooking functions.

How to Set the Timer

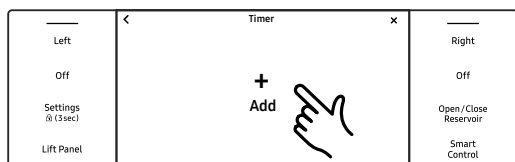


1. Touch **Settings** and then touch **Timer**.

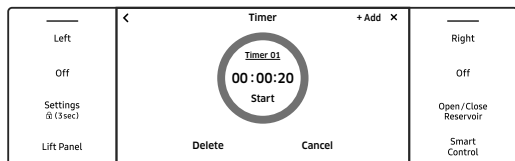


2. Use the numeric pad to set the time.

- Can be set up to 99 hr, 59 min, 59 sec

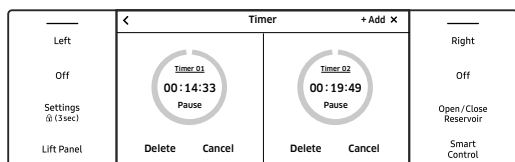


3. On the Timer screen, tap **+ Add**.



4. Tap **Start**. When the set time elapses, the oven beeps; the display shows the Timer has finished.

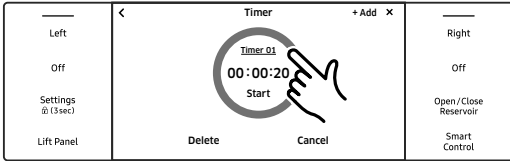
- Pause/reset/delete the timer anytime by touching the screen.
- The timer you set in the left oven can be used in the right oven and vice versa.



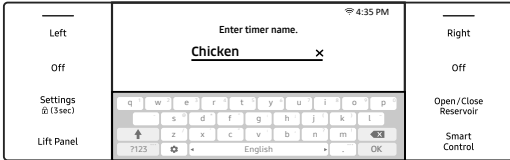
5. If you want to set two or more timers, tap **+ Add** at the top.

Using the Basic Oven

Changing the Timer Name



You can change the timer name to reflect the cooking task. (e.g., Chicken)



1. Tap the **timer name** area. (The keypad appears.)



2. Use the keyboard to set the timer name. (Display shows the new name.)



Using Timed Cooking

The oven turns on immediately, cooks for the set time period, then turns itself off when cooking is done. Timed Cooking only operates with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Air Fry, Air Sous Vide, Dual Four-Part Pure Convection, Steam Proof, Stone Bake Mode, Dehydrate).

NOTE

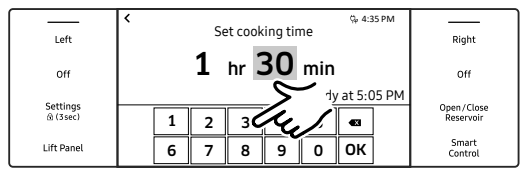
See pg. 53 for the available modes for each oven.



1. Tap **Left** or **Right**, then swipe to a cooking operation.



2. Tap **Cook Time**. (The display changes to the cooking time screen.)



3. Tap numbers on the numeric pad to set the cooking time from 1 min to 9 hrs 59 min's.

- Only Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins



4. The cooking time appears in the screen's Cook Time area. (Cancel the set time anytime by setting it to 0 minutes.)

CAUTION

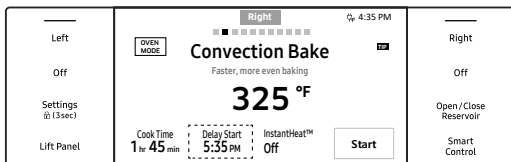
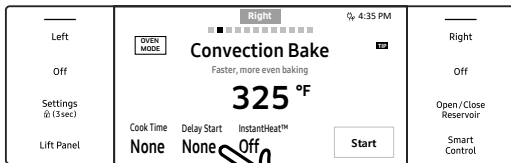
Use Timed Cooking and Delay Start to cook cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that spoil easily (e.g., milk, eggs, fish, meat, poultry) should be chilled in the refrigerator first. Even chilled food should not sit in the oven over 1 hour before cooking starts and should be removed promptly when cooking is done.

Using the Basic Oven

Using Delay Start

In this mode, the oven timer turns the oven on according to the set time. You can have the oven turn itself off when a preset time elapses by setting Timed Cooking as well.

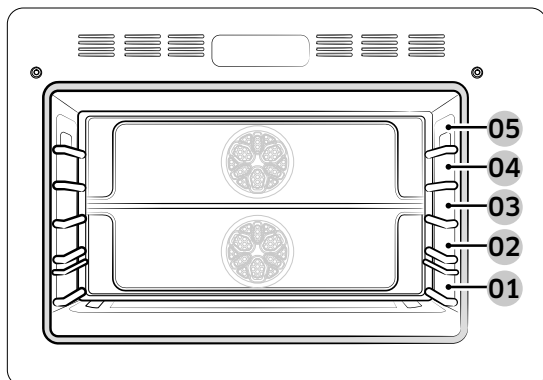
- Delay start can be used only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Air Fry, Air Sous Vide, Dual Four Part Pure Convection, Steam Proof, Stone Bake Mode, Dehydrate, Self clean).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.



1. Adjust the rack(s) and place the food in the oven.
2. Tap **Left** or **Right**, then swipe to a cooking mode.
3. Set a cook time if you want the oven to turn itself off at a set time. (See Using Timed Cooking, pg. 47).
4. Tap **Delay Start**. (The current time appears as the first entry.)
5. Use the numeric pad to set a cook start time.
 - The delay start time and cook time, if set, will appear on screen.

Using the Oven Racks

Right oven



Recommended rack positions for cooking

Rack position	Type of food
5	Hamburgers, Toast, Steak
4	Fish, Small cuts of poultry
3	Cakes, Muffins, Brownies, Cookies, Pound cake
2	Angel food cake, Pies, Roasts, Casseroles, Pizza
1	Turkey, Large roasts, Pizza

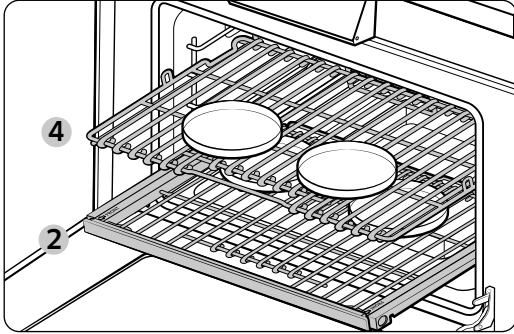
- This table is for reference only.

CAUTION

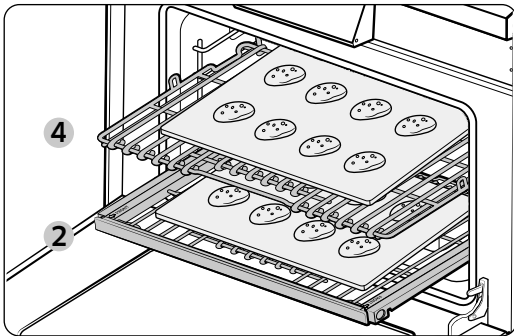
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 5), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.

Using the Basic Oven

Multi-rack baking



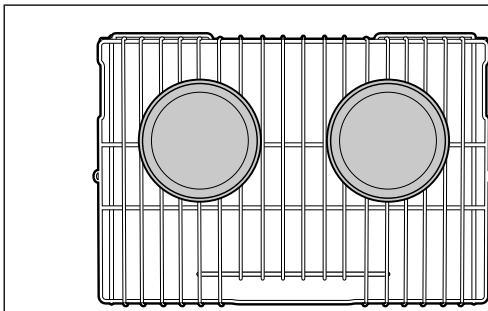
Cakes pans position



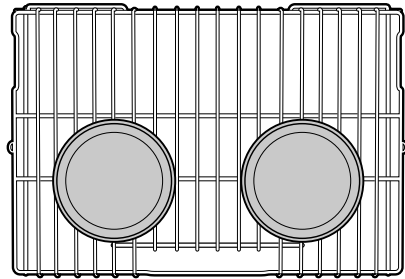
Cookie sheets position

- For dual-rack baking of cakes or cookies, place the racks at Levels 2 and 4.
- For 4 baking pans on two racks: Place two pans in the front of the upper rack and the other two in the rear of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.
- When using the gliding rack, place it below the flat rack.

Baking items	Rack position
Cake	2 and 4
Cookie	2 and 4



Rack 2



Rack 4

Before Using the Racks

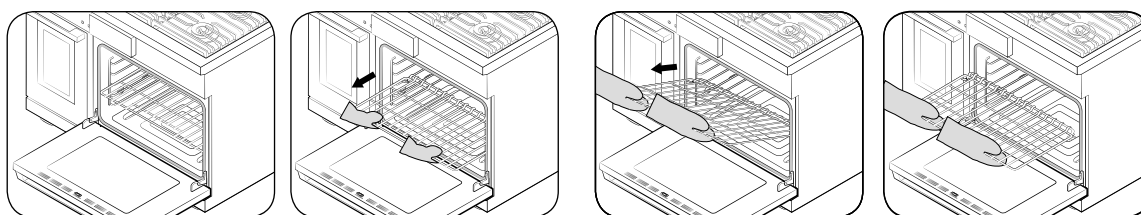
Each rack has stops that must be placed correctly on the supports to keep the rack from accidentally being pulled completely out. (Adjust racks only when the oven is cool.)

Removing the Racks

Pull the rack straight out until it stops, then tilt the rack up and pull it out.

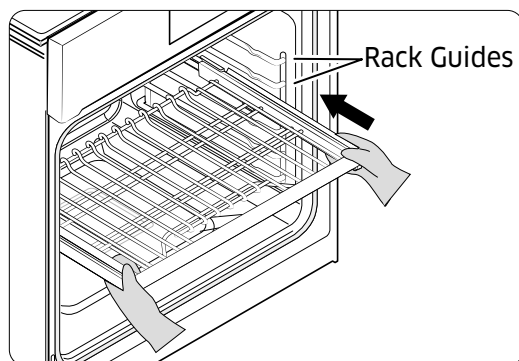
Installing the Racks

Place the end of the rack on the support, then tilt the front up and push the rack in.

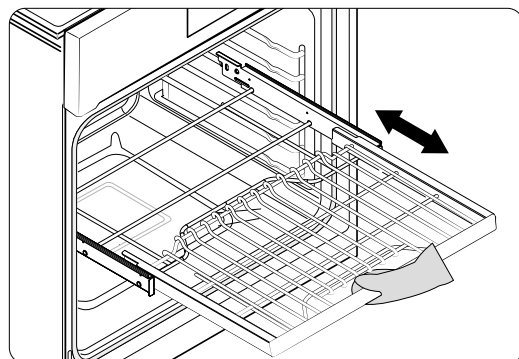


Using the Gliding Rack

Two glide tracks let the rack extend fully out of the oven for easy removal and placement of cookware, especially heavier dishes.

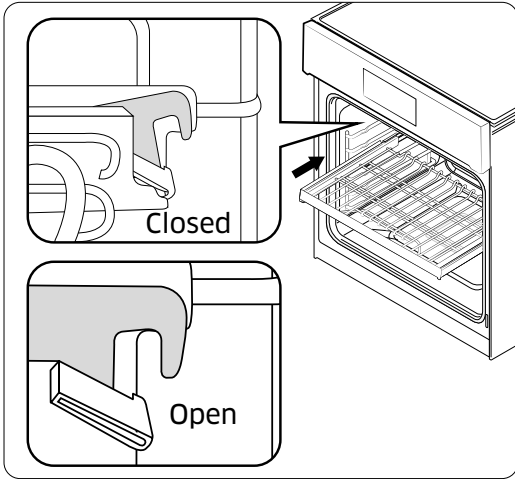


With the gliding rack slides retracted and the oven off, insert the rack between the guides until the rack reaches the back.



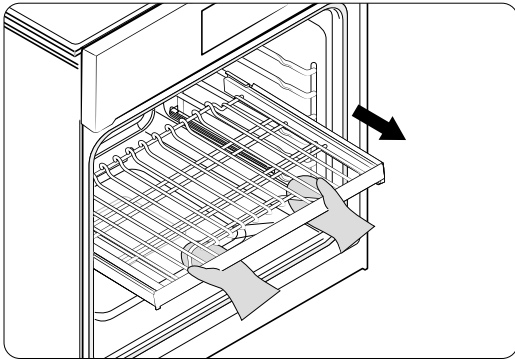
Grasp the handle to pull the gliding rack (left). Pulling by the frame may cause the rack to come off the guides, possibly harming the rack and the user. Wear oven mitts when handling the gliding rack during cooking.

Using the Basic Oven

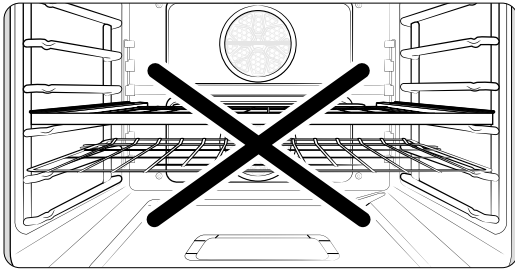


NOTE

Lock the lower part of gliding rack on the oven wall during use to keep the rack securely on the guides. The hook on the gliding rack is controlled via the upper part of the rack. The closed hook tilts up. (See left.)



With the gliding rack closed and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both forward to remove.



CAUTION

Keep at least one open rack level between a gliding rack and a wire rack.

NOTE

You can install the gliding rack on any but the lowest rack level (available rack levels: 2 - 5).

About Oven Functions

Oven	Oven functions
Basic oven	Bake, Convection Bake, Convection Roast, Broil, Steam Bake, Steam Roast, Dual 4-Part Pure Convection, Air Fry, Stone Bake Mode, Air Sous Vide, Special Function, Clean
Small oven	Bake, Convection Bake, Convection Roast, Broil, Special Function, Clean

Cooking Mode

Tap **Right**, then swipe to select the cooking mode; then set a temperature. (See **Setting the Temperature**, pg. 42 and **Basic Baking and Broiling Instructions**, pg. 42)

Mode	Temperature	48" Model		Temp probe	InstantHeat™
		Left	Right		
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Convection Bake / Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Only Right oven)
Broil	Lo / Med / Hi	0	0	-	-
Steam Bake / Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Dual 4-Part Pure Convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Air Fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Stone Bake Mode	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Oven	Instruction
Bake	<ul style="list-style-type: none"> Bake mode is used for baking cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

Using the Basic Oven

Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> • Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. • This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while using multiple racks. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread. • When convection baking with one rack, place the rack at Level 3. • When convection baking with two racks, place them at Levels 2 and 4 for cake and cookies. • When convection baking with three racks, place them at Levels 1, 3, and 5 for cookies. For the best results, use commercial half-sheets or a 16" cookie sheet. • The oven temperature must be manually reduced by 25°F while using Convection Bake mode. • Oven can hold a full-sized commercial baking sheet (18" x 26"). When using commercial size baking utensils, use only one.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> • Convection Roast is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. • Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. • The heated air seals in juices quickly for moist and tender results while, creating a rich, golden-brown exterior.
Broil	<ul style="list-style-type: none"> • Cooks tender cuts of meat by direct heat under oven's broil element. • High heat cooks quickly for a rich, brown exterior; best for meat/fish/poultry up to 1" thick. • Preheating is not necessary, but if you preheat the oven for 3-5minutes, you can get better results. • See Broiling Recommendation Guide, pg. 56.
Steam Bake	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal for bread, pastries, desserts; raises moisture for improved texture, flavor. • See Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide, pg. 43.
Steam Roast	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal for roasted meat / poultry; maintains crispy surface while trapping juices for moistness / tenderness. • See Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide, pg. 43.

Air Fry	<ul style="list-style-type: none"> • Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without or less oil than normal convection mode. • For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. • Preheating is not necessary for this mode. • The temperature can be set between 350 °F - 500 °F.
Stone Bake Mode	<ul style="list-style-type: none"> • Stone accessory required. • Bake on a baking or pizza stone for pizza and bread. • Always do preheat with a stone for the best results. Preheating will take about 20 - 30 mins. • When the beep sounds, put pizza or bread on the rack position 2 or 3.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> • Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. • In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture. • You can Adjust 1 °F unit.
Dual Four-Part Pure Convection	<ul style="list-style-type: none"> • Dual Four-part Pure convection uses powerful dual fans for greater air circulation and faster cooking. • Ideal for foods being cooked using single rack. • Provides the best performance for cookies, biscuits, cupcakes etc. • For single-rack baking, use rack Level 3 or 4. • For dual-rack baking, use rack Level 3 and 5.

Using the Basic 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.

Preheating is not necessary, but if you preheat the oven for 3-5minutes, you can get better results.

Food	Doneness	Size	Thickness (inch)	Broil	Rack position	Cooking time (min.)	
						1st	2nd
Hamburgers	Medium	9 patties	1	Hi	5	3:30 - 4:00	3:00 - 3:30
Beef steak	Rare	1 lb.	1	Hi	5	4:00 - 5:00	3:00 - 4:00
	Medium	1 lb.	1	Hi	5	5:00 - 6:00	4:00 - 5:00
	Well done	1 lb.	1	Hi	5	6:00 - 7:00	5:00 - 6:00
Chicken pieces	Well done	1.5 lbs.	½-1	Lo	4	12:00 - 13:00	10:00 - 11:00
	Well done	3 lbs.	½-1	Lo	4	15:00 - 16:00	12:00 - 13:00
Pork steak	Well done	1-2 pcs	½-1	Lo	5	11:00 - 13:00	9:00 - 11:00
Chicken breasts	Well done	3-5 pcs	½-1	Med	5	7:00 - 9:00	8:00 - 10:00
Salmon steaks	Well done	3-5 pcs	½-1	Med	5	5:00 - 7:00	4:00 - 6:00
Fish fillets	Well done	3-5 pcs	¼-½	Med	5	5:00 - 6:00	4:00 - 6:00
Cold fillets	Well done	3-5 pcs	1	Med	5	6:00 - 8:00	6:00 - 8:00

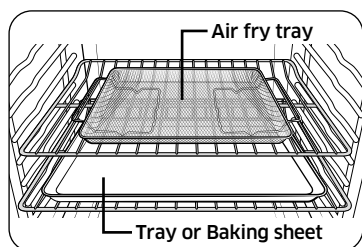
Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide

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

Air Fry mode

This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without oil or less oil than normal convection modes. For best results, use this mode in single oven mode and place the Air Fry tray in position 3. The temperature can be set between 350 °F and 500 °F. Preheating is not necessary for this mode. Follow recipe or package directions for set temperature, time, or quantity.

1. Place the Air Fry tray on rack position 3, and place a baking sheet or tray on rack position 2 or 1.
2. Select Air fry mode and set the baking temperature. You can set the temperature from 350 °F (175 °C) to 500 °F (260 °C).
3. When baking is complete, turn both knobs to the **Off** position.



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke for high fat foods, such as chicken wings.
- Air Fry is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 3 for best results.

- Before using a baking ware, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- Place the baking sheet under a few sheets of paper like parchment paper to absorb the fat for reducing splatter and smoke during the Air Fry.
- For cooking fresh or homemade foods, spreading the oil over a larger area more evenly, will crisp up the food more effectively.
- Wet or thick coating will not crisp or cook effectively with the Air Fry.

Using the Basic Oven

CAUTION

- Foods in high-in fat will smoke when using the Air Fry model, such as chicken wings, bacon, sausage and turkey legs.
- Before you start Air Fry, turn on an exhaust hood at a high level fan setting.
- Open a window in your kitchen if it is possible to make sure the kitchen is well ventilated.
- Once the oven has cooled, wipe down the interior of the oven before and after Air Fry cooking.
- Regularly, clean the grease filters of the exhaust hood to prevent smoking during cooking.
- Avoid opening the oven door, as it is difficult to maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.

Air Fry mode guide

NOTE

- Preheating is not necessary.
- Place the Air Fry Tray on the position 3.
- It is recommended to use avocado oil.
- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry Tray to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	30 - 35 min	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30 oz	400 °F - 425 °F	23 - 28 min	-
Frozen Tater Tots	40 - 45 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Hash Brown	25 - 30 oz	450 °F	20 - 25 min	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	20 - 25 min	-

Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Homemade French Fries	25 - 30 oz	425 °F	23 - 28 min	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 1/3 inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30 oz	450 °F	25 - 30 min	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28 oz	400 °F - 425 °F	18 - 23 min	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35 oz	400 °F	30 - 35 min	-
Frozen Onion Rings	20 - 25 oz	400 °F	20 - 25 min	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25 oz	400 °F	20 - 25 min	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	-
Frozen Churros	20 - 25 oz	425 °F	18 - 22 min	-

Using the Basic Oven

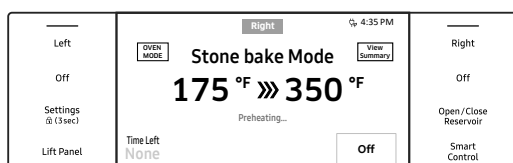
Item	Amount	Temperature	Time	Tips
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45 oz	425 °F - 450 °F	27 - 32 min	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35 oz	425 °F - 450 °F	25 - 30 min	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	30 - 35 min	Dip chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Vegetables				
Asparagus, Breaded	15 - 20 oz	425 °F	20 - 25 min	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25 oz	425 °F	20 - 25 min	
Mushroom, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	18 - 22 min	
Onions, Breaded	18 - 22 oz	425 °F	20 - 25 min	
Cauliflowers, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35 oz	400 °F - 425 °F	20 - 25 min	

Stone bake mode

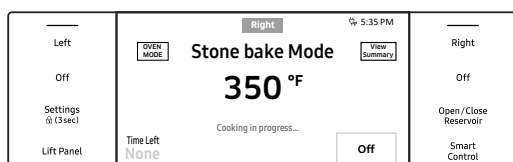
This feature bake on a baking or pizza stone for pizza and bread. So stone accessory required. Always preheat with a stone for the best results. Preheating will take about 20 - 30 mins. When the beep sounds, put pizza or bread on the rack position 2 or 3.



1. Swipe the screen left/right to select Stone bake mode. And tap the temperature to set the temperature. You can set the temperature from 350 °F (175 °C) to 500 °F (260 °C).



2. Let the oven preheat. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.

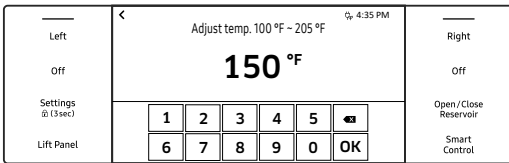
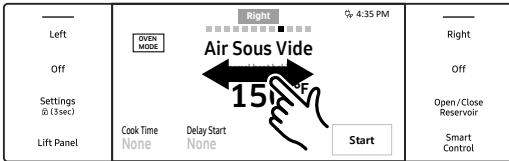


3. When preheating is complete, place the food on the desired rack. Close the oven door, and then cooking start.

Using the Basic Oven

Air sous vide mode

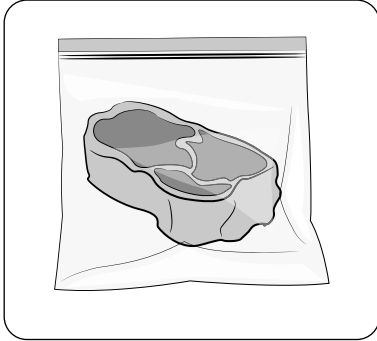
Air sous vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide method without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.



1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 3 and then close the door.
2. Swipe the screen left/right to select Air sous vide mode. And tap the temperature to set the temperature.
3. Tap Cook Time and tap numbers on the numeric pad to set the cooking time. Air Sous Vide mode can set 99hrs 59mins.

NOTE

For cook time setting, see the Timed cooking section on pg 47.

**NOTE**

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous-Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 3 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigerator.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous-Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed raw.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fish offer better flavors when seared and served.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely.
Then, store them under 40 °F(5 °C) to keep the fragrance and texture of food.
- Chicken, especially, is recommended to eat immediately after cooked.

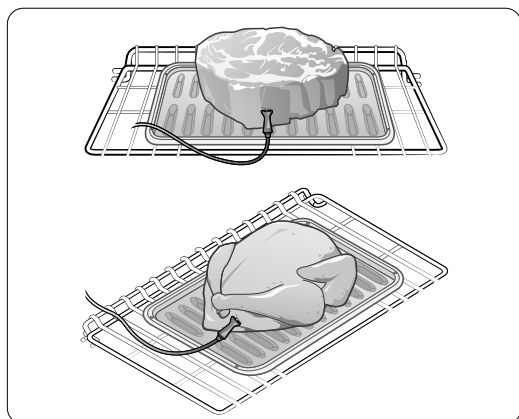
Using the Basic Oven

Food	Doneness	Temperature(°F)	Time (hrs.)
Beef			
Steak, 1.5" thick	Rare	130 °F	3 - 5
	Medium	140 °F	3 - 5
	Well done	155 °F	4 - 6
Roast	Medium	150 °F	7 - 12
	Well done	155 °F	7 - 12
Pork			
Chop, boneless	Tender	150 °F	4 - 6
	Firm	160 °F	4 - 6
Roast	Medium	150 °F	5 - 7
	Well done	160 °F	6 - 8
Pulled pork	Well done	160 °F	15 - 48
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145 °F	3 - 5
	Firm	160 °F	4 - 6
Duck, breast	Tender	145 °F	4 - 6
Fish			
Salmon steak	Tender	130 °F	3 - 5
	Well done	145 °F	3 - 5
Cod fillet	Tender	130 °F	3 - 5
Vegetables			
Asparagus	-	180 °F	1 - 2
Potato, sliced	-	190 °F	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190 °F	2 - 4
Carrot, sliced	-	190 °F	2 - 4
Squash, cubes	-	180 °F	2 - 3
Fruit			
Apple, sliced	-	180 °F	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180 °F	1 - 2
Pear, sliced	-	180 °F	2 - 3

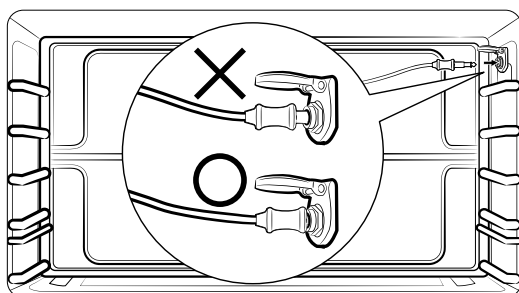
Using the Temp Probe

For many foods, especially roasts and poultry, measuring the internal temperature is the best way to determine proper doneness. This feature lets you cook meat to an exact internal temperature. Use it with Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, Dual Four-Part Pure Convection. Once the meat's internal temperature reaches 100 °F, the current temperature appears on the probe display.

1. Push the temp probe tip into the center of the meat.



- Insert the probe as shown at left. Do not touch bone, fat, or gristle. If you do not fully insert the probe, it senses oven temp, not meat temp.
- Bone-in meat: Insert the probe in the center of the lowest, thickest portion.
- Whole poultry: Insert the probe in the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
- If you activate Keep Warm to keep the meat warm after cooking it using the temp probe, the meat may cook beyond the desired temp.
- Temp probe socket location
 - 48" range (left oven) : left oven wall
 - 48" range (right oven) : right oven wall



2. Insert the temp probe plug fully into the socket on the top side wall of the oven.
3. Tap **Left** or **Right** and swipe to a cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Roast, or Dual Four-Part Pure Convection).
4. Tap **Temp Probe** and on the numeric pad, set an internal temp from 100 °F to 200 °F.
5. (Option) Set Delay Start.
6. Tap **Start**. (When the set internal temp is reached, the probe turns off and an alarm sounds.)

NOTE

If you remove the temp probe without canceling the function or insert it without setting the function, cooking stops after 1 min.

Using the Basic Oven

CAUTION

- To protect the probe tip, defrost food fully and do not let the tip poke out of the meat.
- The probe should only be in the oven if the probe is in use.
- Do not use tongs to insert/remove the probe.
- Use the Temp probe only as instructed.

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

NOTE

If you cover the cooked meat with foil and let it sit 10 minutes, the internal temp rises 5-10 degrees. After cooking, remove the probe from the socket, then take out the meat.

Using the Cleaning Features

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

Feature	48" Pro Range	
	Left	Right
Self Clean	0	0
GreenClean™	0	0
Descale	-	0
Draining	-	0

Self-cleaning uses temperatures well above cooking temp's to burn off residual grease and food completely or reduce them to a fine ash you can wipe away with a damp cloth.

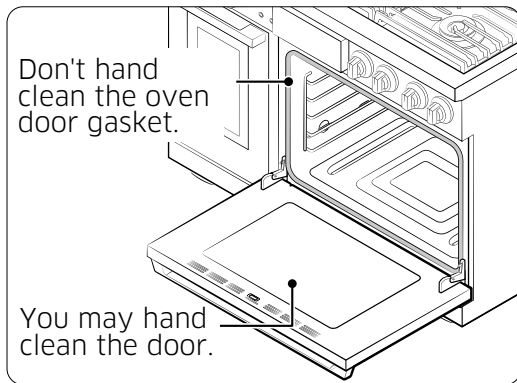
CAUTION

- During self-cleaning, the outside of the oven may become very hot. Do not leave children unattended near the appliance.
- Fumes emitted during self-cleaning are harmful to pet birds, State object be moved temporarily to a separate, well-ventilated room.
- Do not line any part of the oven with aluminum foil. Doing so impedes heat circulation, causes poor results and can permanently damage the oven interior.
- Do not force the oven door open during self-cleaning or you risk damaging the auto-locking system. Stand aside when opening the oven door after self-cleaning to let hot air escape.

Using the Basic Oven

Self-Cleaning

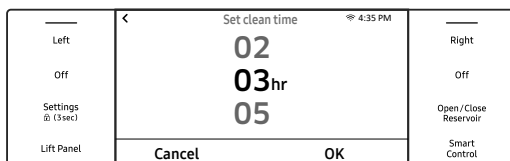
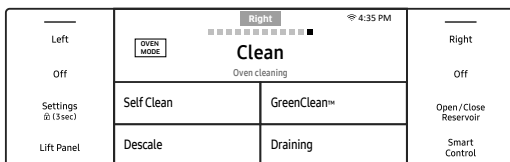
This function heats the oven chamber to a very high temperature, incinerating residue to fine ash that can be wiped off with a damp cloth.



- Ventilate the kitchen well during self-cleaning.
- If you self-clean the chrome oven racks, they will darken, become dull and hard to slide.
- Hand-clean residue on the oven's front frame and outside the door gasket with hot water, soap-filled steel-wool pads, or mild cleansers. Rinse with clean water and dry.
- Wipe debris from the oven floor.
- Ensure the oven light cover is in place and the light is off.

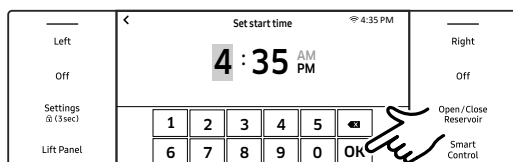
- Hand-clean residue on the oven's front frame and outside the door gasket with hot water, soap-filled steelwool pads, or mild cleansers. Rinse with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. Its fiberglass material cannot withstand abrasion. The gasket must remain intact. If it becomes worn, replace it.
- Dacor recommends self-cleaning only once per year. If additional cleaning is needed throughout the year, use the GreenClean™ function. (See pg.67)

1. Remove racks, fan filter and accessories from the oven.
2. Swipe the screen to **Clean**.
3. Tap **Self Clean**.
4. Tap **Clean Time**.
5. Tap the screen to set the clean time (2, 3, or 5 hrs (default: 3)) and tap **OK**.

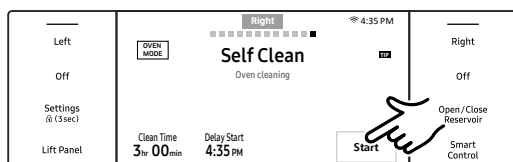




6. If not using Delay Start, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start** and go to Step 6.



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



8. Tap **Start** to begin self-cleaning. (Auto door lock engages; both doors lock when you run self-cleaning on either oven.)



9. If you need to cancel self-cleaning, tap **Off**.

NOTE

- You cannot start self-cleaning if control lockout is active or if the oven is too hot.
- During self-cleaning, the oven doors lock automatically. The display shows the remaining cleaning time. The oven doors will not open until the oven has cooled fully.
- Self-cleaning can be used in only one oven at a time and the idle oven cannot be used.
- Do not operate the cooktop during self-cleaning.

After a Self-Cleaning Cycle

- Wipe up any ash with a damp cloth. (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 to cook until the door unlocks.
- Fine lines generated inside the cavity may occur during repeated cooling and heating of the product after long-term use. This phenomenon is normal, does not affect product performance and is harmless to the human body.

Using the Basic Oven

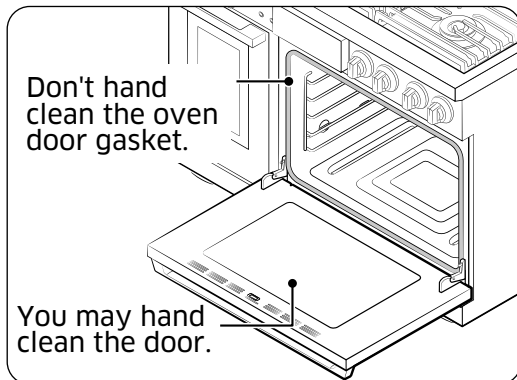
GreenClean™

This function saves time and energy by heating the oven chamber enough to loosen cooking residue so it can be wiped away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

The oven door locks during GreenClean™. Forcing the door open can harm the auto-lock system.

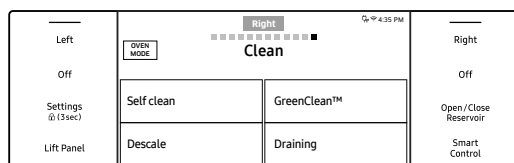
Before a GreenClean™ Cycle



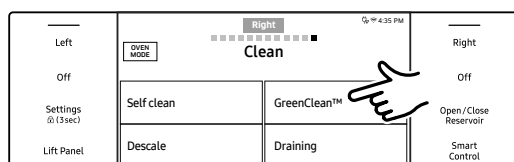
- Remove racks, rack supports, broil pan, broil pan insert, and all cookware.
- The silver-colored oven racks can be Green-Cleaned, but they will darken and become harder to slide.
- Do not clean the door gasket. Its material cannot withstand abrasion. The gasket must remain intact. If it becomes worn, have it replaced.
- Ensure the oven light cover is in place and the oven light is off.

- Residue on the front frame of the oven and outside the door gasket needs to be hand cleaned with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.

Running a GreenClean™ Cycle



1. Swipe the screen to Clean.



2. Tap **GreenClean™**.



3. Tap **Start** to begin GreenClean™, and follow the onscreen instructions.

NOTE

- (Small oven) For best results, pour exactly 10 oz (300 ml) of water on the oven floor.
- (Basic oven) Operates with the steam function. Add 33.8 oz (1,000 ml) of water to the reservoir.
- You cannot start GreenClean™ if Control Lockout is active or until the oven cools.
- The oven doors lock automatically. The display shows the cleaning time remaining. You cannot open the oven doors or set the oven to cook until the oven has cooled.
- GreenClean™ can be used in only one oven at a time. While one oven is in GreenClean™ mode, you cannot use the other oven for cooking.

After a GreenClean™ Cycle

- Stand aside and carefully open the oven door to let hot air escape safely; residual water on the oven floor is hot enough to burn.
- Immediately remove residual water with a sponge.
- With a detergent-soaked sponge or soft brush, wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer and limescale with a vinegar-soaked cloth.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- After wiping the interior clean and dry, leave the oven door ajar so the interior enamel surface can dry thoroughly.

Using the Basic Oven

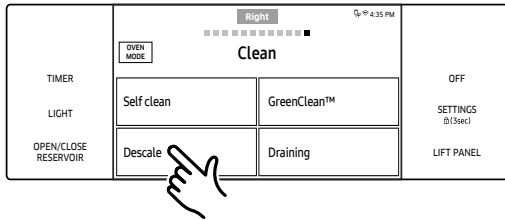
Descale (Basic oven)

If you use steam functions, you should descale regularly to remove minerals from the oven that may affect the taste or quality of your cooking. For a descaling cycle, use only descaling agents specific to steam ovens or coffee machines.

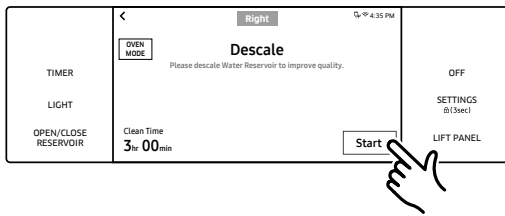
NOTE

If you use the steam functions for a specific time period, the Descale indicator turns on. You can use steam functions for a few hours without descaling; however, when those hours are exhausted, all steam functions are disabled until you run a descaling cycle.

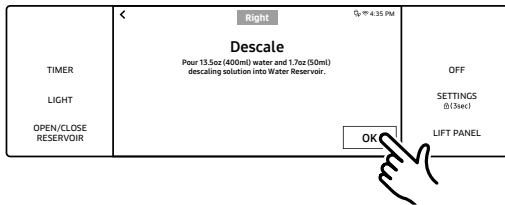
WATER HARDNESS	Operation hour		
	Pre Alert	Cleaning alert	
Soft	39	42	(+3)
Medium	30	33	(+3)
Hard	23	26	(+3)



1. Swipe the screen to Clean.
2. Tap **Descale**.



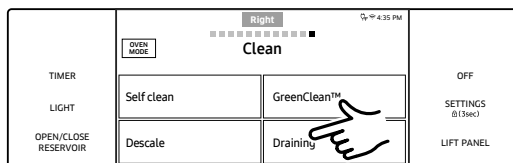
3. Tap **START**.



4. Follow the onscreen instructions. The cycle lasts 3 hours. Empty and clean the reservoir, then pour in water and descaling agent. (See the table for amounts.)

Draining (Steam oven)

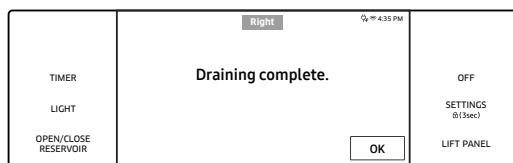
When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes. To drain the water, follow these steps:



1. Swipe to the Clean screen, and tap **Draining**.



2. Tap **Start**. The oven drains water from the steam generator to the reservoir.



3. When draining is done, use oven mitts to remove and empty the reservoir.

Using the Basic Oven

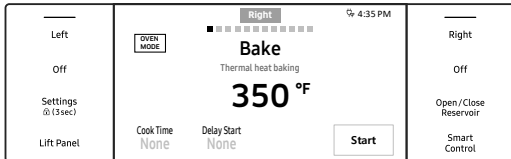
Using the Sabbath Feature

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

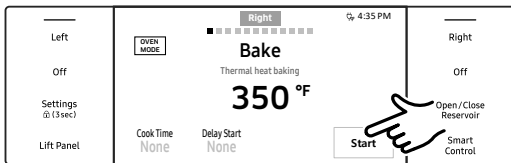


For further assistance, guidelines on proper usage and a complete list of models with the Sabbath feature, visit <http://www.star-k.org>.

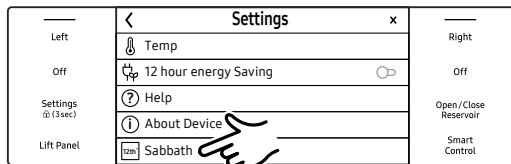
You can use the Sabbath feature with baking only. You can adjust the oven temperature after you set the Sabbath feature. (Use oven-temp adjustment only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the Sabbath feature is active and the oven properly set, the oven stays on until the Sabbath feature is cancelled. This overrides the factory preset 12-hr energy-saving feature. To use the oven light during the Sabbath, turn on **LIGHT** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is on and the Sabbath feature is active, the oven interior light stays on until the Sabbath feature is cancelled. If you will not use the oven light, turn it off before activating the Sabbath feature.



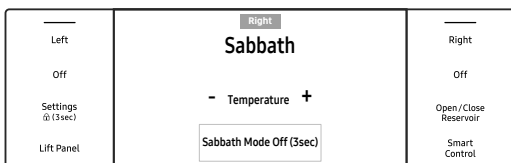
1. Swipe the screen to Bake mode.
2. Set the temperature and cook time you want.



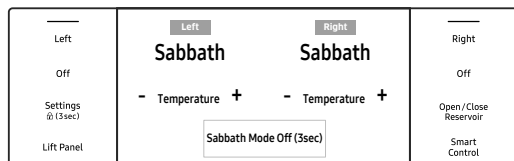
3. Tap **Start**.



4. Tap **Settings > Sabbath**, then tap **Sabbath** to start Sabbath mode. (The oven will not beep or show changes; you may change the oven temp once baking starts.)



Double Oven



5. Turn the oven off anytime by tapping **Off**. (This does not cancel Sabbath mode.)
6. To turn Sabbath mode off, tap-hold **Sabbath Mode Off** for 3 seconds.

 **NOTE**

- After you change the oven 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 Sabbath mode.
- If there is a power failure or interruption, the oven shuts off. When power returns, Sabbath appears on the control display, but the oven is disabled. Food may be removed from the oven; however, the oven cannot be turned on until after the Jewish Holidays,

 **CAUTION**

To let the oven reach the set temperature, do not open the oven door or change the oven temp for about 30 minutes after starting Sabbath mode.

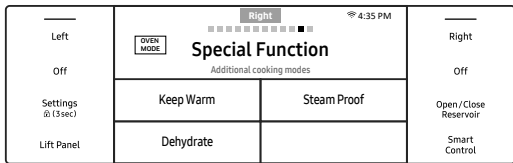
Using the Basic Oven

Using the Special Functions

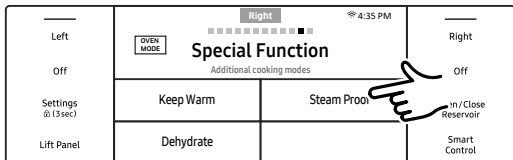
There are three specialized cooking options.

Mode	Temperature range	48" Pro Range Basic Oven	48" Pro Range Small Oven
Keep Warm	175 °F (80 °C)	0	0
Steam Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)	0	0 (Proof)
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0

Mode	Instruction									
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> Keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking is done. Use this mode by itself, or set it to activate after timed or delay timed cooking. Not for reheating food; 175 °F temperature is non-adjustable. 									
Steam Proof	<ul style="list-style-type: none"> Provides optimal temperature for dough proofing: <ul style="list-style-type: none"> Left oven (Proof) : 95 °F / 105 °F; Right oven (Steam Proof) : 95 °F / 105 °F; For the best results, start Proof with a cool oven. See the Draining section starting on pg. 73. 									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Removes moisture from food via heat circulation. Keep dehydrated food in a cool, dry place. Add lemon or pineapple juice, or sprinkle sugar on fruit to help retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings. <table border="1" data-bbox="509 1528 1349 1713"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Rack Level</th> <th>Temperature (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetables or Fruit</td> <td>2 or 3</td> <td>105 - 150</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>2 or 3</td> <td>145 - 225</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Rack Level	Temperature (°F)	Vegetables or Fruit	2 or 3	105 - 150	Meat	2 or 3	145 - 225
Category	Rack Level	Temperature (°F)								
Vegetables or Fruit	2 or 3	105 - 150								
Meat	2 or 3	145 - 225								



1. Swipe to the Special Function screen and tap a cooking option.



2. Set the temperature and tap **Start**.



CAUTION

- If the oven temperature is above 125 °F, Proof will not work properly.
- Do not use Steam Proof to warm food. The proofing temp cannot keep food warm.
- Place dough in a heat-safe bowl on rack level 2 or 3 and cover it with cloth or plastic wrap. (Anchor the plastic wrap beneath the bowl so the oven fan does not blow away the plastic wrap.)
- To avoid lowering the oven temp and prolonging proofing, leave the oven door closed.

NOTE

- Preheating is unnecessary for special functions.
- An error beeps if the temperature is set out of range.

Rack position chart for special cooking options

Mode	Rack Position
Keep Warm	3
Steam Proof	2 or 3
Dehydrate	2 or 3

Using the Basic Oven

Common features:

- Basic settings
- Using the temp probe
- Setting the mode
- Setting the temperature
- Kitchen timer
- Delay start
- Using the clean feature
- Using the Sabbath feature
- Using the Smart Control feature
- To start the oven remotely
- Control lockout
- Settings

Using Smart Control

To use this feature, download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated via SmartThings may not work will if communication conditions are poor or if the Wi-Fi signal is weak at the oven location. See the table for the main functions that can be operated from the app.

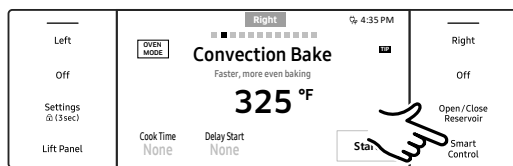
When Smart Control on the oven is off	Monitoring (Oven, Probe), Oven off
When Smart Control on the oven is on.	Monitoring (Oven, Probe), Oven start, Oven off, Error check

Connecting the Oven

1. Download and open the Samsung SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app's instructions to connect your oven.

The connected icon appears on the oven display and the app confirms the connection. If the connection icon does not appear, follow the app's instructions to connect.

Starting the Oven Remotely



Tap **Smart Control** button (for the appropriate oven).

When Smart Control is on you can remotely turn on/off the oven and change oven settings with your mobile device.

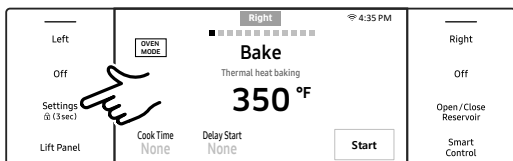
NOTE

- Self-clean mode cannot be started remotely.
- Opening the oven door deactivates Smart Control, disabling remote operation.
- Even if Smart Control is deactivated, you can monitor oven status and turn the oven off.
- When oven cooking is finished or cancelled, Smart Control deactivates itself.

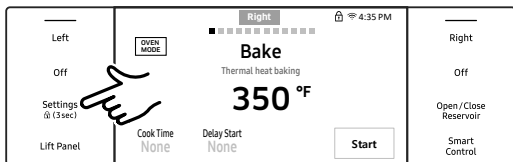
Using Control Lockout

This mode lets you disable touch pad functions. The oven doors also lock automatically. Control Lockout must be activated when the oven is in standby mode.

Activating Control Lockout



Disabling Control Lockout



1. Cancel or turn off all functions.
2. Touch-hold **Settings** for 3 seconds.
3. The Control Lock screen appears.

NOTE

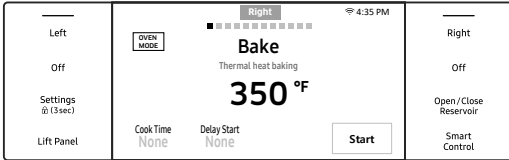
Control Lockout is available only when the oven temperature is under 400 °F.

Touch-hold **Settings** for 3 seconds. The control lock confirmation and lock icon will disappear.

Using the Basic Oven

Using Settings

Change default settings to your preference or diagnose network-connection issues.



Tap **Settings** to show the Settings screen.

Wi-Fi

To enable a Wi-Fi connection:

1. Tap **Settings > Connections > Wi-Fi**, then tap **On** in the right screen. (To disable Wi-Fi, follow the same path and tap **Off**.)
2. When the QR code appears, scan it on your phone.
3. When prompted, provide a password.

NOTE

For details on the above features, see the Samsung SmartThings User Manual.

Display

1. Brightness
You can change the brightness of the display screen.
 - Tap **Settings > Display > Brightness** and use the adjacent bar to adjust screen brightness.
2. Screen Saver
If screen saver is off, the Clock theme and Timeout menu are disabled.
 - Tap **Settings > Display > Screen saver**, then tap **On** on the right screen.
3. Clock Theme
 - Tap **Settings > Display > Clock theme**, then tap the right screen and select a theme.
4. Setting the Clock Display to Always On
 - Select **Settings > Display > Timeout > Always On**
 - Initial 1 hour displays setting clock and then displays Burn-In prevention theme clock in 1 hour. (analog type or digital type)
 - Analog Clock: **Center > Left > Right** (Movement Repeat)
 - Digital Clock: **Top > Bottom** (Movement Repeat)

Temperature

1. Temperature Unit

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

- Tap **Settings > Temp > Temperature Unit**, then tap the right screen and select °C or °F.

2. Temperature Adjust

Oven temperature is factory calibrated. When first using the oven, follow recipe times and temperatures. If the oven cooks too hot/cool, you can recalibrate the oven temp. Before doing so, test a recipe by using a higher/lower temp than the recipe stipulates. The results will help you to decide the degree of adjustment. (Oven temp can be adjusted ± 35 °F (± 19 °C). This adjustment will not affect broil or the self-clean temp's. The adjustment will be retained after a power failure.

- Tap **Settings > Temp > Temperature Adjust**, then tap in the right screen and adjust the temp.
- Temp can be increased/decreased by 35 °F (19 °C).

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

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

12- hour energy Saving

This feature turns the oven off after 12 hours of baking or 3 hours of broiling.

1. Tap **Settings > 12 hour energy Saving**, then swipe **On** on the right screen.
2. The 12-hour energy saving icon appears in the indicator area.

Using the Basic Oven

Smart Control

To start the oven remotely.

- Tap **Smart Control** button on control panel, then tap **On** on the appropriate oven.
(See **Using Smart Control**, pg. **78**)

Easy Connection

Easily configure network settings, including the authentication procedure.

- Tap **Settings > Connections > Easy connection**, then tap **Connect**.

Hood Connect

By connecting to the hood, Hood is turned on/off automatically when you use the cooktop.

1. Tap **Settings > Connections > Hood Connectivity**.
2. Turn on Bluetooth on hood.
3. Tap **Connect** on LCD display to connect to the hood.

Help

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

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

About Device

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

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

Sabbath

You can set Sabbath mode. See **Using the Sabbath Feature**, pg. **74**.

Remote Management

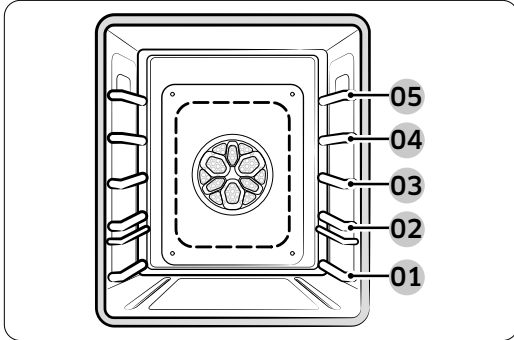
The call center will access your product remotely to check internal when you have some problems.

- Tap **Settings > Connections > Remote management** and then tap **Activate**.

Using the Small Oven

Using the Oven Racks

Left Oven



Recommended rack positions for cooking

Rack position	Type of food
5	Hamburgers, Toast, Steak
4	Fish, Small cuts of poultry
3	Cakes, Muffins, Brownies, Cookies, Pound cake
2	Angel food cake, Pies, Roasts, Casseroles, Pizza
1	Large roasts, Pizza

- This table is for reference only.

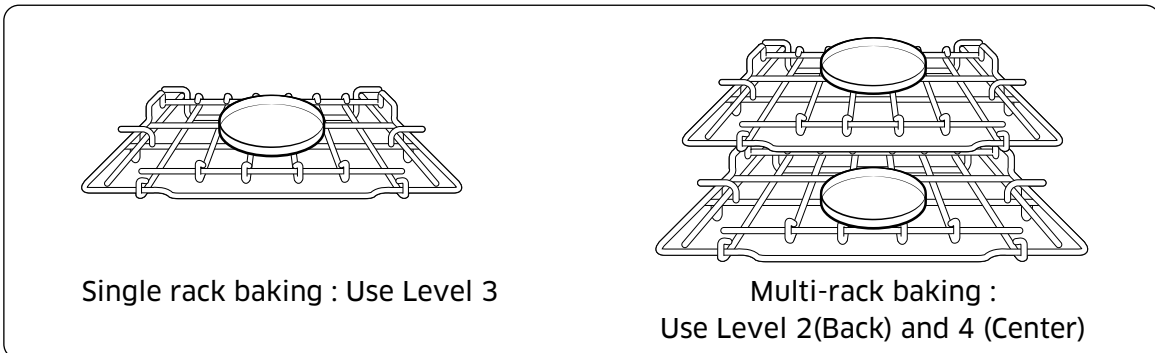
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops keep the rack from coming completely out.

1. Pull the rack straight out until it stops, then tilt up to release the catch and pull the rack away from the oven.
2. Place the end of the rack on the support, tilt up to engage the catch and push the rack in.

⚠ CAUTION

- Do not cover any part of the oven with aluminum foil. Doing so hinders baking results and may harm the oven.
- Arrange racks only when the oven is cool.

Rack and Pan Placement



Single rack baking : Use Level 3

Multi-rack baking :
Use Level 2(Back) and 4 (Center)

For best results, center pans in the oven as much as possible. If using multiple pans, each should have at least 1" of space around it.

Using the Small Oven

About Oven Functions

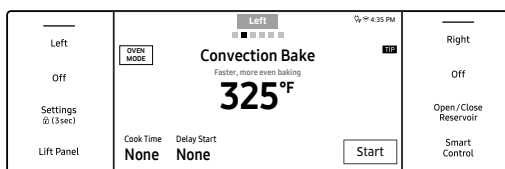
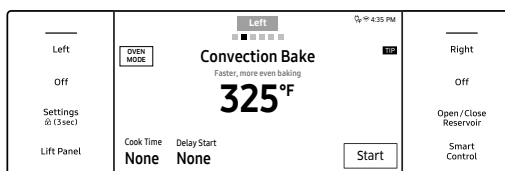
Oven	Oven Functions
Small oven	Bake, Convection Bake, Convection Roast, Broil, Special Function, Clean.

Tap LEFT, swipe to select a cooking mode and set a temperature. (See **Setting the Temperature**, Pg. 42 and **Basic Baking and Broiling Instructions**, Pg. 85)

Using the Small Oven

Mode	Temperature	48" Model		Temp probe	InstantHeat™
		Left	Right		
Bake	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Convection Bake / Roast	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Only Right oven)
Broil	Lo / Med / Hi	0	0	-	-
Steam Bake / Roast	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Dual 4-Part Pure Convection	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Air Fry	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Stone Bake Mode	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Baking and Broiling Instructions (small oven)



1. Tap **Left** and swipe to select a cook mode.
2. Set a temperature. (See Pg. **81**)
 - Broil mode can be set as Hi / Med / Lo.
 - Temperature for keep Warm mode cannot be adjusted.
3. This step shows how to use InstantHeat™, Steam Bake, or Steam Roast. If not using these features, skip to **Step 4**.
4. If you want to use Cook Time or Delay Start, set the function now. (See Pg. **47, 48** if needed.)
 - Tap **Start** to cook.
 - Tap **Off** when cooking is done or to cancel cooking.

NOTE

- For best results, cook on one rack. (Baking on rack level 3 or 4; Roast on level 1 or 2.)
- When using InstantHeat™, do not preheat the oven.
- Preheat the oven if baking products such as cakes or puff pastries.

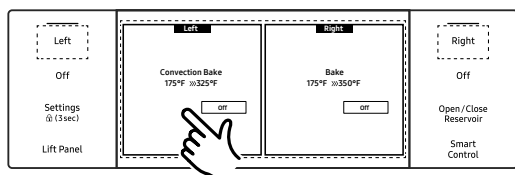
Using the Small Oven

Broiling Recommendation Guide

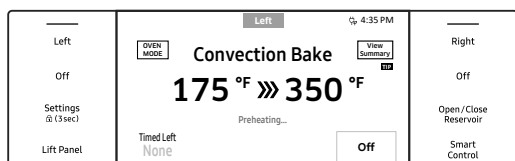
The size, weight, thickness, start temperature and your doneness preference affect broil times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. Always use a broiler pan and its grid when broiling. Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

Food	Doneness	Size	Thickness	Level	Rack position	Cooking time (min)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	6 patties	¾"	Hi	5	3:00 - 4:00	2:00 - 3:00
Beef steaks	Rare	-	1"	Hi	5	3:00 - 4:00	2:00 - 3:00
	Medium	-	1 - 1½"	Hi	5	4:00 - 5:00	3:00 - 4:00
Chicken pieces	Well done	2 lbs.	½ - ¾"	Lo	4	16:00 - 18:00	13:00 - 14:00
Pork chops	Well done	1 lbs.	1"	Lo	4	8:00 - 10:00	6:00 - 8:00
Fish fillets	Well done	-	¼ - ½"	Lo	4	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00

Adjusting the Oven Temperature While Cooking



If using the ovens in single mode, tap the **Left** or **Right** area on screen, then tap the temperature area and use the number pad to enter a new temp.



⚠ CAUTION

When opening/closing the door, stand aside to let hot air escape safely before you remove food from or put food into the oven.

⚠ CAUTION

Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. When the set temperature is reached, the oven beeps 6 times.

- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- Leaving the door open during convection cooking may shorten the life of the convection heating element.

📄 NOTE

- If the door is left open longer than 2 minutes when cooking, all heating elements will shut off.
- When finished cooking, the cooling fan runs until the oven has cooled down.
- If using an oven thermometer, its reading may differ from your set oven temperature.
- The convection fan normally cycles on/off during cooking.
- The oven door must be closed during broiling.

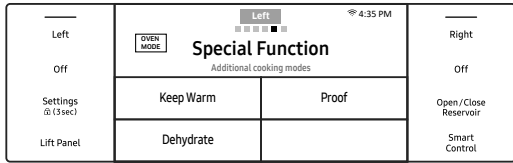
Using the Small Oven

Using the Special Functions

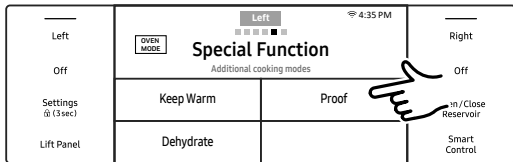
Special function provides 3 specialized cooking options.

Mode	Temperature range	48" Pro range Basic oven	48" Pro range Small oven
Keep Warm	175 °F (85 °C)	0	0
Proof	95 °F (35 °C) / 105 °F (40 °C)	0 (Steam Proof)	0
Dehydrate	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0

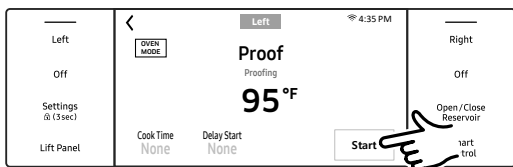
Mode	Instruction									
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> Keeps cooked food at serving temp up to 3 hours after cooking is done. Use this mode individually or set it for timed or delay-timed cooking. Keep Warm temperature is not high enough to reheat cold food. 									
Proof	<ul style="list-style-type: none"> Provides optimal temperature for proofing bread dough. <ul style="list-style-type: none"> Left oven (Proof) : 95 °F / 105 °F; Right oven (Steam proof) : 95°F / 105°F For best results, start the Proof option with a cool oven. 									
Dehydrate	<ul style="list-style-type: none"> Removes moisture from food via heat circulation. Keep dehydrated food in a cool, dry place. Add lemon or pineapple juice, or sprinkle sugar on fruit to help retain sweetness. See the table below for Dehydrate settings. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Rack Level</th> <th>Temperature (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetables or Fruit</td> <td>2 or 3</td> <td>105 - 150</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>2 or 3</td> <td>145 - 225</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Rack Level	Temperature (°F)	Vegetables or Fruit	2 or 3	105 - 150	Meat	2 or 3	145 - 225
Category	Rack Level	Temperature (°F)								
Vegetables or Fruit	2 or 3	105 - 150								
Meat	2 or 3	145 - 225								



1. Swipe to the Special Function page.



2. Tap an option.



3. Set a temperature and tap **Start**.

NOTE

Keep Warm mode's temp (175 °F) is non-adjustable.

NOTE

- If the oven temperature is over 125 °F, Proof mode will not function properly.
- Do not use Proof for warming food. The temperature is insufficient to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack level 3 or 4 and cover it with a cloth or plastic wrap. (Ensure the oven fan cannot blow the plastic off.)
- To avoid prolonging proofing time, do not open the oven door.
- Preheating is unnecessary for special functions.
- An error beeps if the temperature is beyond the set range.

Rack position chart for special cooking options

Mode	Rack Position
Keep Warm	3
Proof	2 or 3
Dehydrate	2 or 3

Using the Small Oven

Using the Cleaning Features

The Clean feature has two selections: Self-Clean, GreenClean™.

Feature	48" Pro Range	
	Left	Right
Self Clean	0	0
GreenClean™	0	0
Descale	-	0
Draining	-	0

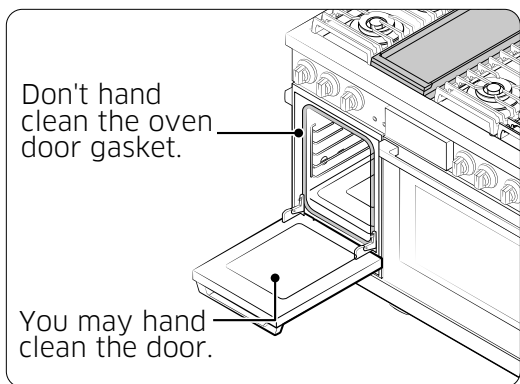
Self clean (48" right oven) Self-cleaning uses temperatures well above cooking temp's to burn off residual grease and food completely or reduce them to a fine ash you can wipe away with a damp cloth.

CAUTION

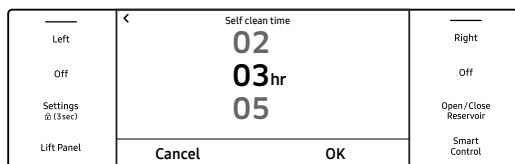
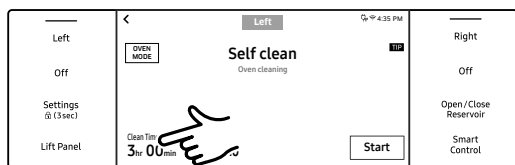
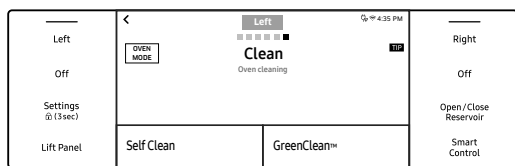
- During self-cleaning, the outside of the oven become very hot. Do not leave children unattended near the appliance.
- Fumes emitted during self-cleaning are harmful to pet birds, which should be moved temporarily to separate, well-ventilated room.
- Do not line any part of the oven with aluminum foil. Doing so impedes heat circulation, causes poor results, and can permanently damage the oven interior.
- Do not force the oven door open during self-cleaning or you risk damaging the auto-locking system. Stand aside when opening the oven door after self-cleaning to let hot air escape.

Self-Cleaning

This function heats the oven chamber to a very high temperature, incinerating residue to a fine ash that can be wiped up with a damp cloth.

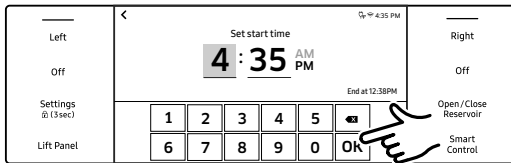


- Ventilate the kitchen well during self-cleaning.
 - If you self-clean the chrome oven racks, they will darken, dull, and become hard to slide.
 - Hand-clean residue on the oven's front frame and outside the door gasket with hot water, soap-filled steel-wool pads, or mild cleansers. Rinse with clean water and dry.
 - Wipe debris from the oven floor.
 - Ensure the oven light cover is in place and the light is off.
- Hand-clean residue on the oven's front frame and outside the door gasket with hot water, soap-filled steelwool pads, or mild cleansers. Rinse with clean water and dry.
 - Do not clean the gasket. Its fiberglass material cannot withstand abrasion. The gasket must remain intact. If it becomes worn, replace it.
 - Dacor recommends self-cleaning only once per year. If additional cleaning is needed throughout the year, use the GreenClean™ function. (See Pg. 93)



1. Remove racks, fan filter, and accessories from the oven.
2. Swipe the screen to **Clean**.
3. Tap **Self clean**.
4. Tap **Clean Time**.
5. Tap the screen to set the clean time (2, 3, or 5 hrs (default: 3)), and tap **OK**.

Using the Small Oven



- If not using Delay Start, go to Step 8. Otherwise, tap **Delay Start**, and go to Step 6.
- Set the time you want self-cleaning to start, and tap **OK**.
- Tap **Start** to begin self-cleaning. (Auto door lock engages; both doors lock when you run self-cleaning on either oven.)
- If you need to cancel self-cleaning, tap **Off**.

NOTE

- You cannot start self-cleaning if control lockout is active or if the oven is too hot.
- During self-cleaning, the oven doors lock automatically. The display shows the remaining cleaning time. The oven doors will not open until the oven has cooled fully.
- Self-cleaning can be used in only one oven at a time, and the idle oven cannot be used.
- Do not operate the cooktop during self-cleaning.

After a Self-Cleaning Cycle

- Wipe up any ash with a damp cloth. (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 to cook until the door unlocks.
- Fine lines generated inside the cavity may occur during repeated cooling and heating of the product after long-term use. This phenomenon is normal, does not affect product performance, and is harmless to the human body.

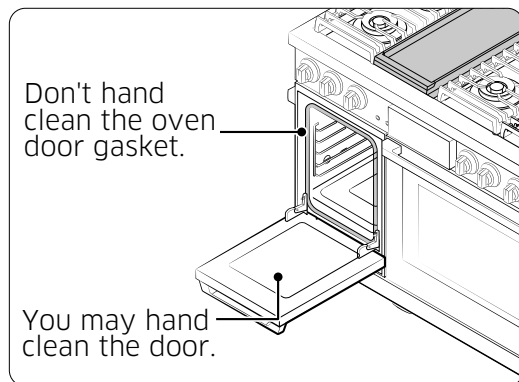
GreenClean™

This function saves time and energy by heating the oven chamber enough to loosen cooking residue so it can be wiped away with a damp cloth.

CAUTION

The oven door locks during GreenClean™. Forcing the door open can harm the auto-lock system.

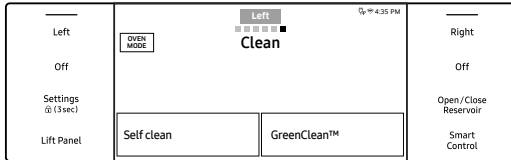
Before a GreenClean™ Cycle



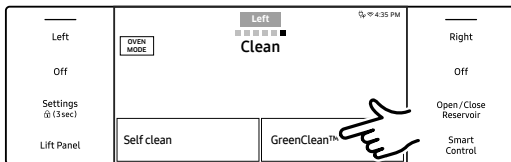
- Remove racks, rack supports, broil pan, broil pan insert, and all cookware.
- The silver-colored oven racks can be Green-Cleaned, but they will darken and become harder to slide.
- Do not clean the door gasket. Its material cannot withstand abrasion. The gasket must remain intact. If it becomes worn, have it replaced.
- Ensure the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Residue on the front frame of the oven and outside the door gasket needs to be hand cleaned with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.

Using the Small Oven

Running a GreenClean™ Cycle



1. Swipe the screen to Clean.



2. Tap **GreenClean™**.



3. Tap **Start** to begin GreenClean™, and follow the onscreen instructions.

NOTE

- (Small oven) For best results, pour exactly 10 oz (300 ml) of water on the oven floor.
- (Basic oven) Operates with the steam function. Add 33.8 oz (1,000 ml) of water to the reservoir.
- You cannot start GreenClean™ if Control Lockout is active or until the oven cools.
- The oven doors lock automatically. The display shows the cleaning time remaining. You cannot open the oven doors or set the oven to cook until the oven has cooled.
- GreenClean™ can be used in only one oven at a time. While one oven is in GreenClean™ mode, you cannot use the other oven for cooking.

After a GreenClean™ Cycle

- Stand aside and carefully open the oven door to let hot air escape safely; residual water on the oven floor is hot enough to burn.
- Immediately remove residual water with a sponge.
- With a detergent-soaked sponge or soft brush, wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer and limescale with a vinegar-soaked cloth.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- After wiping the interior clean and dry, leave the oven door ajar so the interior enamel surface can dry thoroughly.

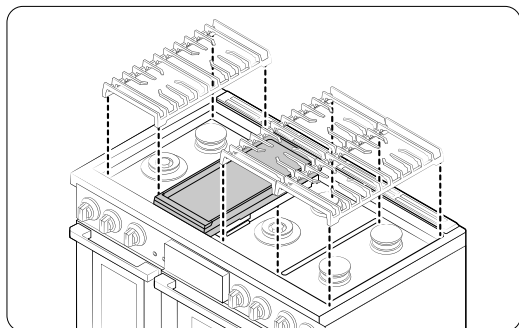
Cooktop Maintenance

▲ WARNING

Turn off power and let all surfaces cool before cleaning the cooktop. Wear rubber gloves and be mindful of sharp edges.

Cleaning the Cooktop Surface

Clean up spills immediately.



1. Turn off all burners.
2. When the grates have cooled, remove them.
3. Clean the cooktop surface with a soft cloth. If spills run into gaps in the burners, remove the burner caps and heads and wipe up the spills.
4. When finished, reassemble the burners and reposition the grates.

Cleaning Stainless-Steel Surfaces

Remove spills, spots and grease stains with a soft, wet cloth.

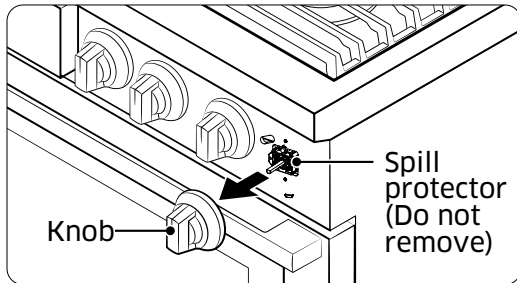
1. Apply an approved stainless-steel cleanser to a cloth or paper towel.
2. Clean one small area then another, rubbing with the grain if applicable.
3. Dry the surface with a soft, dry cloth.

▲ CAUTION

- Do not use steel wool, sharp scrapers, or abrasive cleaners that can damage the range.
- Do not remove the cooktop basin. Gas lines can be damaged, perhaps causing a fire/malfunction.
- Do not pour water into the cooktop. The water could enter the mechanisms below, causing an electric-shock hazard or high levels of carbon monoxide from corroded gas valves/ports.
- Do not spray cleanser into the manifold holes. The ignition system inside them must remain dry.

Cooktop Maintenance

Cleaning the Control Knobs



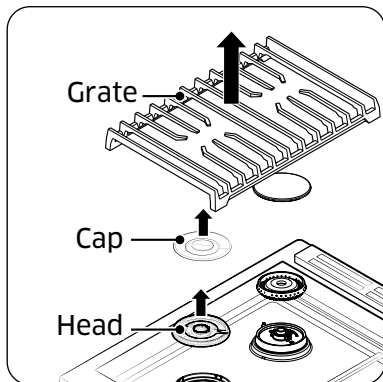
1. Pull the knobs off their valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water (not the dishwasher), then rinse and dry them thoroughly.
3. Clean steel surfaces with stainless-steel cleaner.
4. Reattach the knobs.

CAUTION

Do not spray the control panel. The circuitry may be harmed and create an electric shock hazard.

Disassembling / Assembling the Burners and Grates

Turn off burners and wait for all surfaces to cool down.



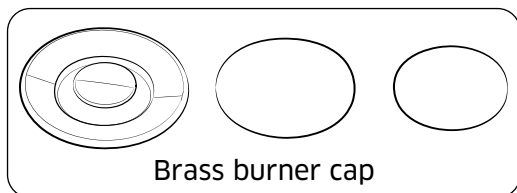
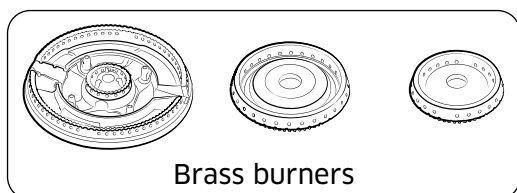
1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps and heads.
3. Clean the grates and burner parts in warm, soapy water. (Do not use abrasive pads or cleaners.)
4. Rinse/dry grates and burner parts fully. (Ensure the burner ports are dry.)
5. Reassemble the burner heads, ensuring a starter electrode passes through the hole in each head.
6. Finish reassembly, ensuring each cap lies flat on each head.
7. Set the grates in their respective places.
8. Test all burners for proper function.

About Burner Caps and Heads

Wash the caps and heads in hot, soapy water, then rinse them under the tap. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on residue. Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if needed. After cleaning, return all burner caps and heads to their original positions.

⚠ CAUTION

Burner parts are not dishwasher safe. Do not use steel wool or scouring powders to clean them.

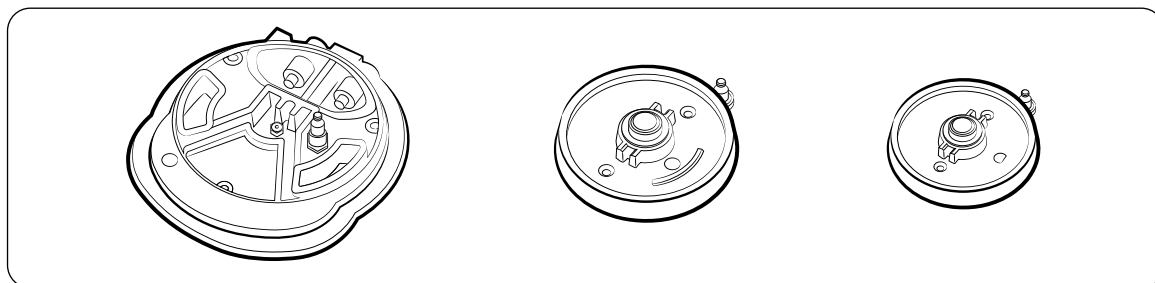


- The brass parts will discolor. However, this will not affect performance.
- After cleaning, check that all burner ports are unclogged.
- You may swap the original burner caps for porcelain caps.
- To remove burnt-on grease, soak the cap in a solution of 1 cup water and either 1 tbsp white vinegar or lemon juice. Do not clean with a metallic brush, which can damage the brass.

About Burner Bases

⚠ CAUTION

- The burner bases are not removable.
- Allow no water in the burner bases and the brass gas orifices.
- Wipe them clean with a damp cloth, being careful not to damage the bases. Dry the bases completely before using the cooktop.

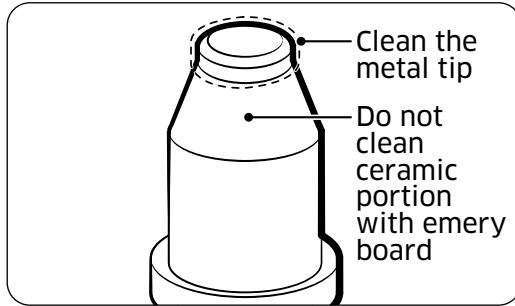


Cooktop Maintenance

About Electrodes

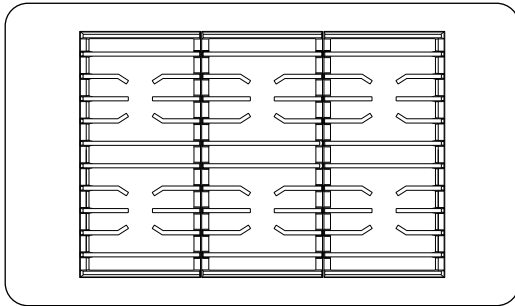
▲ WARNING

Do not turn on the valve while touching the electrode; do not try to remove the electrode.



- Clean the electrode metal portion with a soft cloth.
- Clean/dry the white ceramic electrodes.
- Do not clean the igniters with water.
- Before reassembling the burners, push down gently on each electrode to verify it contacts the burner bases.

About the Grates and Wok Ring

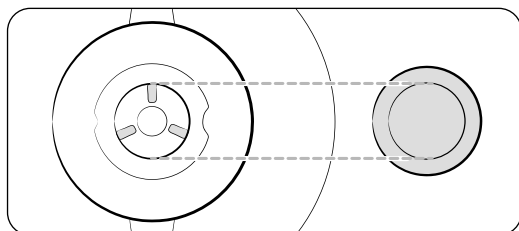
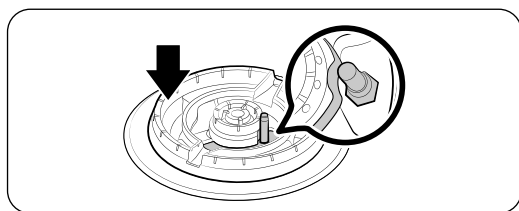
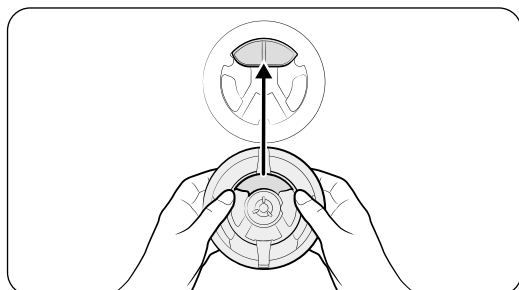


▲ CAUTION

The grates are not dishwasher-safe. Wash them regularly and after spillovers. When the grates are safe to touch, remove and wash them in hot, soapy water, then rinse and dry them fully. Reposition the grates as instructed in this manual.

Assembling the Burner Caps and Heads

Dual-Burner Head / Caps



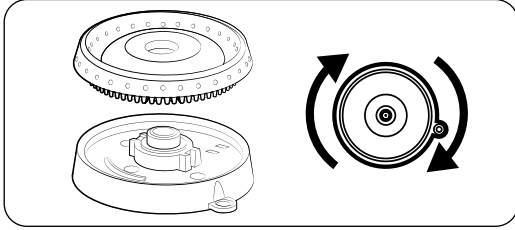
1. Orient the burner head so the electrode opening aligns with the electrode.
2. Install the burner head so the electrode passes through its hole in the head. (Ensure the burner head lies flat on the cooktop.)
3. Match the burner caps to the burners by size, then install the caps on the burner heads.

 **CAUTION**

Each cap fits a specific burner head. Verify that each cap is installed and lies flat on the correct head.

Cooktop Maintenance

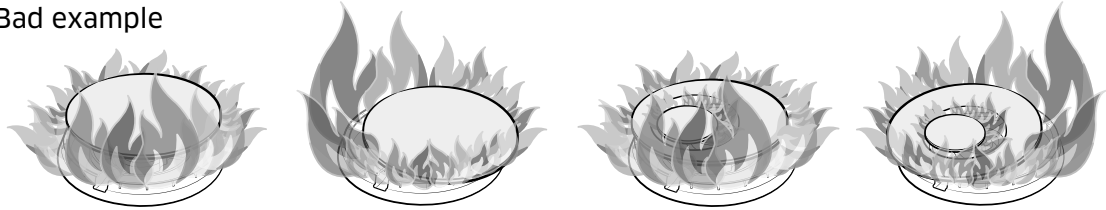
Round Burner Head / Caps



1. Put the burner heads on the burner bases as shown at left. (The bottom of the head fits inside the top of the base.)
2. Twist each head back and forth slightly until it drops into place.
3. Place the burner caps atop the burner rings. The ridge around the bottom of each cap fits around the top of the ring.

After assembling the burners, test for proper function. Improper assembly of parts will cause poor ignition or uneven flames (see below). If the flame is excessively yellow, shut off the burner immediately and let it cool. Adjust the burner caps and relight the burner. A good flame is blue and even all around the burner.

Bad example



Oven Maintenance

Oven Care and Cleaning

WARNING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the appliance.

Cleaning Painted Parts and Decorative Trim

- For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water.
- For more difficult residue, apply liquid detergent directly on the area and leave for 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners; they can scratch oven surfaces.

Cleaning Stainless Steel

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

NOTE

Some paper towels tend to scratch stainless, test on a inconspicuous location before using.

5. Repeat as needed.

NOTE

- Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.
- If the range was last cleaned with a mineral-oil-based stainless-steel cleaner, wash the surface with dish soap and water before using the stainless-steel cleaner.

About the Convection Filter

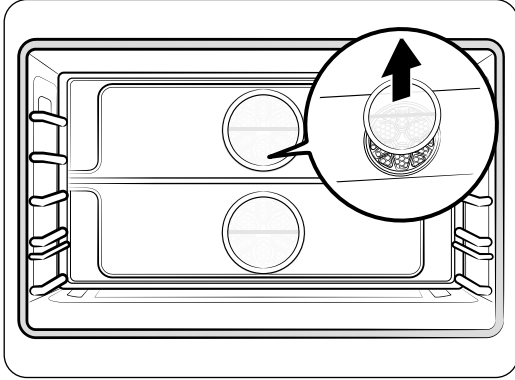
The convection filter is in the back of each oven chamber. Clean the filter regularly. If it becomes clogged, the oven's convection cooking modes will not work properly. Always remove the filter before self-cleaning.

NOTE

For best performance, re-install the convection filter before cooking. Not doing so will damage the blade and cookware and potentially injure the user.

Oven Maintenance

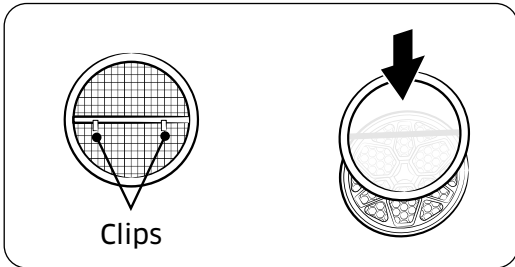
Removing / Re-installing the Convection Filter



When the oven is cool, grasp the edges of the filter and gently push up.

Cleaning the filter

Put the filter on the top rack of a dishwasher, or soak the filter in hot, soapy water, then rinse it well. Dry the filter before re-installing it.



Centering the filter over the fan hole, carefully hook the metal clips (back of filter) over the metal bar across the hole. Do not scratch the oven's porcelain with the filter.

Oven Racks

- If left in the oven during self-cleaning, the racks will discolor and will not slide as easily on their tracks. When the oven is cool, rub the rack sides with wax paper or a bit of oil to help the racks glide more easily on their tracks.
- Clean gliding racks by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Do not let water or cleaner enter the rack slides.

NOTE

- Do not clean the racks in a dishwasher.
- If the rack does not slide easily, it can be treated with an FDA-approved graphite lubricant. (Graphite lubricant can be purchased from many stores and online.)

Air fry tray

To keep the Air fry tray clean, remove them from the cavity, and soak them in Lukewarm soapy water. Then, scour soil off of the Air fry tray using a plastic scouring pad.

NOTE

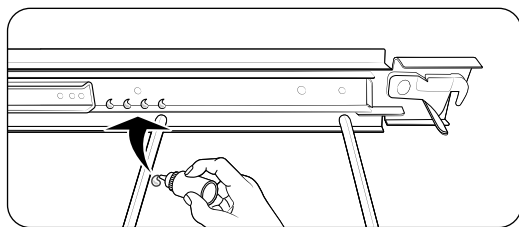
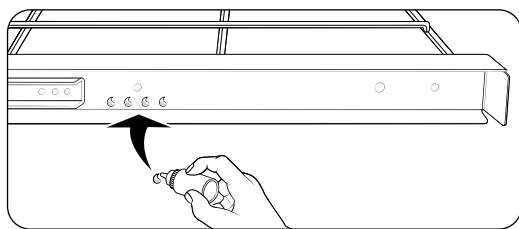
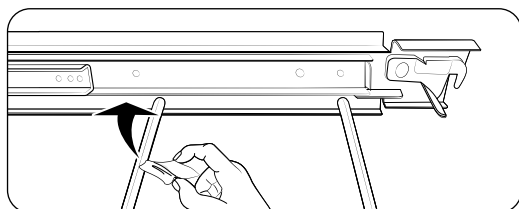
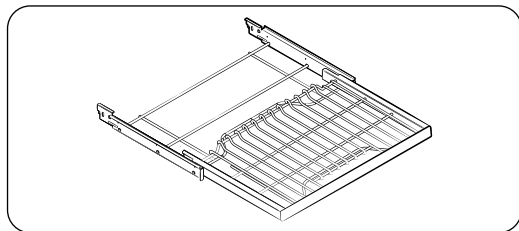
The Air Fry tray is dishwasher-safe.

CAUTION

Do not leave the Air Fry tray in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the Air Fry coating, their color will turn slightly blue and finish will be dull.

Lubricating the Gliding-Rack Slides

Do not lubricate the gliding rack with cooking spray or other such sprays.

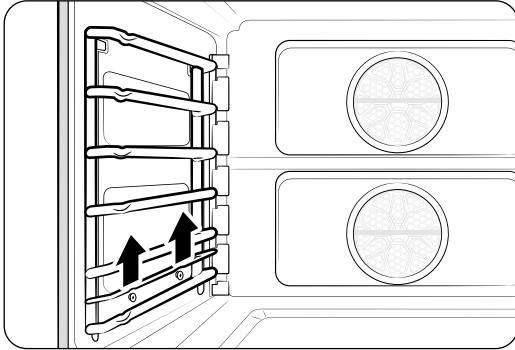


1. Remove the rack from the oven.
(See **Using the Gliding Rack**, Pg. 51)
2. Fully extend the rack on a surface covered with newspaper or cloth.
3. With paper towel, wipe debris from the slide tracks.
4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the rack's left (front, back) slide mechanism, place 4 small drops of lubricant on the 2 bottom tracks of the slide close to the bearing carriers (see left).
5. Repeat for the right (front, back) slide mechanism.

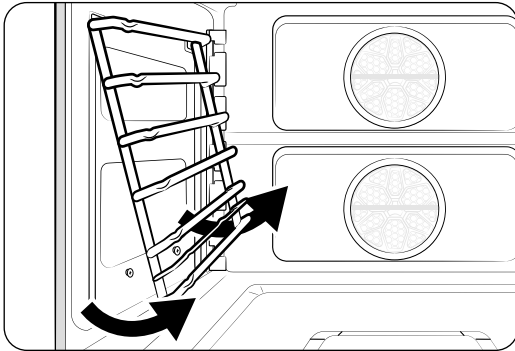
Oven Maintenance

Removing/Re-installing the Rack Supports

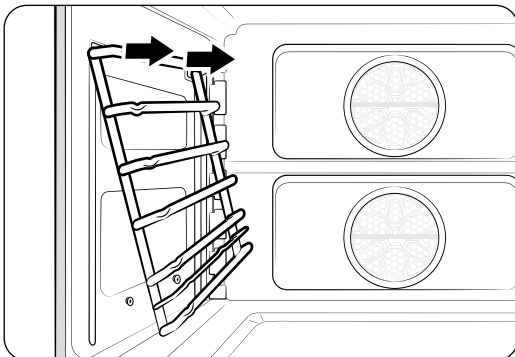
Rack supports can be removed for cleaning. (Self-Cleaning and Manual cleaning).



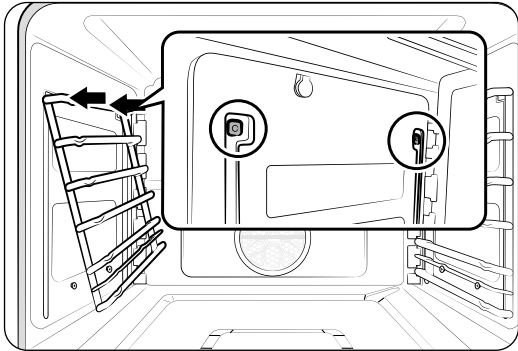
1. Grasp the bottom-center of the support and lift.



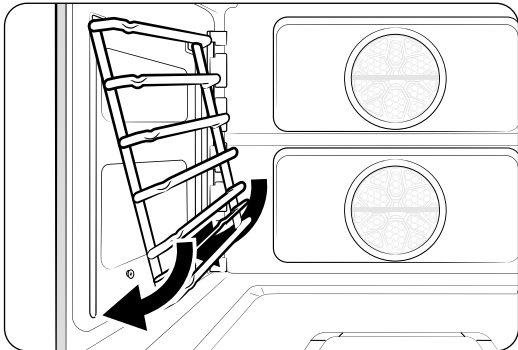
2. Swing the support bottom outward about 45°.



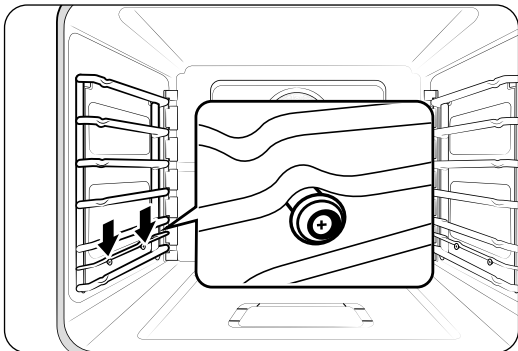
3. Pull the rack support from the mounting holes.



4. Insert the rack-support prongs into the holes near the top of the oven-chamber wall.



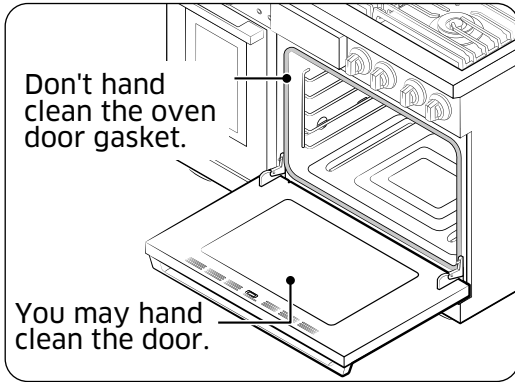
5. Swing the bottom of the rack support toward the oven-chamber wall.



6. Pull the rack support down, making sure the two humps on the support bar rest upon the nuts attached to the oven-chamber wall.

Oven Maintenance

Cleaning the Oven Door



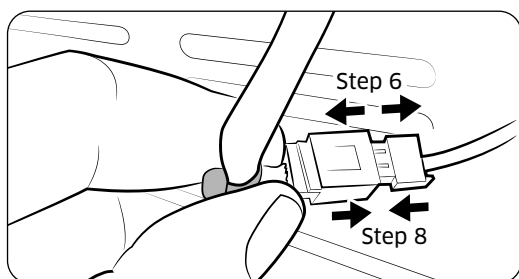
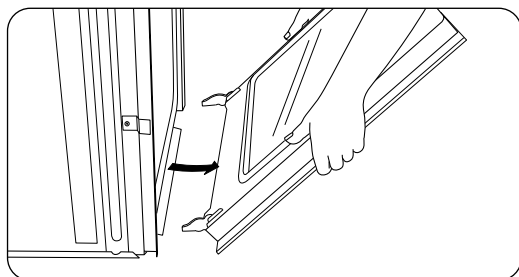
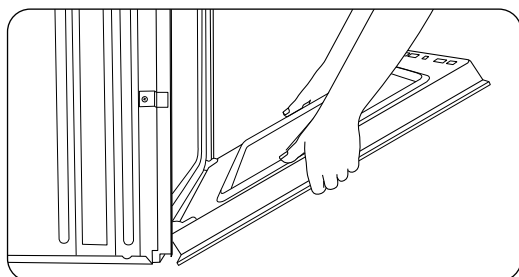
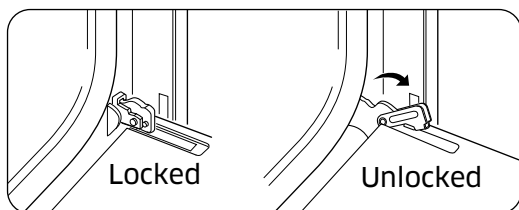
- Clean the oven door surfaces with soap and water and rinse well. Clean the exterior door glass with glass cleaner. Do not immerse the door in water. Keep liquids out of the door vents. Do not use oven cleaners, cleansers, or abrasive cleaners on the outside of the door.
- DO NOT clean/rub/remove/damage the door gasket, which is made of a fragile material that is essential for a good seal.

Removing/Re-installing the Oven Door

Spread a blanket on a stable, flat surface where you can lay the door once you have removed it.

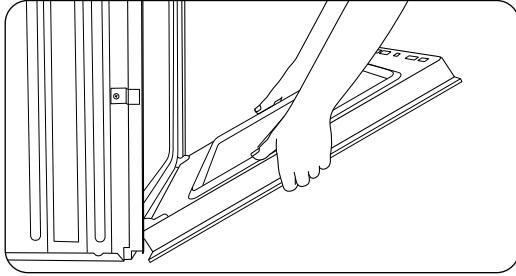
⚠ CAUTION

Grasp the door with both hands. Do not lift by the handle.



1. Open the oven door fully.
2. In the bottom corners of the oven door, flip the hinge locks toward you to unlock them. If the hinge locks are not fully forward (see left), you cannot remove the door.
3. Partially close the door to engage the hinge locks. (The door stops at this point.)
4. Grasp the sides of the door below the handle and as you pull, gently jiggle the door side to side as needed to loosen it.
5. Set the door down without damaging the LED cable at the door's bottom right corner.
6. Disconnect the cable's wire harness and set the door (handle-down), on the blanket you prepared.
7. When ready to re-install the door, stand at the top of the door, grasp each side below the handles and take the door to the oven.
8. Set the door down and connect the wire harness.

Oven Maintenance



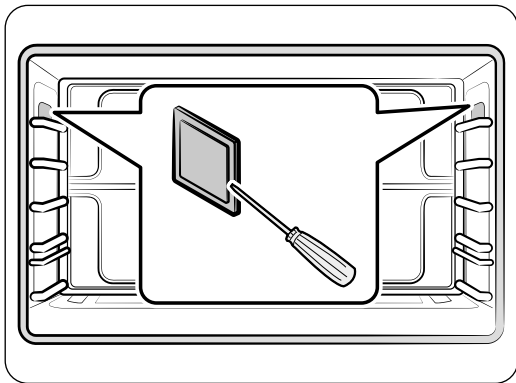
9. Holding the door at a 45° angle, insert the hinges in the slots. (A slight drop engages the hinges.)
10. Fully open the door. (If it does not open 90°, repeat Steps 7 - 9.)
11. Flip the hinge locks forward to lock them and close the door. (The gap between door and control panel should be even; if not, the hinge on the wide end of the gap is not seated properly.)
12. Stuff the wire harness into its hole and re-insert the rubber seal.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt halogen appliance bulb. It comes on when the oven door is opened. When the door is closed, turn oven **Light** button to turn the light on/off.

The light does not work during self-cleaning. Wear gloves to halogen bulbs.

There are 2 oven lights, one on each side oven wall. To replace a light, follow these steps :



⚠ CAUTION

Before starting, ensure all oven surfaces are cool, then turn off power to the oven at the circuit-breaker panel or fuse box.

1. Hold the lower end of the side oven light cover with one hand, and then use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

📄 NOTE

- The oven lights do not operate during a self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they prevent you from accessing an oven light.

Troubleshooting

If you experience an issue with your range, review the tables in this section to resolve it. If you cannot find a solution, call Dacor Customer Assurance 833-353-5483(USA), 844-509-4659(Canada) for assistance.

Gas Safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	Burner is ON, but burner is not lit.	Turn the burner knob to Off .
	Gas leak.	<ul style="list-style-type: none"> Evacuate the building. From a neighbor's home (your phone may cause a spark that ignites the gas), immediately call the gas supplier and follow their directions. (If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.)

Surface Burner

Problem	Possible causes	Action
No burners light	Cooktop is unplugged.	Ensure power cord is plugged into a live, grounded outlet.
	Blown fuse/tripped circuit breaker.	Replace fuse/reset circuit breaker.
	Gas supply not on or improperly connected.	See the Installation Instructions.
Burner does not light	Control knob not set properly.	Push in knob and turn to Lite position.
	Burner caps not in place or burner base misaligned.	<ul style="list-style-type: none"> Clean the electrodes. Put burner cap on burner head. Align burner base.
Burner clicks during operation	Control knob in flame position.	After burner ignites, turn knob to desired setting; if burner still clicks, contact service technician.
Burner not burning evenly	Burner improperly assembled.	See Pg. 99 .
	Dirty burners.	Clean the burner components, see Pg. 97 .

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Action
Very large or yellow burner flames	Wrong burner orifice installed.	Check burner orifice size; if you have wrong orifice (LP gas instead of natural gas), call service technician.

Control Display

Problem	Possible cause	Solution
Display goes blank	Bad fuse/tripped circuit breaker.	Replace fuse/reset circuit breaker.
Control panel not responding	Moisture/residue on panel; Control Lock enabled.	Remove moisture/residue, retry; disable Control Lock.

Oven

Problem	Possible cause	Solution
Oven not turning on	Oven not fully plugged in.	Verify the range plug is properly inserted in its outlet.
	Bad fuse/tripped circuit breaker.	Replace fuse/reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See, Pg. 41 or 42 .
	Oven too hot.	Let oven cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check house lights. call utilities provider if needed.
Oven light not turning on	Light loose/defective.	Tighten/replace lamp; call for service if door light stays off.
	Broken light switch.	Call for service.
Excessive smoke during broiling	Oven controls improperly set.	See, Pg. 41 or 42 .
	Meat too close to broil element.	Lower the rack one level.
	Meat not properly prepared.	Trim excess fat from around meat.
	Grease buildup in oven.	Clean oven more frequently.

Problem	Possible cause	Solution
Food not baking/ roasting properly	Oven controls incorrectly set.	See, Pg. 41 or 42 .
	Mispositioned/unlevel rack.	See Using the Oven Racks , Pg. 49 or 83 .
	Oven temp improperly set.	See Temp in Settings , Pg. 42 .
Food not broiling properly	Serving size may be unsuitable.	See Broiling Recommendation Guide , Pg. 56 or 86 and retry.
	Rack not well positioned.	See Broiling Recommendation Guide , Pg. 56 or 86 .
	Cookware not good for broiling.	Use cookware suitable for broiling.
	Voltage may be insufficient.	Preheat broiler 10 min's; see Broiling Recommendation Guide , Pg. 56 or 86 .
Cook temp too hot/ cold	Adjust oven temperature.	See Temp in Settings , Pg. 42 .
Water is dripping	Type of food being cooked.	Not a malfunction; let oven cool, then wipe with dry dish towel.
Steam comes out seam between oven chassis and door		
Water stays in oven		
Boiling sounds when steam cooking	Water being heated by steam heater.	Not a malfunction.
Oven will not self-clean	Oven too hot for self-cleaning.	Let oven cool, then reset controls. (See Pg. 68)
	Oven controls incorrectly set.	See Self-Cleaning , Pg. 68 .
	Control Lockout enabled.	Disable control lockout (see Pg. 79).
Excessive smoke while self-cleaning.	Excessive residue in the oven.	Press Off ; open windows to vent smoke; wait for self-cleaning to cancel and wipe up excessive soil, then restart self-cleaning.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Oven door not opening after self-cleaning.	Oven too hot.	Let oven cool.
Oven still dirty after self-cleaning.	Oven controls incorrectly set.	See Self-Cleaning , Pg. 68 .
	Oven too heavily soiled.	Wipe up food residue, then start self-cleaning; very dirty ovens may need two self-cleaning cycles or longer cycles.
Steam emitting from vent.	When using convection, steam normally emits from oven vent.	This is normal operation.
	Large quantity of food cooking.	
Burning or oily odor emitting from vent.	New oven.	To eliminate the smell faster, set self-cleaning 3+hrs. (See Self-Cleaning , Pg. 68)
Strong odor.	Insulation in new oven.	Run oven empty on Bake at 400 °F for 1 hr.
Fan noise.	Convection fan cycling on/off.	This is normal operation.
Oven racks hard to slide.	Chrome racks were left in oven during self-cleaning.	Apply a dab of veg. oil to paper towel and wipe oven-rack edges.
Oven door is locked.	Tripped circuit breaker or power outage while door was locked.	Enable Control Lockout, then unlock the control. See Using Control Lockout , Pg. 79 .

Information Codes

Information Code	Meaning	Solution
C-20	Oven sensor malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn knob Off and restart the oven. 2. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. 3. If this does not solve the problem, call for service.
C-d1	Door lock malfunction.	
C-F0	PCB signal malfunction.	
C-30	C-30 Check the PBA NTC Sensor.	
C-F2	Touch IC and PCB signal malfunction.	
C-22	C-22 Check the Control PBA NTC Sensor.	
C-23	Temp probe malfunction.	
C-21	The oven is overheating.	Call for service.
C-31	C-31 Check the PBA NTC Sensor.	
C-A2	Check the cooling system.	
C-d0	Control pad malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. 2. Turn Off the oven and dry again. 3. If the problem continues, contact a local Dacor service center.
C-70	Steam sensor is either open or short when oven is on.	Press Off , and restart oven. If issue persists, disconnect power to oven for at least 30 sec's, then reconnect. If issue is not resolved, call for service.
C-72	Problem with drain system.	

Warranty and Service

Warranty

What Is Covered

CERTIFICATE OF WARRANTIES: DACOR RANGES

WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA:

FULL TWO-YEARS WARRANTY

The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the first use purchaser, starting from the date of delivery to the original consumer purchaser or closing date for new construction, whichever period is longer. Warranty is valid on products purchased brand new from a Dacor Authorized Dealer, or other seller authorized by Dacor.

If your Dacor product fails to function within one year of the date of delivery to the original consumer purchaser, due to a defect in material or workmanship, Dacor will remedy it without charge to you.

All cosmetic damage (such as scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) to the product or included accessories must be reported to Dacor within 60 days from the date of delivery to the original consumer purchaser to qualify for warranty coverage. Consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the purchaser.

LIMITATIONS OF COVERAGE

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

Dealer display and model home display products with a production date greater than 5 years, products sold "As Is," and products installed for non-residential use, which include but are not limited to religious organizations, fire stations, bed & breakfast, and spas carry a one year parts warranty only. All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the responsibility of the purchaser.

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

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

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

OUTSIDE THE 50 STATES OF THE USA, THE DISTRICT OF COLUMBIA and CANADA:

LIMITED TWO-YEARS WARRANTY

If your Dacor product fails to function within two years from the date of delivery to the original consumer purchaser due to a defect in material or workmanship, Dacor will furnish a new part, F.O.B. factory to replace the defective part.

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

What Is Not Covered

- Slight color variations may be noticed because of differences in painted parts, kitchen lighting, product placement and other factors; this warranty does not apply to color variation.
- Service calls to educate the customer on proper use and care of the product.
- Service fees for travel to islands and remote areas, which include but are not limited to, ferries, toll roads or other travel expenses.
- Consequential or incidental damage, including but not limited to food or medicine loss, time away from work or restaurant meals.
- Failure of the product when used for commercial, business, rental or any application other than for residential consumer use.
- Failure of the product caused by improper product installation.
- Replacement of house fuses, fuse boxes or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, flood, power interruption, power surges or other acts of God.
- Liability or responsibility for damage to surrounding property including cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects around the product.
- Breakage, discoloration, or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse or neglect.

Out of Warranty

Should you experience a service issue beyond the standard warranty period, please contact us. Dacor reviews each issue and customer concern to provide the best possible solution based on the circumstances.

Warranty and Service

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

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

Appendix

Question

For question about features, operation or performance, parts, accessories, or service. Please contact 833-353-5483(USA), 844-509-4659(CANADA) for warranty registration of your Dacor product.

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are labeled on the left side of product.

For later use, write down the information onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

Open Source Announcement

The software included with this range contains open-source software. You may obtain the complete corresponding source code up to 3 years after the last shipment of this model by emailing: oss.request@samsung.com.

You may also obtain the full corresponding source code in a physical medium (e.g., CD-ROM) at a minimal charge.

This URL: http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 leads to the source-code download page and open-source license information regarding this model.



MEMO

dacor



DG68-01553A-02

Dacor • Phone: 833-353-5483(USA), 844-509-4659(CANADA). • www.dacor.com

dacor

Manual del usuario

Estufa Pro de transición

DOP48*960D*/DOP48*963D*

⚠ ADVERTENCIA

Nunca descuide la sección de cocción de la superficie superior de este artefacto

- **El ignorar esta advertencia podría provocar un incendio, una explosión o un peligro de quemadura que podría ocasionar daños materiales, lesiones o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame a los bomberos de inmediato.**

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA.

ADVERTENCIA: No seguir las instrucciones de este manual con exactitud puede provocar un incendio o una explosión que podría ocasionar daños materiales, lesiones o la muerte.

- **NO** guarde ni use gasolina u otros productos inflamables cerca de este artefacto.
- **SI HAY OLOR A GAS:**
 - **NO** encienda ningún otro artefacto.
 - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
 - **NO** utilice ningún teléfono dentro del edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor.
 - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por el proveedor de gas, o un instalador o agencia de servicio técnico calificados.

DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de inclinar la estufa, esta se debe asegurar con un dispositivo antinclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN SE HAYA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE ENGANCHADO.** Consulte el manual de instalación para ver las instrucciones.

- a) Si el dispositivo antinclinación no está instalado, existe el riesgo de muerte si un niño o adulto inclina la estufa.
- b) Verifique que el dispositivo antinclinación se haya instalado y enganchado correctamente en la parte trasera derecha (o trasera izquierda) de la base de la estufa.
- c) Si mueve la estufa y la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se vuelva a enganchar en la parte trasera derecha o izquierda de la base de la estufa.
- d) No opere la estufa sin que el dispositivo antinclinación esté colocado ni enganchado.
De lo contrario, podría provocar quemaduras graves o incluso la muerte en niños o adultos.



ADVERTENCIA

No pise la tapa del horno de la estufa ni se incline ni se sienta sobre ella. Esto podría causar que la estufa se incline y provoque quemaduras o lesiones graves.

Confirme que el dispositivo antinclinación esté correctamente instalado. Luego, para verificar que el dispositivo antinclinación esté enganchado, sujete el borde trasero superior de la estufa e intente inclinarla hacia adelante cuidadosamente. El dispositivo antinclinación debería evitar que la estufa se incline más que unas pocas pulgadas hacia adelante.

Si aleja la estufa de la pared por algún motivo, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se enganche correctamente cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared. Si no está enganchado, existe el riesgo de que la estufa se caiga y provoque lesiones si usted o un niño se encuentran de pie sobre la puerta abierta, o si se sientan o inclinan sobre ella.

Nunca retire por completo las patas niveladoras. Si las retira por completo, la estufa no estará asegurada correctamente al dispositivo antinclinación.

Aviso normativo

1. Aviso del sistema de radio

PRECAUCIÓN

Los cambios o modificaciones que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para utilizar este artefacto.

El equipo de habilitación remota instalado en este producto cumple con la parte 15 de las reglas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y con los estándares de sindicación realmente simple (RSS) con exención de licencia del Departamento de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a dos condiciones:

- 1)** Este equipo puede no producir interferencias perjudiciales.
- 2)** Este equipo debe aceptar todas las interferencias recibidas, incluidas interferencias que provoquen un funcionamiento no deseado.

Para los productos disponibles en los mercados de EE. UU. y Canadá, solo se encuentran disponibles los canales 1~11. No puede elegir ningún otro canal.

1. DECLARACIÓN del sistema de radio:

Este equipo se sometió a pruebas y se demostró que se encuentra dentro de los límites para considerarse un dispositivo digital Clase B de acuerdo con la parte 15 de las reglas de la FCC y el estándar ICES-003 de Canadá. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza según las instrucciones, puede producir interferencias perjudiciales en las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si este aparato produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorientar o trasladar la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a un tomacorriente que esté en un circuito diferente al de la radio o el televisor
- Solicitar ayuda al distribuidor o a un técnico especializado

DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo se encuentra dentro de los límites de exposición a la radiación de la FCC y el estándar RSS-102 de la industria de Canadá. El equipo se debe instalar y operar con al menos 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y el cuerpo. Este dispositivo y sus antenas no deben ser localizados ni operados en el mismo sitio de otra antena o transmisor.



A nuestros valiosos clientes:

¡Felicidades por la compra de lo último en productos Dacor! Nuestra combinación única de características, estilo y desempeño nos hace una gran incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y todo el potencial de su nuevo artefacto Dacor, lea detalladamente este manual de uso y cuidado, comenzando con la sección **Antes de comenzar**.

Todos los artefactos Dacor están diseñados y fabricados con calidad y orgullo, mientras trabajamos dentro del marco de nuestro valor de compañía. Si tiene un problema con su producto, primero revise la sección de Solución de problemas de este manual como guía. Encontrará sugerencias y soluciones útiles antes de llamar al servicio técnico.

Los valiosos comentarios de los clientes nos ayudan a mejorar nuestros productos y servicios constantemente. Si necesita ayuda con su producto, siéntase libre de contactar a nuestro Equipo de atención al cliente.

Servicio de seguros de Dacor

- **USA**

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

- **Canadá**

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Teléfono: 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (Canadá)

Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 a. m. a 8:00 p. m. del horario del Pacífico

Sitio web: www.dacor.com

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una compañía creada por familias para familias, y nos dedicamos a servirles. Estamos seguros de que su nuevo producto Dacor tendrá un alto nivel de desempeño y será una fuente de disfrute durante muchos años.

Saludos,

The Dacor Customer Assurance Team

Contenido

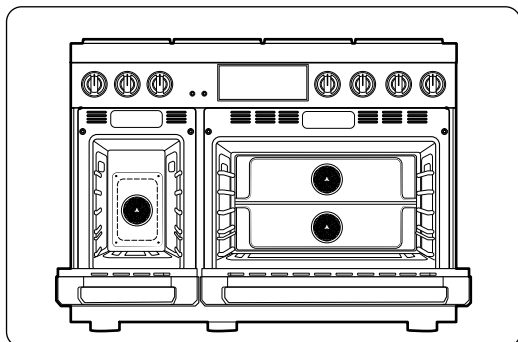
Antes de comenzar	9
Nota importante para el propietario	9
Acerca de este manual	9
Nota importante para el instalador	9
Nota importante para el usuario	10
Nota importante para el técnico	10
Consejos para ahorrar energía	10
Uso de la reserva de agua	10
Conductos de ventilación y refrigeración del horno	12
Instrucciones de seguridad importantes	13
Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto	13
Símbolos usados en este manual	13
Advertencia de la Propuesta 65 de California	13
Mancomunidad de Massachusetts	13
Seguridad general	13
Seguridad contra incendios	15
Seguridad del gas	15
Seguridad eléctrica y de conexión a tierra	16
Seguridad de la instalación	17
Seguridad de la ubicación	18
Seguridad de la placa de cocción	19
Seguridad del horno	21
Seguridad del horno autolimpiante	22
Uso en zonas de altitud alta	22
Uso de la batería	23
Resumen	24
Características externas	24
Panel de control	26
Pantalla	27
Qué se incluye (DOP48*960D*)	28
Qué se incluye (DOP48*963D*)	29
Uso de la placa de cocción	30
Acerca de los quemadores (DOP48*960D*)	30
Acerca de los quemadores (DOP48*963D*)	31
Acerca de la combustión de los quemadores	32
Uso de utensilios de cocina adecuados	33
Características especiales de la placa de cocción	34
Acerca de las rejillas	35
Comal (compra adicional, solo DOP48*960D*)	36
Comal eléctrico (solo DOP48*963D*)	38
Acerca del anillo para wok	40
Uso del horno básico	41
Configuración básica: reloj, fecha y hora, e idioma	41
Programación del modo de cocción	42
Programación de la temperatura de cocción	42
Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla	43
Uso del temporizador de cocina	46
Uso de la cocción programada	48
Uso de las parrillas del horno	50
Uso de la parrilla deslizante	52

Contenido

Acerca de las funciones del horno	54
Guía de recomendaciones para asar a la parrilla	57
Modo Air Fry (Freír con aire)	58
Hornear a la piedra	62
Modo Sous vide al aire	63
Uso de la sonda de temperatura	66
Uso de las funciones de limpieza	68
Ejecución de un ciclo GreenClean™	72
Uso de la función Shabat	75
Uso de las funciones especiales	77
Uso del Control Inteligente	79
Encendido del horno de forma remota	79
Uso de la traba de controles	80
Uso de la configuración	81
Uso del horno pequeño	84
Uso de las parrillas del horno	84
Colocación de parrillas y bandejas	84
Acerca de las funciones del horno	85
Instrucciones para hornear y asar (horno pequeño)	86
Uso de las funciones especiales	89
Uso de las funciones de limpieza	91
Mantenimiento de la placa de cocción	96
Limpieza de la superficie de la placa de cocción	96
Limpieza de superficies de acero inoxidable	96
Limpieza de las perillas de control	97
Armado y desarmado de los quemadores y las rejillas	97
Acerca de las tapas y los cabezales de los quemadores	98
Acerca de las bases de los quemadores	98
Acerca de los electrodos	99
Acerca de las rejillas y el anillo para wok	99
Armado de las tapas y los cabezales de los quemadores	100
Mantenimiento del horno	102
Cuidado y limpieza del horno	102
Extracción y reinstalación de la puerta del horno	108
Cambiar la luz del horno	109
Solución de problemas	110
Garantía y servicio técnico	115
Garantía	115
Anexo	118
Pregunta	118
Nombre del modelo y número de serie	118
Anuncio de código abierto	119

Antes de comenzar

Nota importante para el propietario



Instalador

- Para promover la seguridad y minimizar problemas, lea este manual detalladamente antes de comenzar con la instalación. Deje este manual al usuario.
- Escriba los números de serie y el modelo del artefacto en este manual a modo de referencia para el servicio técnico y el mantenimiento.

Usuario

- Guarde este manual a modo de referencia personal y para inspectores, personal del servicio técnico, etc.

Limpie el horno por completo antes de usarlo por primera vez. Después, ventile bien la cocina, quite los accesorios y encienda el horno en modo Hornear a 400 °F durante 1 hora. Percibirá un olor distintivo. Eso es normal.

Acerca de este manual

LEA ESTAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD Y CUIDADOSAMENTE.

Nota importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones de este instructivo antes de proceder con la instalación del artefacto.
- Quite todos los materiales de empaquetado de los compartimentos del artefacto antes de conectar el suministro eléctrico y de gas.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas exigidos por las autoridades pertinentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al usuario.
- La instalación de este artefacto requiere habilidades mecánicas básicas.
- El instalador es responsable de llevar a cabo una instalación adecuada.
- La falla del producto debido a la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.

Antes de comenzar

Nota importante para el usuario

Conserve estas instrucciones con el manual del usuario para futura referencia.

- Como cualquier artefacto que genera calor con su uso, debe seguir ciertas precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que su artefacto haya sido correctamente instalado y conectado a tierra por un instalador o técnico de servicio calificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar el calor que genera.
- Debe haber un espacio entre los muebles de almacenamiento y los quemadores de la estufa de, al menos, 30 pulgadas (76.2 cm).

Nota importante para el técnico

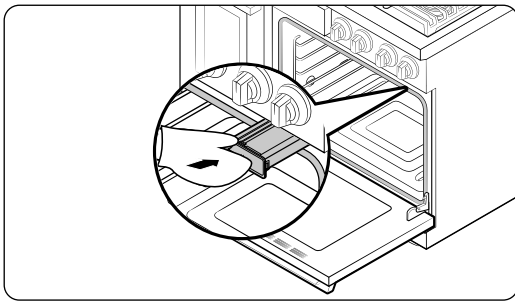
El diagrama eléctrico se adjunta dentro del minimanual.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada, excepto cuando tenga que dar vuelta los alimentos. Dejar la puerta cerrada también mantiene la temperatura del horno, lo que ahorra energía.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, puede apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final de la cocción. El calor residual terminará de cocinar la comida.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre las tareas de cocción.
- Cuando sea posible, cocine varios alimentos a la vez.

Uso de la reserva de agua

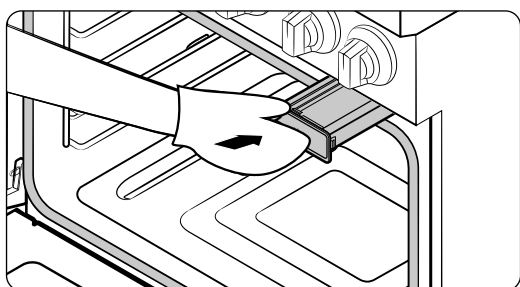
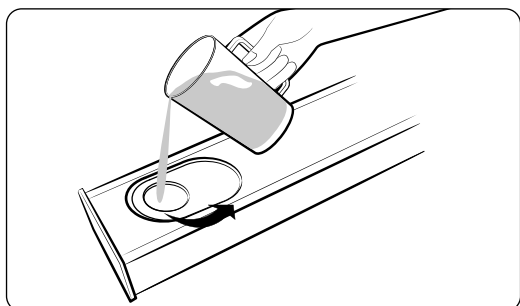
Esta función se usa con funciones de vapor: Steam Bake (Hornear al vapor), Steam Roast (Asar al vapor), GreenClean™, Steam (Vapor), etc. También se utiliza para eliminar la calcificación del agua de las paredes del horno, en particular después de usar las funciones de vapor. Llénela con agua antes de usarla.



1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Presione **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.

NOTA

- Es posible que la reserva esté caliente por el uso del horno. Si es así, sujétela con un guante de cocina.
- La reserva se puede quitar por completo de la estufa. Revise el nivel del agua y agregue más si es necesario. Puede agregar agua sin retirar la reserva por completo.



- Abra la tapa de la reserva y llénela con agua del grifo.

NOTA

Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente. Para no derramar agua, se recomienda llenar de agua a través del orificio tras quitar la tapa de goma.

- Vuelva a colocar la tapa o el plástico transparente.
- Empuje el depósito hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Presione el botón **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control. El horno hace retroceder el depósito de agua.

PRECAUCIÓN

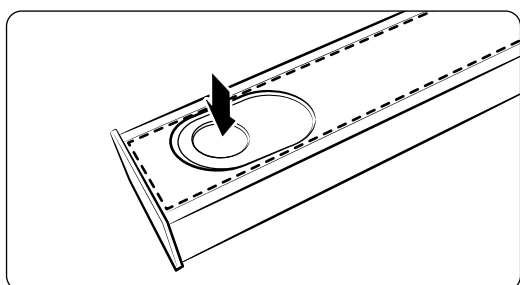
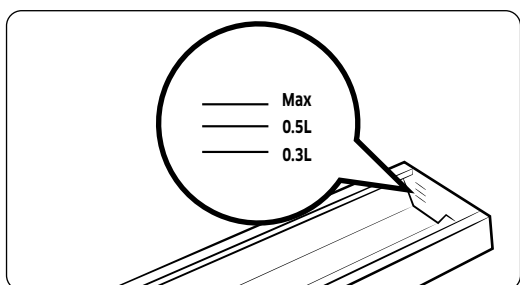
La reserva y la ranura se calientan durante la cocción. Use guantes de cocina para manipular la reserva durante la cocción e inmediatamente después.

- Cierre la puerta del horno.

NOTA

No supere la línea máxima. Capacidad máxima de la reserva por modelo:

- DOP48*960D*: 650 ml
- DOP48*963D*: 650 ml



NOTA

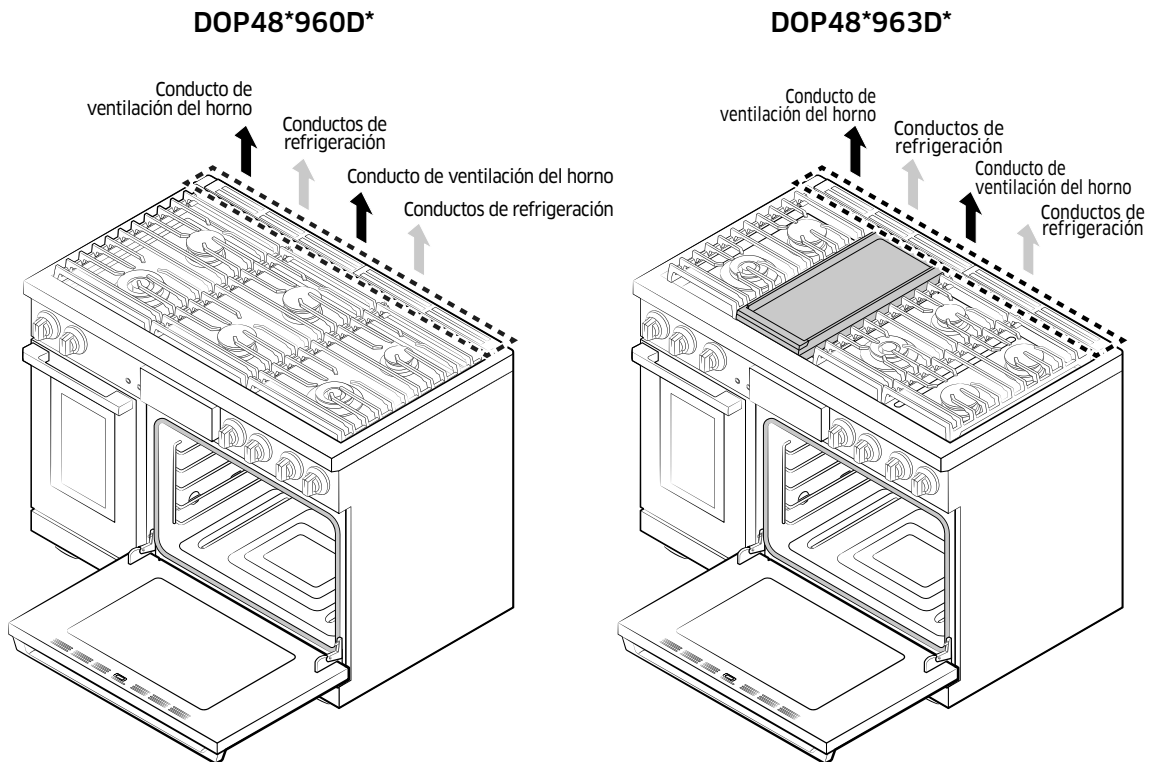
Cierre la tapa y la parte superior de la reserva de agua antes de usar el horno.

Antes de comenzar

Conductos de ventilación y refrigeración del horno

Los conductos de ventilación y refrigeración del horno se ubican en la parte posterior de la estufa. Una buena circulación del aire evita los problemas de combustión y garantiza un buen funcionamiento.

- No bloquee el conducto de ventilación ni sus alrededores con objetos.
- Tenga cuidado cuando coloque objetos cerca del conducto de ventilación. El vapor caliente puede sobrecalentarlos o derretirlos.
- Tenga cuidado al operar el horno en cualquiera de sus modos. El horno libera aire muy caliente por el conducto de ventilación.



Instrucciones de seguridad importantes

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto

- Todos los equipos de gas y eléctricos con piezas móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer la información importante de seguridad de este manual. Se deben seguir las instrucciones para minimizar el riesgo de daños materiales, lesiones o muerte.
- Guarde este manual en un lugar accesible para poder consultarlo de ser necesario.

Símbolos usados en este manual

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas poco seguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Consejos e instrucciones útiles

Estos símbolos de advertencia están pensados para evitar daños a la propiedad y lesiones personales. Sígalos al pie de la letra.

Advertencia de la Propuesta 65 de California

ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo: www.P65Warnings.ca.gov

Mancomunidad de Massachusetts

Quien instale este producto debe ser un plomero autorizado o un gasista calificado o autorizado del estado de Massachusetts. Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, se debe usar una manija en forma de "T". No se deben conectar varios conductos flexibles de gas en serie.

Seguridad general

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.

- **No toque** ninguna superficie, componente ni mecanismo de la estufa durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.

Instrucciones de seguridad importantes

- **Conozca** dónde se encuentra la válvula de entrada de gas de la estufa y cómo cerrarla.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo antinclinación** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen** a la estufa. No permita que los niños entren o se suban a la estufa. No les permita jugar con la estufa ni con ninguna de sus piezas. No deje a los niños sin supervisión en la cocina donde se esté usando la estufa. Para la seguridad de los niños, se recomienda usar la función de traba de controles y puerta.
- **Retire** todo el empaquetado antes de utilizar la estufa para evitar que el material se incendie. Mantenga el empaquetado lejos de los niños. Deseche correctamente el empaquetado apenas desempaque la estufa.
- **No deje** objetos que puedan despertar el interés de los niños sobre la estufa ni a su alrededor.
- **No utilice** la estufa si está dañada, si funciona de manera incorrecta o si le faltan piezas.
- **No utilice** la estufa como calentador de ambiente. Utilice la estufa solo para cocinar.
- **No utilice** limpiadores o cubiertas para horno dentro de este ni alrededor de alguna de sus piezas.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos.
- **No utilice** la estufa para calentar comida en envases sellados.
- **No golpee** el vidrio del horno.
- Cuando deseche la estufa, **corte** el cable de alimentación y **retire** la puerta para evitar que los niños y los animales queden atrapados.
- **Desenchufe** la estufa antes de realizar tareas de servicio técnico o de mantenimiento.
- **Asegúrese** de que toda la carne roja y de ave se cocine completamente. La carne roja siempre se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave siempre se debe cocinar a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- No intente operar los quemadores de la estufa de encendido eléctrico durante un corte eléctrico.
- Mantenga el área del artefacto libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Indíqueles** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles de la estufa ni con ninguna de sus piezas. Se recomienda utilizar la función de traba de controles y de la puerta para reducir el riesgo de uso indebido por parte de los niños.
- Las cortinas de aire u otras campanas extractoras, que funcionan dirigiendo el flujo de aire hacia abajo, hacia una estufa, no deben utilizarse junto con una estufa a gas, a menos que la campana y la estufa hayan sido diseñadas para eso y probadas de acuerdo con la norma para estufas domésticas a gas, ANSI Z21.1 • CSA1.1, y que figuren en la lista de un laboratorio de análisis independiente como aptas para uso combinado.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones:

- **No almacene, coloque ni utilice** materiales combustibles (p. ej., papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, gasolina o alcohol) cerca de la estufa.
- **No use** prendas amplias ni colgantes mientras utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que los agarradores aislantes u otros materiales inflamables toquen un elemento caliente. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa en lugar de un agarrador aislante.
- **No apague** un incendio por grasa con agua. En lugar de usar agua, apague la fuente de calor, y extinga el incendio con una tapa bien ajustada o utilice un extinguidor multipropósito, de polvo químico seco o de espuma.
- **No caliente** comida en envases cerrados. La acumulación de presión puede provocar que los envases exploten y ocasionar lesiones.
- No utilice el horno como espacio de almacenamiento. El papel y otros materiales inflamables que se almacenen en el horno pueden incendiarse.
- **No coloque** ningún material ni elemento combustible alrededor de la estufa.

Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones:

Si hay olor a gas:

- **Cierre la válvula** y no use la estufa.
- **No prenda** fósforos, velas o cigarrillos.
- **No encienda** artefactos a gas o eléctricos.
- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe a un cable de alimentación.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacúe** a todas las personas del edificio.
- **Llame inmediatamente** al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Verificación de pérdidas de gas

La prueba de pérdidas del artefacto debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

No utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una solución de agua jabonosa alrededor del área que desea comprobar. Si hay una pérdida de gas, aparecerán pequeñas burbujas en la solución. En caso de duda, pida ayuda a un profesional.

Instrucciones de seguridad importantes

Seguridad eléctrica y de conexión a tierra

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones:

- Enchufe la estufa a un tomacorriente de conexión a tierra de 4 clavijas.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un alargue.
- **No utilice** un enchufe ni cable de alimentación dañados ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente.
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un disyuntor dedicado de 240 VCA, 60 Hz y 50 amperios para la estufa DOP48*960D* y la estufa DOP48*963D*. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. No enchufe más de un artefacto en este circuito.
- No se recomienda un cable de estufa de 50 amperios, pero si se utiliza, debe usarse con aberturas de conexión de 13/8" de diámetro nominal.
- **No conecte** el cable a tierra a cañerías de tuberías de plástico, de gas o de agua caliente.
- Esta estufa **debe estar conectada a tierra**. Si la estufa funciona incorrectamente o se rompe, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, lo que facilita un camino seguro para la corriente. El cable de alimentación de la estufa tiene un enchufe de conexión a tierra, que debe estar conectado firmemente a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones locales. Si no está seguro de que el tomacorriente esté conectado correctamente a tierra, un electricista matriculado debe verificarlo.
- La estufa incluye un enchufe de conexión a tierra de 4 clavijas. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente de acoplamiento de conexión a tierra de 4 clavijas, de acuerdo con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten utilizar un cable de conexión a tierra separado, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este cable a tierra.
- El servicio eléctrico de la estufa debe ajustarse a los códigos locales. A excepción de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para los EE. UU.) o con el Código Eléctrico de Canadá CSA C22.1 o su versión más reciente.
- El propietario de la estufa debe garantizar que se preste un servicio técnico eléctrico adecuado.

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones:

- El artefacto debe ser correctamente instalado y conectado por un instalador calificado, según las instrucciones de instalación. Los ajustes y el servicio técnico los debe realizar únicamente un instalador o técnico de servicio calificado.
- **No intente** reparar, modificar o reemplazar el artefacto o alguna de sus piezas, excepto que se recomiende específicamente en este manual. Todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.
- Utilice solo conectores flexibles nuevos para instalar el artefacto.
- Debido al tamaño y peso del artefacto, necesita **dos personas o más** para moverlo.
- **Retire** toda la cinta y el empaquetado.
- Luego de desempaquetar el artefacto, retire todos los accesorios del interior y de los alrededores (manipule las rejillas y el comal pesados con precaución)
- **Asegúrese** de que no se suelten piezas durante el transporte.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o GLP) que utilizará haya instalado y ajustado correctamente su parrilla.
- La instalación de este artefacto debe realizarse conforme a los códigos locales o, en su ausencia, a la última edición del Código Nacional de Gas de Combustión, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe realizarse conforme al Código Nacional de Gas de Combustión actual, CAN/CGA-B149.1, o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y a los códigos locales que correspondan. Esta parrilla se diseñó con certificación de ETL, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición, y la Asociación Canadiense de Gas de acuerdo con CAN/CGA-1.1, última edición.

Instrucciones de seguridad importantes

Seguridad de la ubicación

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.

- Esta estufa es solo para uso interior y doméstico. **No instale** la estufa en el exterior ni en un lugar en el que esté expuesta a las inclemencias del clima, al agua o a corrientes de aire fuertes.
- **No instale** la estufa en un sitio expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Elija un piso nivelado y bien construido que pueda aguantar el peso de la estufa. El piso sintético, como el linóleo, debe aguantar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin achicarse, deformarse o decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras de cocina, excepto que coloque una lámina de madera contrachapada de ¼ de pulgada o un aislante similar entre el artefacto y la alfombra.
- Para que la estufa se ventile correctamente, asegúrese de que los conductos de ventilación no estén bloqueados y que haya distancia suficiente arriba, atrás, en los costados y debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta y se obtengan buenos resultados de cocción. Bloquear o cubrir las ventilaciones puede provocar una combustión incorrecta que podría generar fugas de gas e incendios.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C) generado por el artefacto.
- Evite colocar muebles de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si necesita muebles de almacenamiento arriba de la estufa, deje una distancia mínima de 30 pulgadas (76.2 cm) entre la superficie de cocción y la base de los muebles, o instale una campana extractora que cubra horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12.7 cm) la base de los muebles.
- **Coloque** la estufa fuera de los pasos de circulación de la cocina y de lugares de paso de aire para evitar una mala circulación de aire.
- Si coloca la estufa cerca de una ventana, **NUNCA** cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían caer sobre los quemadores superficiales y provocar un incendio.

Seguridad de la placa de cocción

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones:

- **Asegúrese** de apagar todos los quemadores cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna pieza de la placa de cocción. Esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento de papel de aluminio puede retener calor y provocar un incendio. **No deje** los quemadores sin supervisión en entornos con niveles de calor medios o altos.
- Antes de encender los quemadores, asegúrese de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y niveladas.
- **Utilice siempre** la posición Lite (Encender) para encender los quemadores y asegúrese de que enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla a **Off (Apagado)** y espere hasta que se disipe el gas antes de volver a encender el quemador.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama siga viva.
- Para calentar la comida, debe tener una campana de ventilación. Al calentar la comida, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar los utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Quite la comida y los utensilios de cocina inmediatamente después de cocinar.
- Antes de quitar cualquier pieza del quemador para limpiarlo, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador y antes de volver a ensamblarlo, asegúrese de que esté completamente seco.
- **Asegúrese** de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al ensamblarlo.
- Para evitar un envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua en la placa de cocción mientras limpia.
- Elija utensilios de cocina diseñados para cocción sobre placa de cocción. Utilice utensilios de cocina recomendados que no sean más grandes que las rejillas de la placa de cocción.
- Para evitar la decoloración, la deformación o el envenenamiento por monóxido de carbono de los utensilios, no utilice utensilios que sean considerablemente más grandes que la rejilla.
- Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina se ubiquen hacia un lado o hacia atrás de la placa de cocción, pero nunca sobre los quemadores superficiales ni el borde frontal de la placa de cocción.
- No se pare inclinándose directamente sobre una cacerola cuando fría alimentos.

Instrucciones de seguridad importantes

- Para freír, caliente el aceite despacio y supervise la operación. Cuando fría alimentos a alta temperatura, supervise detenidamente el proceso de cocción. Si combinará grasas o aceites para freír, mézclelos antes de calentar.
- Cuando sea posible, utilice un termómetro para freidoras para no calentar el aceite pasando el punto de humeo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en una sartén poco profunda o en una freidora. No fría alimentos congelados, helados, fríos ni mojados.
- Antes de mover los utensilios de cocina llenos de aceite o grasa, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar la ebullición eruptiva retrasada, deje que los líquidos calientes permanezcan al menos 20 segundos después de que apague el quemador, de manera que la temperatura del líquido se pueda estabilizar. En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 - Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
 - No aplique cremas, aceites ni lociones.
 - Cubra con un paño limpio y seco.
- Coloque las cacerolas en el centro de la rejilla. No coloque una cacerola que tenga un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca una cacerola de un tamaño mayor en la posición incorrecta, puede interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.
- **No use** prendas amplias ni colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden encenderse e incendiarse si tocan un quemador superficial.
- **Nunca deje** elementos de plástico sobre la placa de cocción. El aire caliente del conducto de ventilación puede derretir o inflamar los objetos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en los recipientes de plástico cerrados. El plástico derretido puede obstruir los conductos de ventilación en la parte posterior de la estufa. Los conductos de ventilación obstruidos pueden provocar una combustión incorrecta que podría generar fugas de gas e incendios. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cerca del conducto de ventilación mientras el horno está en funcionamiento.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la placa de cocción que no sean los utensilios de cocina. Podría provocar daños o un incendio si la placa de cocción está caliente.
- **Siempre asegúrese** de que los controles estén en la posición **Off (Apagado)** y que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de quemadura.
- **No coloque** ningún material ni elemento combustible alrededor de la estufa.
- No toque los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o cacerola.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora al usar la placa de cocción.

Seguridad del horno

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.

- **No utilice** el horno para fines que no sean de cocina, como secar ropa o almacenar objetos. Utilice el horno solo para cocinar.
- **Asegúrese** de que las parrillas del horno se encuentren al mismo nivel en cada lado.
- **No dañe, retire ni limpie** la junta de la puerta.
- **No rocíe** agua sobre el vidrio del horno mientras este se encuentre encendido ni inmediatamente después de apagarlo.
- Párese a un lado del horno cuando abra la puerta.
- No deje que se acumule grasa en el horno.
- Cuando reubique las parrillas del horno, **asegúrese** de que el horno esté completamente frío.
- **No coloque** objetos plásticos dentro del horno.
- Para evitar dañar las perillas de control del quemador o el control del horno, siempre hornee o ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
- **No coloque** carnes muy cerca de la parrilla superior. Corte el exceso de grasa antes de asar a la parrilla.
- Cuando cocine o ase bolsas en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **NUNCA cubra** ranuras, agujeros ni pasajes de la base del horno ni cubra una parrilla entera con materiales como el papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire dentro del horno y provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento de papel de aluminio puede retener calor y provocar un incendio.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora al usar el horno.

Instrucciones de seguridad importantes

Seguridad del horno autolimpiante

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.

- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para quemar restos de comida dentro del horno. La estufa estará extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante un ciclo de autolimpieza.
- Mantenga a los niños alejados del horno durante la totalidad del ciclo.
- Antes de comenzar un ciclo de autolimpieza, retire todos los elementos sueltos del horno y limpie todas las superficies del horno.
- Después de un ciclo de autolimpieza, párese a un lado del horno cuando abra la puerta.
- Si el ciclo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno, apague el disyuntor y comuníquese con un técnico de servicio calificado.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos que libera el ciclo de autolimpieza de los hornos. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

Uso en zonas de altitud alta

- Este artefacto se probó para verificar su funcionamiento en altitudes de hasta 7800 pies (2377 m) sobre el nivel del mar.
- Si lo desea, se puede configurar la llama baja en los quemadores de la placa de cocción para altitudes superiores a 2000 pies (610 m) sobre el nivel del mar. Si el rendimiento de la llama es satisfactorio, no será necesario realizar ningún ajuste.
- Consulte las instrucciones de conversión a LP para obtener información sobre el ajuste de la llama baja.
- * Sin embargo, en altitudes elevadas y con el producto indicado a continuación, se debe usar el kit de conversión.
Para comprar el kit de conversión necesario, comuníquese con su distribuidor o centro de servicio Dacor local.
 - DOP36C86DLM/DA
 - DOP36C86DLS/DA
 - DTT36T960GS/DA
 - DTT36T960GM/DA

Uso de la batería

- Retire y recicle o deseche de inmediato las baterías de conformidad con la normativa local y manténgalas fuera del alcance de los niños. NO deseche las baterías con los residuos domésticos ni las incinere.
- Incluso las baterías usadas pueden causar lesiones graves o la muerte.
- Comuníquese con un centro de control de intoxicaciones local para solicitar información de tratamiento.
- la batería compatible es ML414H.
- El voltaje nominal de la batería es 3 V.
- No deben recargarse las baterías No recargables.
- NO fuerce la descarga, recargue, desarme, caliente por encima de (-20 °C a +60 °C) ni incinere. Esto podría provocar lesiones por liberación de gases, fugas o explosiones que causen quemaduras químicas.
- Este producto contiene baterías No reemplazables.

⚠ ADVERTENCIA

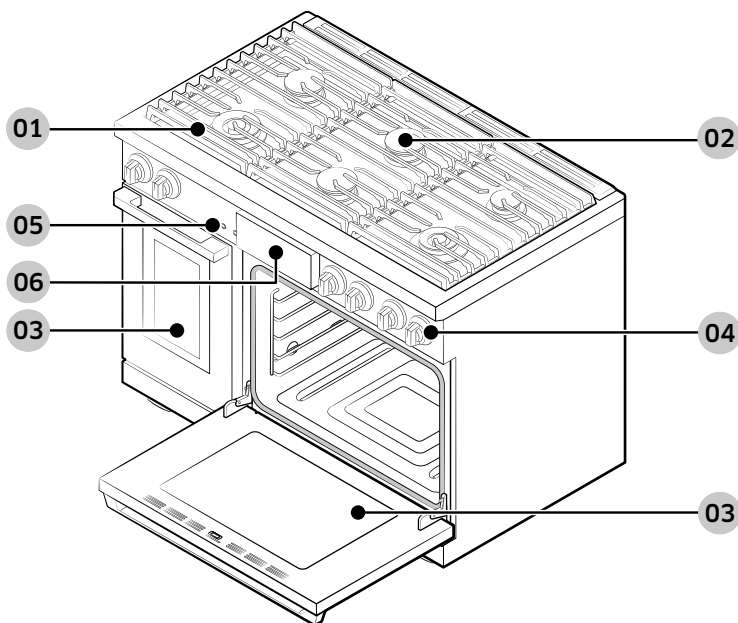
- **PELIGRO DE INGESTA:** Este producto contiene una pila de botón.
- En caso de ingesta, pueden producirse lesiones graves o la **MUERTE**.
- Si traga la pila de botón, se pueden generar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**.
- **Busque atención médica de inmediato** si cree que alguien puede haber tragado pilas de botón o haberlas insertado en alguna parte del cuerpo.



Resumen

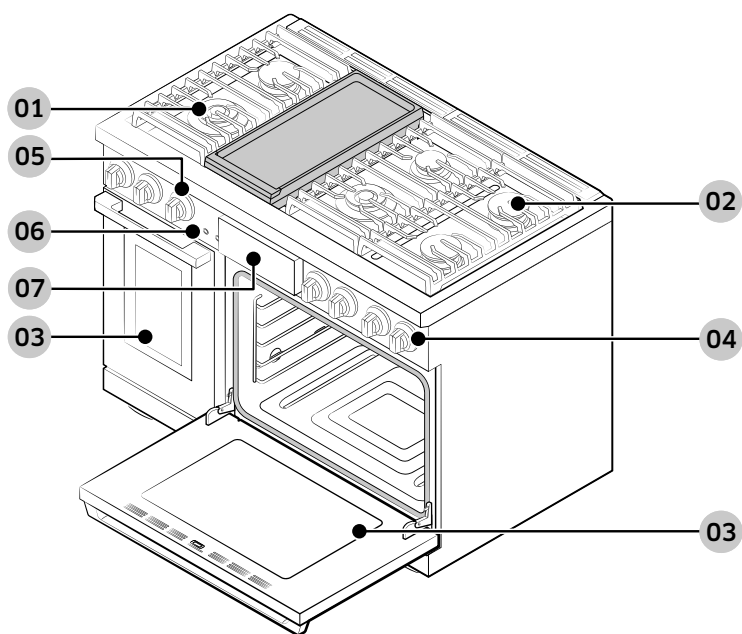
Características externas

DOP48*960D*



- 01 Rejilla
- 02 Quemadores superficiales
- 03 Puerta del horno desmontable
- 04 Perillas de los quemadores superficiales (6)
- 05 Botón de la luz del horno (2)
- 06 Panel de control

DOP48*963D*

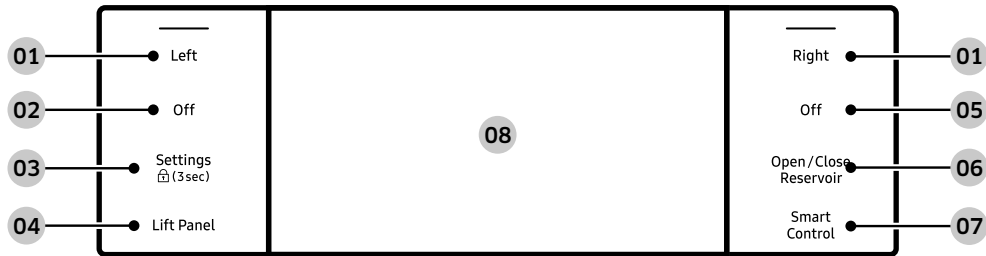


- 01 Rejilla
- 02 Quemadores superficiales
- 03 Puerta del horno desmontable
- 04 Perillas de los quemadores superficiales (6)
- 05 Perilla del comal
- 06 Botón de la luz del horno (2)
- 07 Panel de control

Resumen

Panel de control

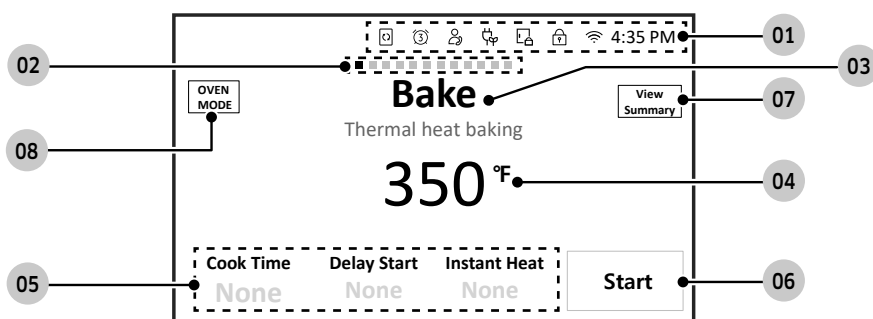
Toque la pantalla con los dedos limpios. Los guantes de cocina y los dedos mojados o sucios bloquean la transferencia electrónica entre el dedo y el panel.



- 01 Left (Izquierda), Right (Derecha):** Muestra el modo izquierdo o derecho del horno. Muestra el estado, no enciende ni apaga el horno.
- 02 Off (Left) (Apagado (Izquierda)) :** Cancela la cocción en el horno izquierdo.
- 03 Settings (Configuración) :** Muestra la pantalla de configuración.
- 04 Lift Panel (Panel de elevación):** Toque para inclinar o aplanar el panel.
- 05 Off (Right) (Apagado (Derecha)) :** Cancela la cocción en el horno derecho.
- 06 Abrir/Cerrar depósito:** Expulsa o hace retroceder el depósito de agua.
- 07 Smart Control (Control inteligente):** Establecer la función Smart Control (Control inteligente) en modo On (Encendido) u Off (Apagado).
- 08 Pantalla :** Desliza para navegar por los menús; toque para seleccionar una configuración.

Pantalla

La pantalla mostrada es solo de referencia y puede diferir ligeramente de la pantalla real.



01 Área del indicador

- **Temporizador** (🕒) : Cuando está establecido, aparece el indicador de temporizador. Si se establecen 3 o más temporizadores, aparece la cantidad de temporizadores establecidos.
- **Seguro para niños** (🔒)/**Bloqueo de puerta** (🔒) : Aparece cuando se bloquea la puerta/el control del horno.
- **Wi-Fi** (📶) : Muestra la intensidad de la señal de Wi-Fi en 4 niveles. Cuando el Wi-Fi se desconecta, aparecerá el siguiente ícono.
- **Ahorro de energía de 12 horas** (🌙) : Aparece si está activado el ahorro de energía de 12 horas.
- **Hora actual**: Muestra la hora actual.

02 Indicador de página: Muestra la ubicación (por número de página) del modo actual.

03 Modo: Aparece el menú actual o seleccionado con una descripción del modo.

04 Temperatura: Muestra la temperatura actual o seleccionada; toque para mostrar la pantalla de ajuste de la temperatura.

05 Área de información

- **Tiempo de cocción**: Muestra el tiempo de cocción restante; toque para mostrar la pantalla de tiempo de cocción.
- **Inicio retrasado**: Muestra la hora de inicio retrasado; toque para mostrar la pantalla de inicio retrasado.
- **Sonda de temperatura**: Aparece la temperatura establecida de la sonda; toque para mostrar la pantalla de la sonda de temperatura.
- **InstantHeat™**: Muestra si la función está encendida o apagada; aparece en los modos Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección).

06 Start (Inicio): Toque para iniciar el horno con la configuración elegida.

07 Ver resumen: Toque para mostrar los modos de cocción del horno izquierdo y derecho.

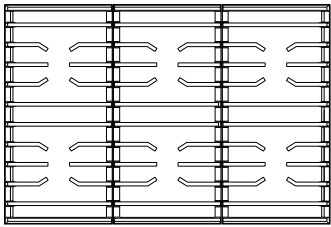
08 MODO DEL HORNO : Toque para mostrar el menú para seleccionar el modo del horno.

Resumen

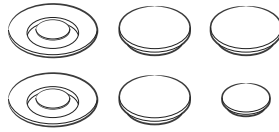
Qué se incluye (DOP48*960D*)

La estufa incluye la tapa del quemador de latón o de porcelana, para adaptarse a las preferencias del cliente.

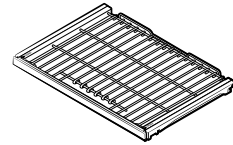
(Con el uso, las tapas de latón perderán el color. Sin embargo, esto no afecta la función pretendida de las tapas).



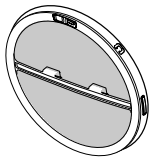
Rejillas (3)



Cabezales de los quemadores (6) y tapas de los quemadores* (8)



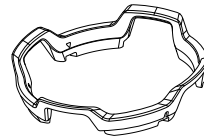
Parrillas deslizantes (2)



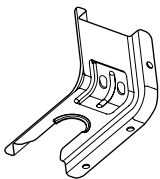
Filtros de convección (3)



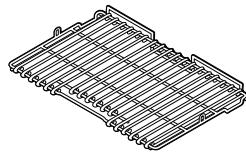
Sondas de temperatura (2)



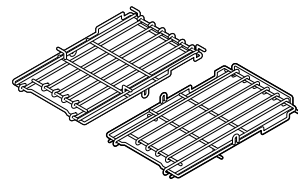
Anillo para wok (1)



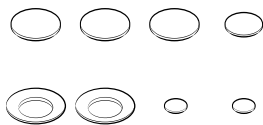
Ménsula antiinclinación (1)



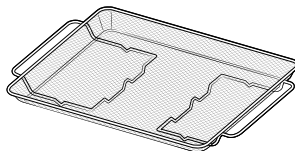
Parrilla metálica (1)



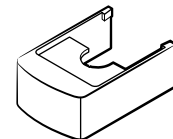
Parrillas pequeñas (2)



Tapas de latón de quemador (8)



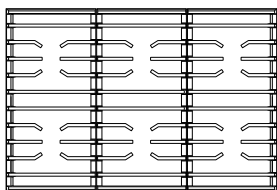
Bandeja de la freidora de aire (1)



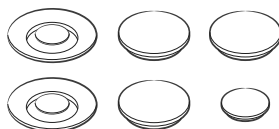
Cubiertas de las patas frontales (3)

Qué se incluye (DOP48*963D*)

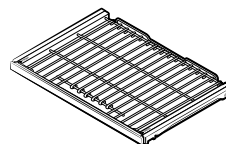
La estufa incluye la tapa del quemador de latón o de porcelana, para adaptarse a las preferencias del cliente. (Con el uso, las tapas de latón perderán el color. Sin embargo, esto no afecta la función pretendida de las tapas).



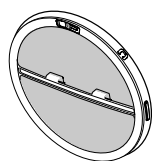
Rejillas (3)



Cabezales de los quemadores (6) y tapas de los quemadores* (8)



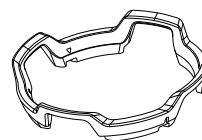
Parrillas deslizantes (2)



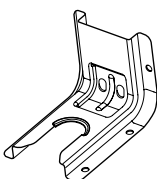
Filtros de convección (3)



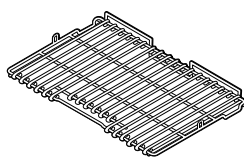
Sondas de temperatura (2)



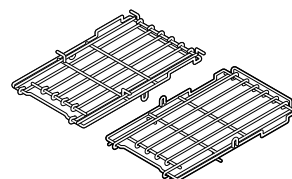
Anillo para wok (1)



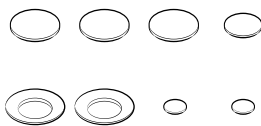
Ménsula antiinclinación (1)



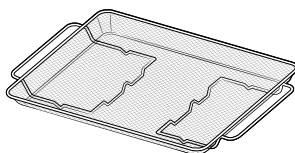
Parrilla metálica (1)



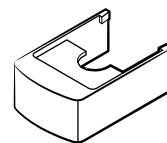
Parrillas pequeñas (2)



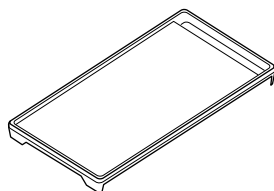
Tapas de latón de quemador (8)



Bandeja de la freidora de aire (1)



Cubiertas de las patas frontales (3)



Comal (1)

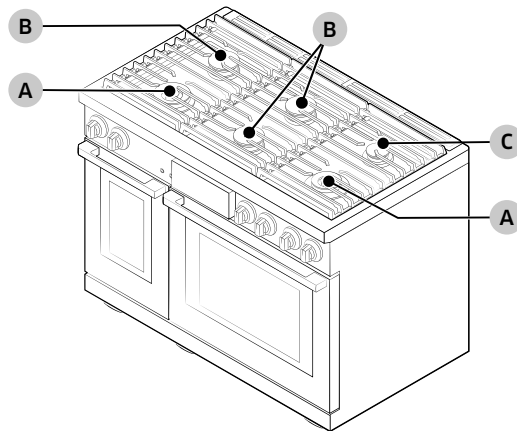
Uso de la placa de cocción

Acerca de los quemadores (DOP48*960D*)

La estufa tiene tres tipos de quemadores (consulte la potencia calorífica y la ubicación a continuación).

La estufa genera una chispa para encender el quemador cuando gira la perilla hacia Hi (Alto).

Las juntas debajo de los quemadores evitan que se filtren los líquidos derramados hacia las piezas internas.



A	Quemador doble BTU de 22 K
B	Quemador doble apilada BTU de 16 K
C	Quemador doble apilada BTU de 9K

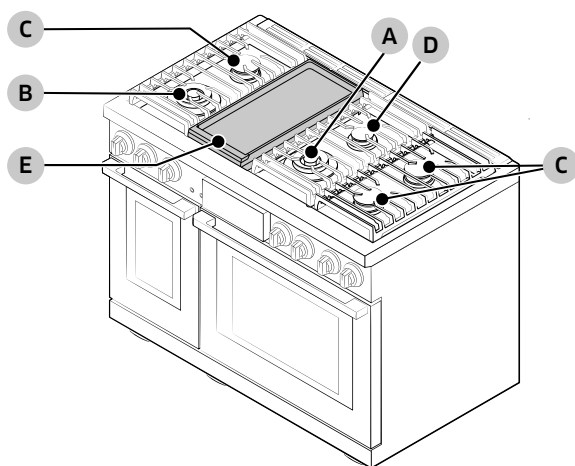
Cada quemador es diseñado para una finalidad de cocción específica, según la tabla a continuación.

Quemador	Posición	Finalidad	Tipo de alimento
Quemador doble	Delantera derecha (RF)	Potencia calorífica/ Cocción a fuego lento	Alimentos para hervir, salsa de tomate
	Delantera izquierda (LF)		
Quemador doble apilado	Trasera izquierda (LR), Delantera central (CF), Trasera derecha (RR), Trasera central (CR)	Potencia general/ Cocción a fuego lento	Alimentos en general, guisos

Acerca de los quemadores (DOP48*963D*)

La estufa tiene cuatro tipos de quemadores (consulte la potencia calorífica y la ubicación a continuación).

La estufa genera una chispa para encender el quemador cuando gira la perilla hacia Hi (Alto). Las juntas debajo de los quemadores evitan que se filtren los líquidos derramados hacia las piezas internas.



A	Quemador doble BTU de 22 K	D	Quemador doble apilada BTU de 9K
B	Quemador doble BTU de 18K	E	Comal eléctrico de 1630 W
C	Quemador doble apilada BTU de 16 K		

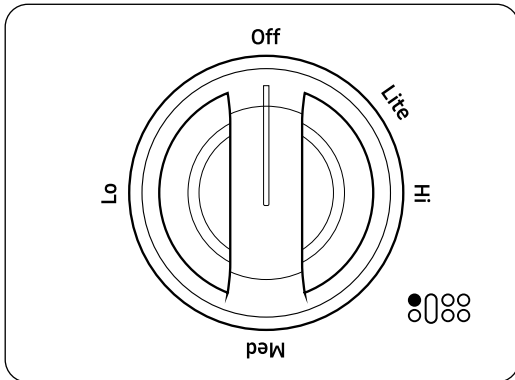
Cada quemador está diseñado para una finalidad de cocción específica, según la tabla a continuación.

Quemador	Posición	Finalidad	Tipo de alimento
Quemador doble	Delantera central (CF)	Potencia calorífica/ Cocción a fuego lento	Alimentos para hervir, salsa de tomate
	Delantera izquierda (LF)		
Quemador doble apilado	Trasera izquierda (LR), Delantera derecha (RF), Trasera derecha (RR), Trasera central (CR).	Potencia general/ Cocción a fuego lento	Alimentos en general, guisos
Comal eléctrico de 1630 W	Centro	Ofrece más espacio de cocción	Carne, crepas, tocino, huevos

Uso de la placa de cocción

Acerca de la combustión de los quemadores

Cada perilla tiene un quemador asociado; la ubicación aparece al lado de la perilla.



Para encender un quemador:

1. Presione la perilla y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición Lite (Encender). El encendedor chispea y hace clic hasta que se enciende el quemador (unos 4 segundos).
2. Coloque los utensilios de cocina sobre la rejilla.
3. Ajuste la llama según sea necesario para una cocción adecuada con la perilla.

NOTA

- La llama debe quemar de forma pareja alrededor del quemador, excepto por debajo de cada rejilla, donde la altura de la llama se reduce por la función Smart Flame de Dacor. Una llama normal es estable y azul. Los materiales extraños en la línea del gas, especialmente en construcciones nuevas, pueden provocar una llama naranja que desaparece con el uso. Las puntas amarillas en los conos exteriores son normales para el gas LP. Si un quemador no se enciende, el encendedor sigue chispeando o la llama es despareja, consulte la sección **Solución de problemas**, pág. 110.
- El encendedor chispea si la llama se ve afectada por una corriente de aire o por la ventilación de la vivienda. Elimine las corrientes de aire y reduzca la velocidad de la fuente de ventilación para minimizar esta situación.
- Si no se generan chispas, verifique que tenga electricidad. En caso de un corte eléctrico, consulte la sección **Encendido manual** (a continuación).
- Los alimentos se cocinan con la misma rapidez con un hervor suave que con un hervor fuerte, lo que desperdicia energía y elimina la humedad, el sabor y los nutrientes de los alimentos.
- Utilice una llama baja/media para los utensilios de cocina que conducen mal el calor (por ejemplo, vidrio, cerámica o hierro fundido). Baje la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro de la olla para garantizar un calentamiento uniforme y minimizar las quemaduras.

PRECAUCIÓN

Durante un corte eléctrico, puede encender el quemador de forma manual. Tenga cuidado al hacerlo.

1. Sostenga un encendedor de parrilla a gas largo cerca del quemador superficial que quiere encender.
2. Presione la perilla de ese quemador y gírela hacia la posición Lite. Prenda el encendedor de parrilla a gas para encender el quemador.
3. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Uso de utensilios de cocina adecuados

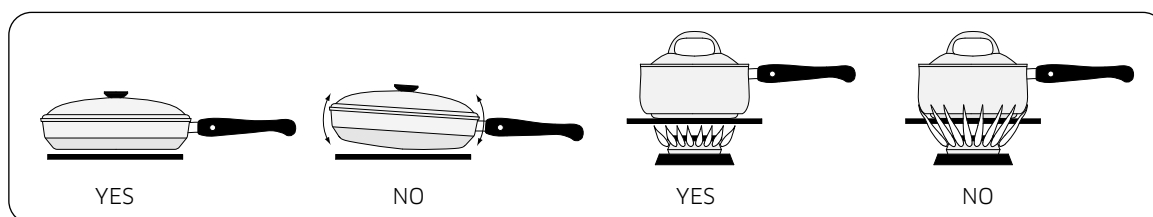
⚠ ADVERTENCIA

- Los utensilios de cocina con base áspera pueden provocar daño permanente en las superficies recubiertas.
- Para evitar quemaduras y escaldaduras, aleje las asas de la parte frontal de la estufa y de los quemadores adyacentes. Centre siempre los utensilios de cocina sobre las rejillas para obtener un mejor equilibrio.
- Para reposicionar los utensilios, siempre levántelos. No los deje caer sobre la rejilla.
- Para evitar incendios o quemaduras, mantenga la llama debajo de los utensilios.
- Cuando use utensilios de vidrio, verifique que sean aptos para la placa de cocción.
- Nunca deje elementos de plástico sobre la placa de cocción ni adelante de la estufa. Las llamas o el aire caliente de estas áreas pueden derretir, encender o hacer explotar estos objetos.
- Sostenga los woks o los recipientes pequeños por las asas mientras cocina.

Para una mayor seguridad y un mejor rendimiento, seleccione utensilios de cocina adecuados para la tarea, de modo que los alimentos se cocinen de manera uniforme y eficaz.

Elija utensilios que cumplan con lo siguiente:

- tengan bases planas y suaves;
- tengan tapas ajustadas para evitar que salga calor, olor y vapor;
- estén bien balanceados y que el mango pese menos que la parte principal de la cacerola o de la sartén.



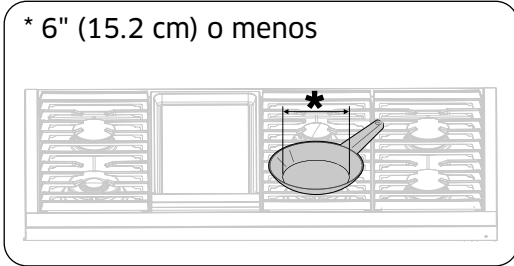
Características de los materiales

- **Aluminio:** un conductor de calor excelente. Algunos alimentos pueden oscurecer el aluminio.
(Los utensilios de aluminio anodizado resisten las manchas y las corrosiones).
- **Bronce:** un conductor de calor excelente, pero se decolora fácilmente.
- **Acero inoxidable:** un conductor de calor lento; cocina de manera despereja, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido:** un mal conductor, pero retiene el calor muy bien.
- **Loza:** las características de conducción de calor dependen del material de la base.
- **Vidrio:** un conductor de calor lento; debe estar diseñado para su uso en placas de cocción u hornos.

Uso de la placa de cocción

Límites de tamaño

* 6" (15.2 cm) o menos



⚠ ADVERTENCIA

Para evitar caídas y lesiones, no coloque sartenes ni cacerolas con un diámetro inferior de 6" (15.2 cm) o menos sobre el quemador grande. Para los utensilios de cocina de este tamaño, use los quemadores traseros.

Características especiales de la placa de cocción

Perma-Flame™

La función Perma-Flame de reencendido instantáneo enciende automática y rápidamente un quemador apagado. Con Perma-Flame, su experiencia de cocción es ininterrumpida porque la llama se reenciende al mismo nivel que cuando se apagó.

Smart Flame™

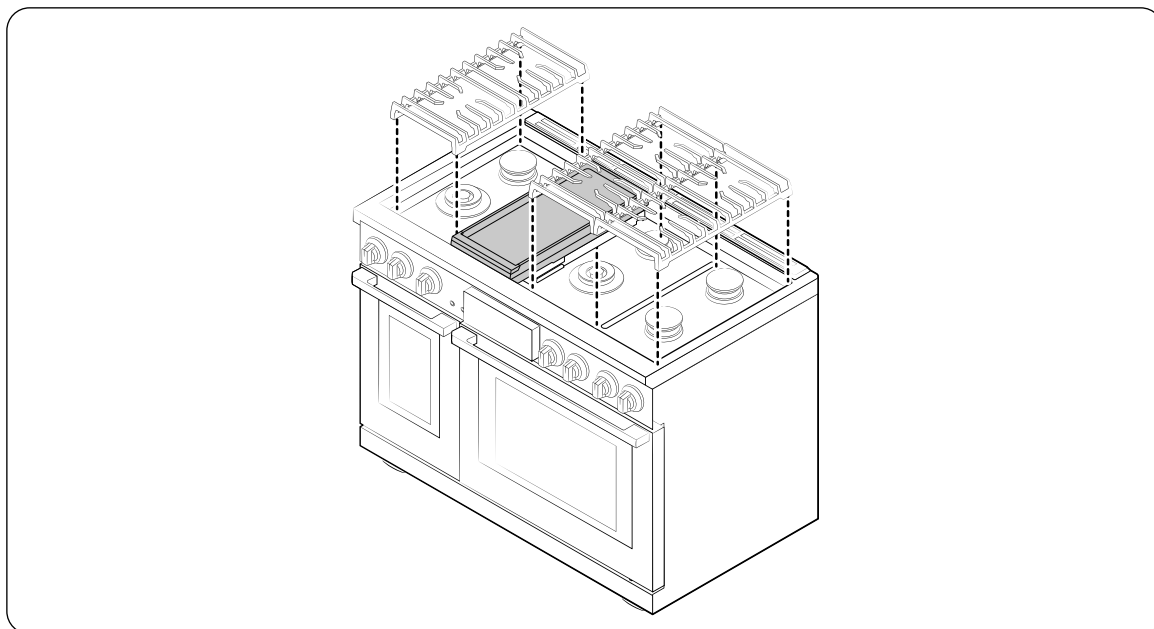
La tecnología Smart Flame reduce la temperatura debajo de las rejillas de hierro fundido recubiertas con porcelana. Smart Flame extiende la vida útil de la rejilla y protege su acabado.

SimmerSear™

Es el sistema de precisión de control de quemadores exclusivo de Dacor. Le permite cocinar con una gran variedad de configuraciones de calor de la estufa, desde hervir hasta abrasar.

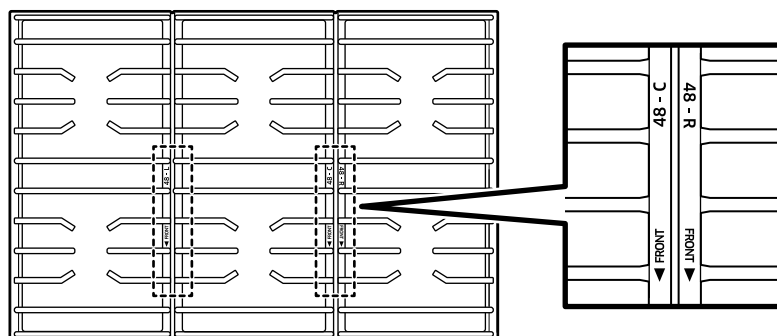
Acerca de las rejillas

Compruebe la posición correcta de la parte inferior de cada rejilla y, a continuación, coloque las rejillas de modo que sus patas queden apoyadas sobre los hoyos correspondientes. (Tenga cuidado al manipular rejillas pesadas).



NOTA

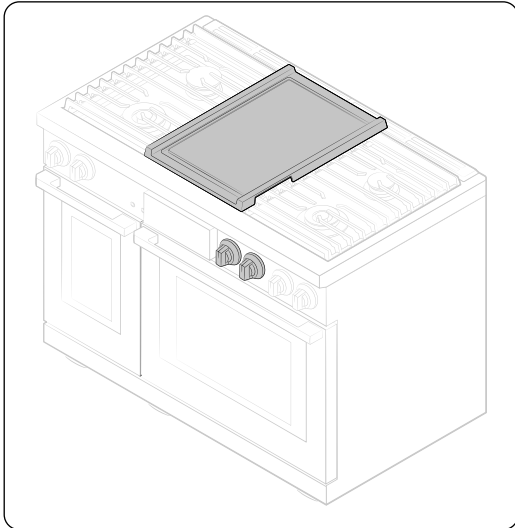
Antes de instalar las rejillas, verifique las palabras debajo. Las palabras informan donde se ubica el lado delantero y cuál es la posición adecuada de la rejilla: derecha, central o izquierda.



Uso de la placa de cocción

Comal (compra adicional, solo DOP48*960D*)

- Antes de usar el comal por primera vez, lave con agua caliente y jabón. Luego, enjuague y deje que seque bien.
- Para mejores resultados, precaliente el comal de 3 a 5 minutos.
- Ubique el recolector de grasa del comal en la parte trasera de la estufa.



1. Con todos los quemadores apagados y la estufa fría, ubique el comal y la rejilla en el centro de la estufa.
 - Los quemadores especificados son del mismo tamaño, lo que permite una cocción pareja tanto delantera como trasera.
 - Encastre las solapas de la base del pie en las esquinas interiores de la rejilla. Es normal que se produzca un ligero balanceo.
2. Presione y gire las perillas de los quemadores centrales hasta la posición de encendido (llama) El quemador se encenderá.

PRECAUCIÓN

Evite utilizar utensilios de metal sobre la superficie porque pueden rayar el recubrimiento antiadherente.

NOTA

Limpie el comal después de cada uso.

La información sobre el precalentamiento está en la tabla a continuación.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Crepas	3-5 min	Medio-bajo	Medio-bajo
Hamburguesas	3-5 min	Medio-alto	Medio-alto
Huevos fritos	3-5 min	Medio-bajo	Medio-bajo
Tocino	3-5 min	Medio	Medio
Salchichas de desayuno	3-5 min	Medio	Medio

 **PRECAUCIÓN**

- No retire el comal hasta que las rejillas, las superficies y el comal mismo se enfríen.
- El comal puede calentarse mucho cuando se usa la estufa.
- No sobrecaliente el comal. Esto podría dañar el recubrimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, como tabla para cortar o lugar de almacenamiento.
- No cocine alimentos con exceso de grasa. La grasa puede derramarse.
- El comal es bastante pesado. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.

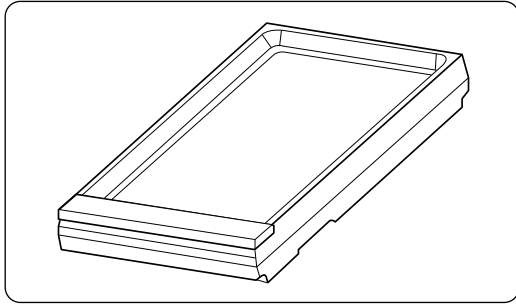
 **NOTA**

- Con el paso del tiempo, es posible que necesite modificar los ajustes de calor para el comal.
- Además, el comal podría decolorarse, ya que se desgasta con el uso.
- No permita que se acumule óxido en el comal. Si aparece óxido, quítelo lo antes posible.

Uso de la placa de cocción

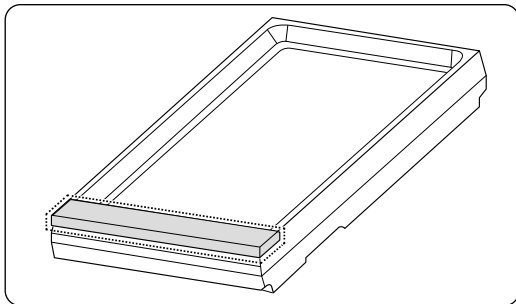
Comal eléctrico (solo DOP48*963D*)

Para obtener mejores resultados, precaliente el comal en HIGH por unos 10 minutos antes de comenzar a cocinar. Baje hacia el ajuste de cocción deseado.



1. Antes de usar el comal por primera vez, lávelo con agua caliente y jabón. Enjuague y deje que se seque por completo.
2. Cuando todos los quemadores estén apagados y la parrilla esté fría al tacto, coloque el comal en el segundo lugar desde la izquierda, que es su lugar original.

Al cocinar, la grasa y los restos quedarán dentro del contenedor de grasa.

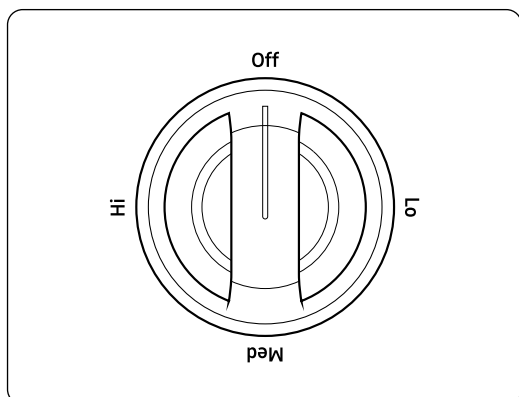


Para limpiar el comal:

1. Quite la tapa del contenedor de grasa.
2. Limpie el contenedor de grasa con una toalla de papel. Puede también levantar y separar el comal, y vaciar el contenedor de grasa.

PRECAUCIÓN

Deje que el comal se enfríe antes de limpiar.



- Al contrario de otras perillas, la perilla del comal no tiene posición Lite (Encender).
- La perilla del comal y las perillas de los quemadores tienen la marca de la llama en posición opuesta.

La información sobre el precalentamiento está en la tabla a continuación.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Crepas	8-10 min	Alto	Medio-alto
Hamburguesas	15-20 min	Alto	Alto
Huevos fritos	8-10 min	Alto	Medio-alto
Tocino	10-15 min	Alto	Alto
Salchichas de desayuno	8-10 min	Alto	Alto

PRECAUCIÓN

- No retire el comal hasta que las rejillas, las superficies y el comal mismo se enfríen.
- El comal puede calentarse mucho cuando se usa la parrilla.
- No sobrecaliente el comal. Esto podría dañar el recubrimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, como tabla para cortar o lugar de almacenamiento.
- No cocine alimentos con exceso de grasa. La grasa puede derramarse.
- El comal es bastante pesado. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.

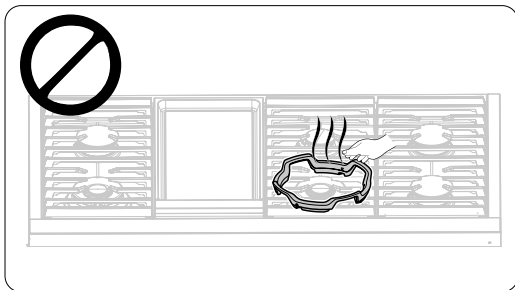
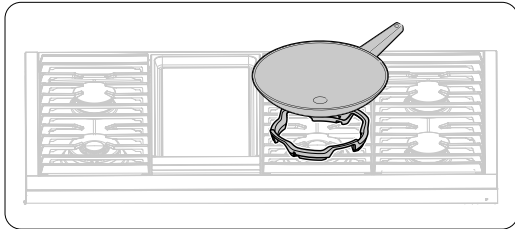
NOTA

- Con el paso del tiempo, es posible que necesite modificar los ajustes de calor para el comal.
- Además, el comal podría decolorarse, ya que se desgasta con el uso.
- No permita que se acumule óxido en el comal. Si aparece óxido, quítelo lo antes posible.

Uso de la placa de cocción

Acerca del anillo para wok

Los woks suelen usarse para fritura de inmersión, fritura en sartén, salteado y escalfado. El anillo para wok incluido es apto para woks de 12" a 14" (30.5 cm a 35.5 cm).



1. Apague todos los quemadores y espere hasta que las rejillas se enfríen por completo.
2. Coloque el anillo para wok en la rejilla sobre el quemador doble.
 - DOP48*960 : LF, RF
 - DOP48*963 : CF
3. Coloque un wok sobre el anillo para wok.
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de la llama según lo desee.

PRECAUCIÓN

- No retire el anillo para wok hasta que todas las superficies se hayan enfriado por completo.
- No use utensilios de cocina de base plana o que tengan un diámetro inferior a 12" (30.5 cm).
- No utilice un wok de gran tamaño. Las llamas de los quemadores pueden dañar la propiedad y causar quemaduras.
- Flambee alimentos solo debajo de una campana de ventilación.
- No utilice el anillo para wok y el comal al mismo tiempo.
- Use guantes para hornos cuando coloque o quite el anillo para wok.

Uso del horno básico

Configuración básica: reloj, fecha y hora, e idioma

Tema del reloj

Para cambiar el tema del reloj:

1. Toque **Settings > Display** (Configuración > Pantalla).
2. Toque **Clock theme** (Tema del reloj), deslice la pantalla para ver los temas y seleccione el que desee.

Fecha y hora

Para activar la fecha y hora automáticas:

1. Active el **Wi-Fi**.
2. Toque **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Configuración > Fecha y hora > Fecha y hora automáticas), y en la pantalla derecha, toque **On** (Encendido). La fecha y la hora se ajustan automáticamente.

Para activar la fecha y la hora manualmente:

1. Toque **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Configuración > Fecha y hora > Fecha y hora automáticas), y en la pantalla derecha, toque **Off** (Apagado). La zona horaria, la fecha y la hora establecidas se activan.
2. Establezca la zona horaria, la fecha y la hora.

Para cambiar el formato de hora:

1. Toque **Settings > Date & Time > Select time format** (Configuración > Fecha y hora > Seleccionar formato de hora) y toque la pantalla derecha.
2. Seleccione el formato en 12 o 24 horas.

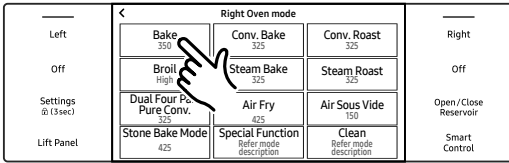
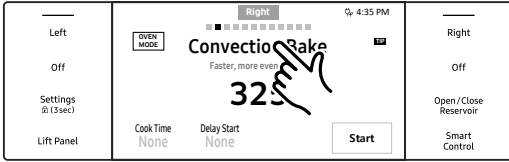
Idioma

Elija el idioma de la pantalla.

1. Toque **Settings > Language** (Configuración > Idioma) y toque la pantalla derecha.
2. Seleccione **English (Inglés)**, **Spanish (Español)** o **French (Francés)**.

Uso del horno básico

Programación del modo de cocción

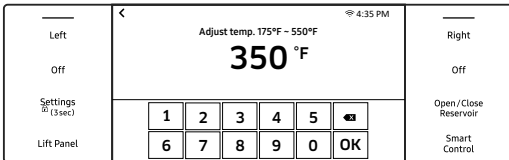


- Deslice la pantalla a la izquierda o derecha para seleccionar un modo.

- Toque el área de modos para mostrar la lista de modos.

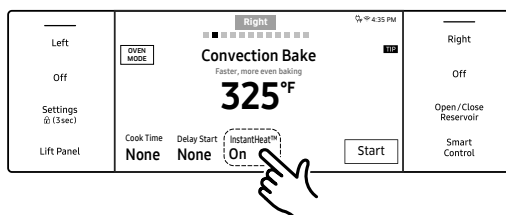
- Toque el modo que desea seleccionar.

Programación de la temperatura de cocción



- Toque la temperatura para mostrar el tablero numérico.
- Toque el tablero numérico para programar la temperatura.
- Toque **OK** (Aceptar).

Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla

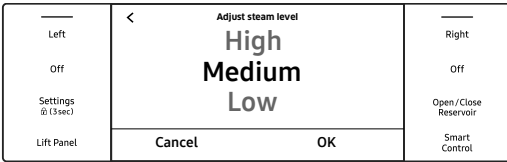


1. Toque Right (Derecha) y deslice para seleccionar un modo de cocción.
2. Establezca una temperatura. (Consulte la pág. **82**)
 - El modo Broil (Asar) se puede configurar en Alto, Medio o Bajo.
 - La temperatura para mantener caliente no puede ajustarse.
3. Este paso muestra cómo usar los modos InstantHeat™, Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor). Si no usará estas funciones, vaya al **Paso 4**.

InstantHeat™

- a. Si selecciona Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección). La pantalla mostrará información de InstantHeat™. (Predeterminado: **Off [Apagado]**). Toque **InstantHeat™** para activar la función; la pantalla mostrará **On** (Encendido).

Uso del horno básico



Steam Bake/Steam Roast (Hornear al vapor/Asar al vapor) (Horno básico)

- b. Toque **Steam Bake** (Hornear al vapor) o **Steam Roast** (Asar al vapor). (La pantalla muestra la información del nivel de vapor; predeterminado: medio).
- c. Toque el área de Steam (Vapor) para ver la pantalla del nivel de vapor.
- d. Establezca el nivel y toque **OK**. (La pantalla del nivel de vapor se cierra; aparece el nuevo nivel). Llene la reserva de agua antes de cocinar al vapor. (Consulte la pág. **10**)

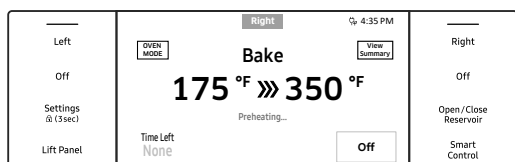
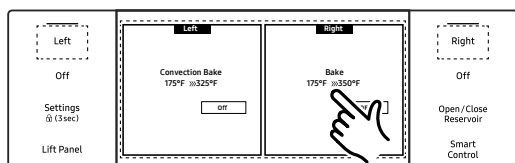
4. Si quiere usar el modo Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start (Inicio retrasado), programe esa función ahora. (Consulte las páginas **48 49** si es necesario).

- Toque **Start** (Inicio) para cocinar.
- Toque **Off** (Apagado) cuando termine la cocción o para cancelarla.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, cocine en una sola parrilla. (Hornee en el nivel 3 o 4 de parrilla; ase en el nivel 1 o 2).
- Cuando use InstantHeat™, no precaliente el horno.
- Precaliente el horno si horneará alimentos como pasteles u hojaldres.

Ajuste de la temperatura durante la cocción



Si usa el modo simple, haga alguna de las siguientes acciones:

- Toque **Right** (Derecha) (área o botón) y después el área de temperatura, y use el teclado para ingresar una nueva temperatura.
- 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 se alcanza la temperatura programada, el horno emite varios pitidos.

- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- NO deje la puerta abierta por mucho tiempo mientras utilice la cocción por convección porque puede acortarse la vida útil del elemento de calentamiento por convección.

NOTA

- Si la puerta está abierta mientras el horno está en funcionamiento, la cocción se detiene automáticamente después de 2 minutos.
- Cuando finalice la cocción, el ventilador de refrigeración funcionará hasta que el horno se enfríe.
- Drene el agua residual después de cocinar al vapor. No interrumpa el proceso de drenaje.
- Después de la cocción al vapor, vacíe la reserva para que el agua residual no afecte los otros modos de cocción.
- La temperatura del termómetro del horno puede diferir de la temperatura establecida.
- El ventilador de convección normalmente activa y desactiva los ciclos durante la cocción.

PRECAUCIÓN

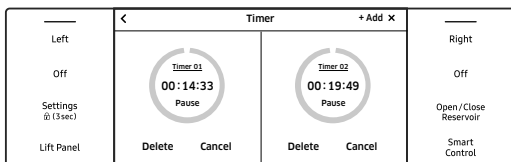
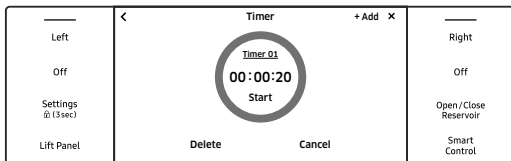
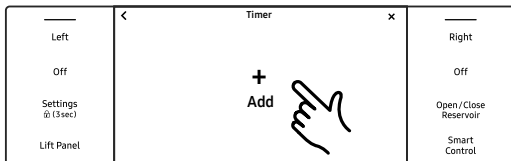
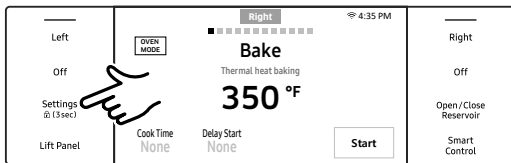
Siempre se debe asar con la puerta del horno cerrada. Abra la puerta con cuidado. Espere a que el aire caliente salga antes de retirar la comida del horno o colocarla dentro de este.

Uso del horno básico

Uso del temporizador de cocina

Este temporizador adicional emite un pitido cuando se termina el tiempo programado. Funciona con todos los modos de horno, pero no comienza ni detiene funciones de cocción.

Cómo ajustar el temporizador



1. Toque **Settings** (Configuración) y luego **Timer** (Temporizador).

2. Utilice el teclado numérico para programar el tiempo.

- Se puede programar hasta 99 h, 59 m, 59 s.

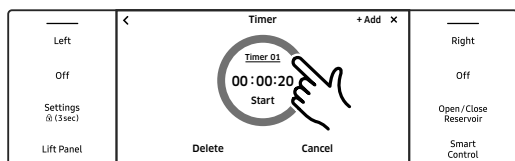
3. En la pantalla del temporizador, toque **+ Add** (+ Agregar).

4. Toque **Start** (Inicio). Cuando transcurre el tiempo establecido, el horno emite un pitido; la pantalla muestra que el temporizador completó el tiempo actual establecido.

- Pause, reinicie o elimine el temporizador en cualquier momento tocando la pantalla.
- El temporizador que programe en el horno izquierdo puede usarse en el derecho y viceversa.

5. Si desea programar dos temporizadores o más, toque **+ Add** (+ Agregar) en la parte superior.

Cambiar el nombre del temporizador



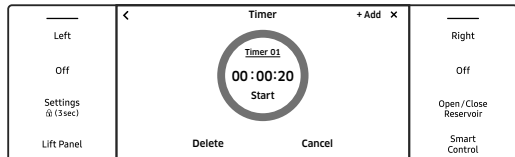
Puede cambiar el nombre del temporizador para que muestre la tarea de cocción. (P. ej., pollo).



1. Toque el **timer name** (área del nombre del temporizador). (aparece el teclado).



2. Use el teclado para establecer el nombre del temporizador (La pantalla muestra el nuevo nombre).



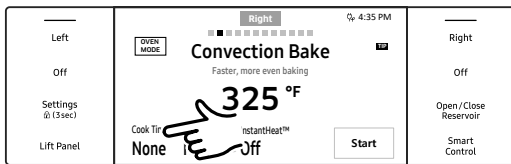
Uso del horno básico

Uso de la cocción programada

El horno se enciende inmediatamente, cocina durante el tiempo programado y se apaga cuando termina la cocción. La cocción programada solo funciona con otra operación de cocción (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Hornear al vapor, Asar al vapor, Freír con vapor, Sous vide al aire, Convección pura doble de cuatro partes, A prueba de vapor, Modo de horneado a la piedra, Deshidratar).

NOTA

Consulte la pág. 54 para conocer los modos disponibles para cada horno.



1. Toque **Left** (Izquierda) o **Right** (Derecha) y deslice a una operación de cocción.



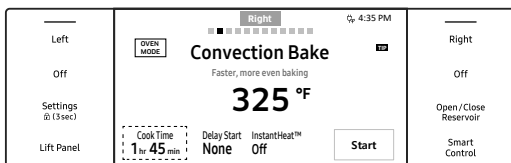
2. Toque **Cook Time** (Tiempo de cocción) (La pantalla cambia a la pantalla de tiempo de cocción).



3. Toque los números en el tablero numérico para programar el tiempo de cocción (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).
 - Solo el modo Sous vide al aire se puede programar a 99 h, 59 min



4. El tiempo de cocción aparece en el área Cook Time (Tiempo de cocción) de la pantalla. Cancele el tiempo programado en cualquier momento programándolo en 0 minutos.



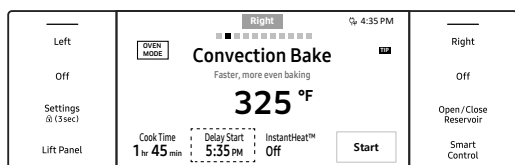
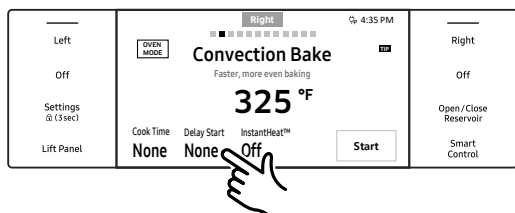
PRECAUCIÓN

Use la cocción programada y el inicio retardado para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y las verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente (leche, huevos y pescado, o carne roja o de ave) primero deben enfriarse en el refrigerador. Incluso la comida fría no debe permanecer en el horno durante más de una hora antes de que comience la cocción, y se debe retirar de inmediato cuando finalice la cocción.

Uso del modo Inicio retrasado

En este modo, el temporizador del horno lo enciende de acuerdo con la hora establecida. También puede hacer que el horno se apague solo una vez transcurrido un tiempo preestablecido mediante la configuración de una cocción cronometrada.

- El inicio retrasado se puede utilizar únicamente con otra función de cocción (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Hornear al vapor, Asar al vapor, Freír con vapor, Sous vide al aire, Convección pura doble de cuatro partes, A prueba de vapor, Modo de horneado a la piedra, Deshidratar, Autolimpieza).
- Puede configurar el horno para un inicio retrasado antes de configurar las otras funciones de cocción.
- El reloj debe estar configurado en la hora actual.

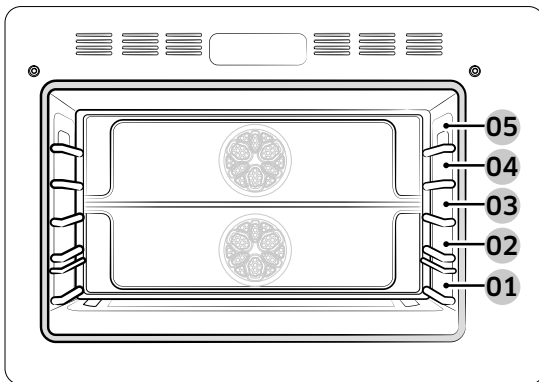


1. Ajuste las parrillas y coloque la comida en el horno.
2. Toque **Left** (Izquierda) o **Right** (Derecha) y deslice a un modo de cocción.
3. Establezca el tiempo de cocción si desea que el horno se apague en un tiempo establecido. (Consulte la sección Uso de la cocción programada, pág. 48).
4. Toque **Delay Start (Inicio retrasado)**. (La hora actual aparece como primera entrada).
5. Utilice el teclado numérico para programar el tiempo de inicio de cocción.
 - El inicio retrasado y el tiempo de cocción aparecerán en la pantalla.

Uso del horno básico

Uso de las parrillas del horno

Horno derecho



Posiciones recomendadas de las parrillas para cocinar

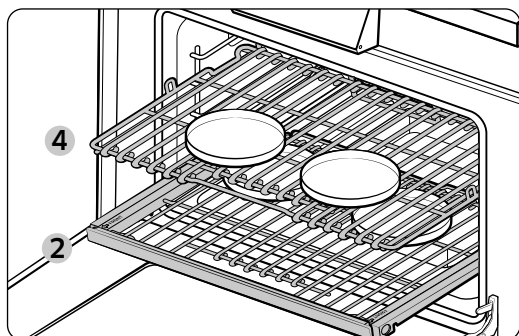
Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Hamburguesas, tostadas, filetes de res
4	Pescado, cortes pequeños de carne de ave
3	Pasteles, muffins, brownies, galletas, pasteles en molde
2	Pasteles de ángel, tartas, asados, guisos, pizza
1	Pavo, carnes asadas de gran tamaño, pizza

- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

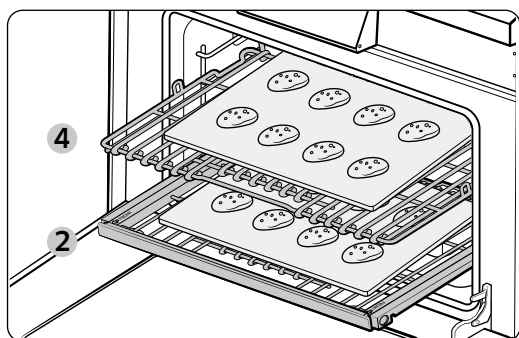
PRECAUCIÓN

- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto bloqueará la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.
- Cuando coloque las parrillas del horno en la posición más alta (posición 5), asegúrese de que la parrilla esté estable sobre los topes en relieve.

Horneado con múltiples parrillas



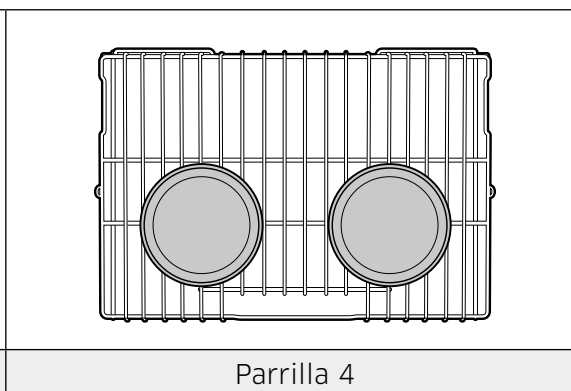
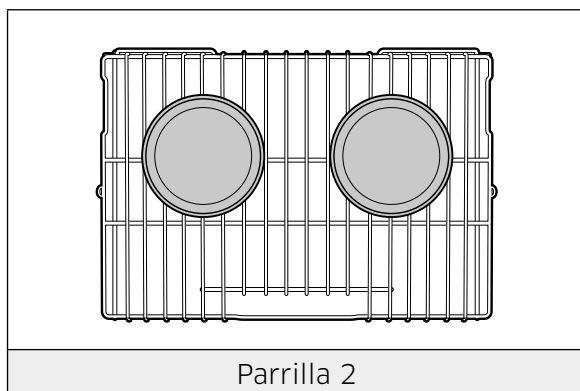
Posición de moldes de pastel



Posición de placas de galletas

- Al hornear pasteles o galletas con dos parrillas, colóquelas en los niveles 2 y 4.
- Para usar 4 moldes para hornear en dos parrillas: Coloque dos bandejas en el frente de la parrilla superior y las otras dos bandejas en la parte posterior de la parrilla inferior.
- Al hornear varios alimentos en una parrilla, mantenga un espacio de 1" a 1.5" (2.5 cm a 3.8 cm) entre estos.
- Cuando utilice una parrilla deslizante, colóquela debajo de la parrilla plana.

Alimentos para hornear	Posición de la parrilla
Pastel	2 y 4
Galleta	2 y 4



Uso del horno básico

Antes de usar las parrillas

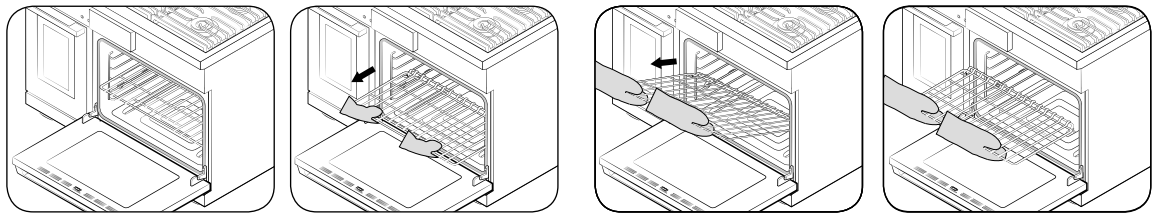
Cada parrilla dispone de topes que deben colocarse correctamente en los soportes para evitar que la parrilla se extraiga completamente de forma accidental. (Ajuste las parrillas solo cuando el horno esté frío).

Extracción de las parrillas

Tire de la parrilla en línea recta hacia fuera hasta que se detenga, luego incline la parrilla hacia arriba y tire de ella hacia fuera.

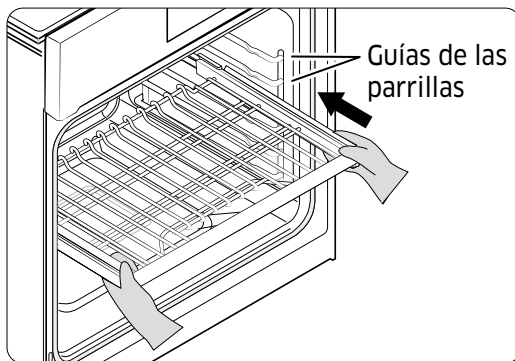
Instalación de las parrillas

Coloque el extremo de la parrilla sobre el soporte, incline la parte delantera hacia arriba y empuje la parrilla hacia dentro.

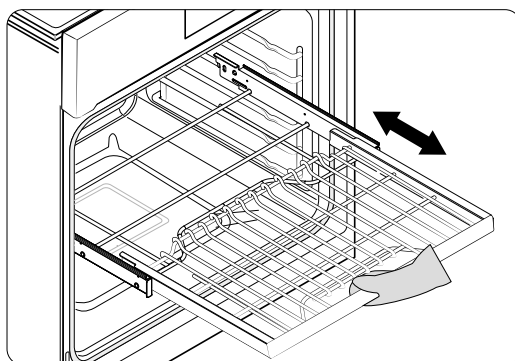


Uso de la parrilla deslizable

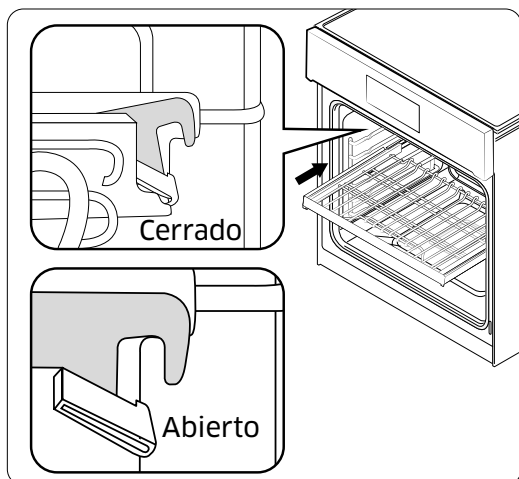
Dos guías de deslizamiento permiten que la parrilla se extienda completamente fuera del horno para facilitar la extracción y la colocación de los utensilios de cocina, especialmente los platos más pesados.



Con la parrilla deslizable retraída y el horno apagado, inserte la parrilla deslizable entre las guías hasta que toque el fondo.

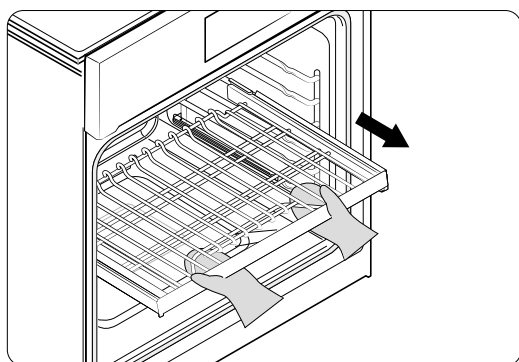


Sujete el mango para tirar de la parrilla deslizable (izquierda). Tirar del marco puede hacer que la parrilla se salga de las guías, lo que puede dañar la parrilla y al usuario. Use guantes de cocina cuando manipule la parrilla deslizable durante la cocción.

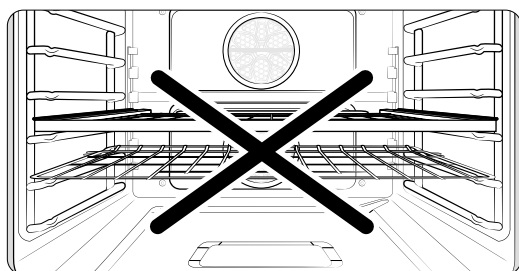


NOTA

Bloquee la parte inferior de la parrilla deslizable en la pared del horno durante su uso para mantener la parrilla fija en las guías. El gancho de la parrilla deslizable se controla a través de la parte superior de la parrilla. El gancho cerrado se inclina hacia arriba (ver la imagen izquierda).



Con la parrilla deslizable cerrada y el horno apagado y frío, sujete la parrilla y el marco, y tire de ambos hacia adelante para retirarla.



PRECAUCIÓN

Mantenga al menos un nivel de parrilla libre entre la parrilla deslizable y la parrilla metálica.

NOTA

Puede instalar la parrilla deslizable en cualquier nivel de parrilla, excepto en el más bajo (niveles de parrilla disponibles: 2-5).

Uso del horno básico

Acerca de las funciones del horno

Horno	Funciones del horno
Horno básico	Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Asar, Hornear al vapor, Rostizar al vapor, Convección pura doble de cuatro partes, Freír con aire, Modo de horneado a la piedra, Sous vide al aire, Función especial, Limpiar
Horno pequeño	Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Asar, Función especial, Limpiar

Modo de cocción

Toque **Right** (Derecha) y deslice para seleccionar el modo de cocción; a continuación, ajuste una temperatura. (Consulte **Configuración de la temperatura**, pág. 42 e **Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla**, pág. 43)

Modo	Temperatura	Modelo de 48"		Sonda de temperatura	InstantHeat™
		Izquierda	Derecha		
Hornear	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Asar/Hornear por convección	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Solo horno derecho)
Asar	Bajo/Medio/Alto	0	0	-	-
Hornear/asar al vapor	230 °F (110 °C)- 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Convección pura doble de cuatro partes	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Freír con vapor	350 °F (175 °C)- 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Hornear a la piedra	350 °F (175 °C)- 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Sous vide al aire	100 °F (40 °C)- 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Horno	Instrucciones
Hornear	<ul style="list-style-type: none"> El modo Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes, y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

<p>Horneado por convección</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera pareja y continua dentro del horno. • Esta distribución mejorada del calor permite una cocción pareja y resultados excelentes cuando se utilizan múltiples parrillas. • Proporciona el mejor funcionamiento para galletas, bizcochos, brownies, cupcakes, profiteroles, panecillos dulces, pasteles de ángel y panes. • Al hornear por convección con una parrilla, coloque la parrilla en el nivel 3. • Al hornear por convección con dos rejillas, colóquelas en los niveles 2 y 4 para cocinar pasteles y galletas. • Al hornear por convección con tres rejillas, colóquelas en los niveles 1, 3 y 5 para cocinar galletas. Para obtener mejores resultados, utilice la mitad de las hojas comerciales o una bandeja para galletas de 16". • La temperatura del horno se debe reducir manualmente a 25°F cuando se utilice el modo Horneado por convección. • En el horno puede entrar una bandeja para hornear comercial de (18" × 26" [46 × 66 cm]). Si va a utilizar una bandeja para hornear de tamaño comercial, use solo una.
<p>Asar por convección</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El modo Asar por convección es adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera pareja sobre la comida y alrededor de ella. • Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una rosticería. • El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener resultados húmedos y tiernos, creando un exterior rico y dorado.
<p>Asar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Este modo cocina cortes de carne tierna con calor directo debajo del elemento de asar del horno. • La alta temperatura cocina rápidamente para crear un exterior rico y dorado; es ideal para carnes rojas, de ave y pescados de un grosor de hasta 1" (2.5 cm). • No es necesario precalentar el horno, pero puede obtener mejores resultados si lo hace durante 3 a 5 minutos. • Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla, pág. 57.
<p>Hornear al vapor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ideal para panes, panecillos y postres. Resalta la humedad para una mejor textura y sabor. • Consulte la Guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor, pág. 44.

Uso del horno básico

<p>Asar al vapor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ideal para carnes rojas y de ave asadas. Mantiene una superficie crujiente reteniendo los jugos para que tengan más humedad y ternura. • Consulte la Guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor, pág. 44.
<p>Freír con vapor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en el modo de convección normal. • Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno simple y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. • No es necesario precalentar el horno en este modo. • La temperatura se puede establecer entre 350 °F y 500 °F.
<p>Hornear a la piedra</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita el accesorio de la piedra. • Hornee pizzas y panes sobre una piedra de horneado o para pizza. • Siempre precaliente el horno cuando utilice la piedra para obtener mejores resultados. El precalentado puede tardar entre 20 y 30 minutos. • Cuando suene el pitido, coloque la pizza o el pan en la parrilla en la posición 2 o 3.
<p>Sous vide al aire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Cocinar al vacío sin vapor ni un tanque de agua. • En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante dentro de la cámara de cocción y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave. • Puede ajustar a unidades 1 °F.
<p>Convección pura doble de cuatro partes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El modo Convección pura de cuatro partes doble usa dos ventiladores potentes para una mayor circulación del aire y una cocción más rápida. • Es ideal para alimentos que se cocinan en una sola parrilla. • Ofrece el mejor rendimiento en cocción de galletas, bizcochos, cupcakes, etc. • Para hornear en una sola parrilla, utilice las parrillas de nivel 3 o 4. • Para hornear en dos parrillas, utilice los niveles de parrilla 3 y 5.

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción.

Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada. Siempre utilice una bandeja para asar y su rejilla al asar a la rejilla.

No es necesario precalentar el horno, pero puede obtener mejores resultados si lo hace durante 3 a 5 minutos.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Espesor (pulgadas)	Asar	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)	
						1st	2nd
Hamburguesas	Cocido	9 hamburguesas	1	Alto	5	3:30-4:00	3:00-3:30
Filete de res	Poco cocido	1 lb	1	Alto	5	4:00-5:00	3:00-4:00
	Cocido	1 lb	1	Alto	5	5:00-6:00	4:00-5:00
	Bien cocido	1 lb	1	Alto	5	6:00-7:00	5:00-6:00
Presas de pollo	Bien cocido	1.5 lb	½-1	Bajo	4	12:00-13:00	10:00-11:00
	Bien cocido	3 lb	½-1	Bajo	4	15:00-16:00	12:00-13:00
Filete de cerdo	Bien cocido	1-2 piezas	½-1	Bajo	5	11:00 a. m.-13:00	09:00 a. m.-11:00
Pechugas de pollo	Bien cocido	3-5 piezas	½-1	Medio	5	7:00-9:00	8:00-10:00
Filetes de salmón	Bien cocido	3-5 piezas	½-1	Medio	5	05:00 a. m.-7:00	04:00 a. m.-6:00
Filetes de pescado	Bien cocido	3-5 piezas	¼-½	Medio	5	5:00-6:00	04:00 a. m.-6:00
Filetes fríos	Bien cocido	3-5 piezas	1	Medio	5	6:00-8:00	6:00-8:00

Guía de recomendaciones para hornear y asar al vapor.

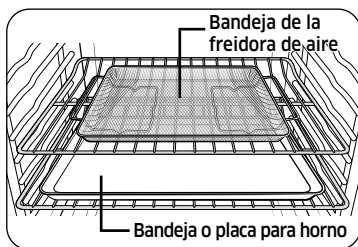
Modo Steam (Vapor)	Nivel	Alimentos
Hornear al vapor	Alto	Panes de centeno, postres (flan con caramelo)
	Medio	Medialunas, pasteles, recalentados (pizza y guisos)
	Bajo	Bollería
Asar al vapor	Alto	-
	Medio	Carnes rojas, de ave
	Bajo	Pavo, carnes grandes

Uso del horno básico

Modo Air Fry (Freír con aire)

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja Freír con vapor en la posición 3. La temperatura se puede establecer entre 350 °F y 500 °F. No es necesario precalentar el horno en este modo. Siga la receta o las instrucciones del paquete para establecer la temperatura, el tiempo o la cantidad.

1. Coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3 y coloque una placa o bandeja para horno en la posición 2 o 1.
2. Seleccione el modo de Freír con aire y programe la temperatura de cocción. Puede establecer la temperatura desde 350 °F (175 °C) hasta 500 °F (260 °C).
3. Cuando finalice la cocción, gire ambas perillas a la posición **Off** (Apagado).



Colocación recomendada de la bandeja de la freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
 - Este modo está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados
- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.
 - Coloque la placa para horno bajo algunas hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la freidora de aire.
 - Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
 - Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante ni se cocinarán eficazmente con la freidora de aire.

PRECAUCIÓN

- Las comidas de alto contenido graso (como alitas de pollo, tocino, salchichas y muslos de pavo) se ahumarán cuando se utiliza el modelo de freidora de aire.
- Antes de iniciar la freidora de aire, encienda una campana de extracción de aire en el nivel de ventilación alto.
- Si es posible, abra una ventana de la cocina para garantizar una buena ventilación.
- Cuando el horno esté frío, limpie el interior antes y después de usar la freidora de aire.
- Limpie con regularidad los filtros de grasa de la campana de extracción de aire para evitar el humo al cocinar.
- No abra la puerta del horno, ya que de ese modo será difícil mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.

Guía para el modo Air Fry (Freír con aire)

NOTA

- No es necesario precalentar el horno.
- Coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3.
- Se recomienda usar aceite de aguacate.
- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo para las comidas de alto contenido graso, como las alitas de pollo.

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Consejos
Papas				
Papas fritas congeladas	30-35 oz	400 °F-425 °F	30-35 min	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25-30 oz	400 °F-425 °F	23-28 min	-
Tater Tots congelados	40-45 oz	450 °F	20-25 min	-
Papas ralladas congeladas	25-30 oz	450 °F	20-25 min	-
Papas trozadas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min	-

Uso del horno básico

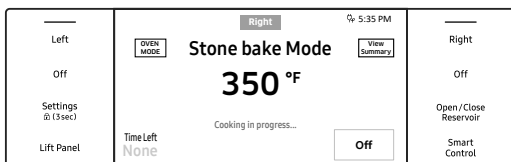
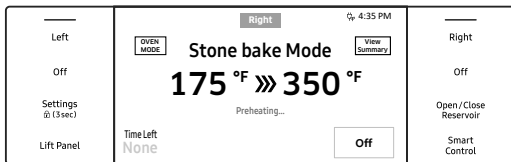
Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Consejos
Papas fritas caseras	25-30 oz	425 °F	23-28 min	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de ¼ de pulgada. Sumérlas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25-30 oz	450 °F	25-30 min	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	18-23 min	-
Alas de pollo congeladas	30-35 oz	400 °F	30-35 min	-
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	400 °F	20-25 min	-
Bastones de pescado congelados	20-25 oz	400 °F	20-25 min	-
Tiras de pollo congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	25-30 min	-
Churros congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min	-
Carne de aves				
Muslos frescos	35-45 oz	425 °F-450 °F	27-32 min	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la freidora con vapor.
Alas de pollo frescas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min	

Comida	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Consejos
Pechugas de pollo rebozadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	30-35 min	Pase los muslos de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las pechugas de pollo enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Untelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Vegetales				
Espárragos rebozados	15-20 oz	425 °F	20-25 min	Pase las verduras cortadas por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase los vegetales cortados enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Untelas con 3 cucharadas soperas de aceite.
Berenjenas rebozadas	20-25 oz	425 °F	20-25 min	
Hongos rebozados	18-22 oz	425 °F	18-22 min	
Cebollas rebozadas	18-22 oz	425 °F	20-25 min	
Coliflor rebozada	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min	
Mezcla de verduras rebozadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min	

Uso del horno básico

Hornear a la piedra

Esta función hornea pizzas y panes sobre una piedra de horneado o para pizza. Se necesita el accesorio de la piedra. Siempre precaliente el horno cuando utilice la piedra para obtener mejores resultados. El precalentado puede tardar entre 20 y 30 minutos. Cuando suene el pitido, coloque la pizza o el pan en la parrilla en la posición 2 o 3.



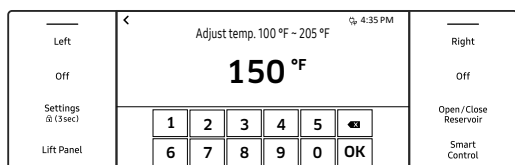
1. Deslice la pantalla a la izquierda o derecha para seleccionar el modo Stone Bake (Hornear a la piedra). Luego seleccione la temperatura deseada. Puede establecer la temperatura desde 350 °F(175 °C) hasta 500 °F(260 °C).
2. Deje que el horno precaliente. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
3. Cuando finalice el precalentamiento, coloque la comida en la parrilla deseada. Cierre la puerta del horno y luego se iniciará la cocción.

Modo Sous vide al aire

Este modo utiliza aire caliente de baja temperatura para implementar el modo Sous Vide (Cocinar al vacío) sin vapor ni un tanque de agua. En este modo, el horno mantiene una temperatura baja constante y cocina la comida para mantener su aroma y nutrientes originales, ofreciendo un sabor enriquecido y una textura suave.



1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3 y cierre la puerta del horno.



2. Deslice la pantalla a la izquierda o derecha para seleccionar el modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío). Luego seleccione la temperatura deseada.

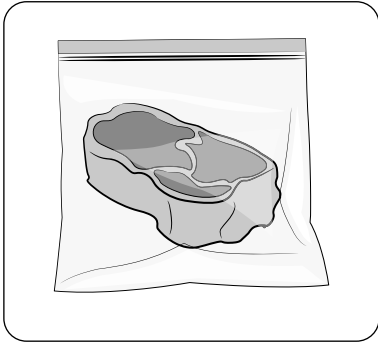


3. Toque los números de Cook Time (Tiempo de cocción) en el teclado para configurar el tiempo de cocción. El modo Air Sous Vide (Cocinar al vacío) se puede programar a 99 h, 59 m.

NOTA

Para ver la configuración de cocción cronometrada, consulte la sección Cocción cronometrada en la pág. 48.

Uso del horno básico



NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Cocinar al vacío.
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 3 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en el refrigerador.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- Nunca reutilice las bolsas al vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones del modo Cocinar al vacío para conocer el tiempo de cocción recomendado y la temperatura para los alimentos.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Consejos

- Para mantener el sabor original, recomendamos que utilice menos hierbas y especias que en las recetas comunes.
- Las carnes rojas y de pescado saben mejor cuando se sellan y sirven.
- Lo ideal es que los platos cocidos al vacío se sirvan inmediatamente después de su cocción.
- De lo contrario, coloque la comida en agua helada y enfríela por completo. Luego, almacene los alimentos por debajo de los 40 °F (5 °C) para conservar el aroma y la textura.
- Se recomienda que el pollo, en particular, se consuma inmediatamente después de su cocción.

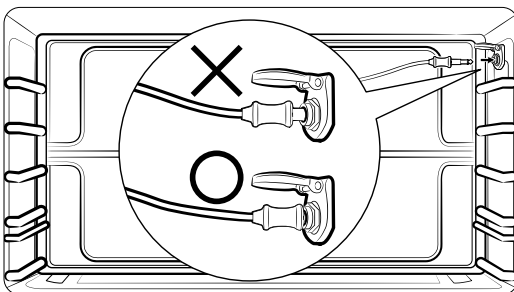
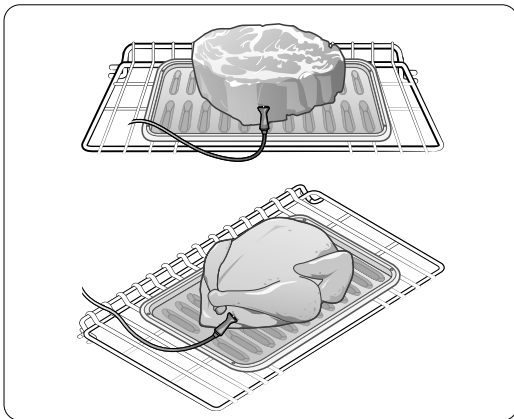
Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Carne de res			
Filete de 1.5" de grosor	Poco cocido	130 °F	3-5
	Cocido	140 °F	3-5
	Bien cocido	155 °F	4-6
Asado	Cocido	150 °F	7-12
	Bien cocido	155 °F	7-12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150 °F	4-6
	Firme	160 °F	4-6
Asado	Cocido	150 °F	5-7
	Bien cocido	160 °F	6-8
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160 °F	15-48
Carne de aves			
Pechuga de pollo	Tierno	145 °F	3-5
	Firme	160 °F	4-6
Pechuga de pato	Tierno	145 °F	4-6
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130 °F	3-5
	Bien cocido	145 °F	3-5
Filete de bacalao	Tierno	130 °F	3-5
Verduras			
Espárragos	-	180 °F	1-2
Papa en rodajas	-	190 °F	2-4
Batata en rodajas	-	190 °F	2-4
Zanahoria en rodajas	-	190 °F	2-4
Calabaza en cubos	-	180 °F	2-3
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180 °F	2-3
Piña en rodajas	-	180 °F	1-2
Pera en rodajas	-	180 °F	2-3

Uso del horno básico

Uso de la sonda de temperatura

Para muchos alimentos, en particular carnes asadas y de ave, medir la temperatura interna es la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida. Esta función le permite cocinar la carne a una temperatura interna exacta. Utilícela con los modos Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Hornear al vapor, Asar al vapor, Convección pura doble de cuatro partes. Una vez que la temperatura interna de la carne alcanza los 100 °F (37.7 °C), la temperatura actual aparece en la pantalla de la sonda.

1. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en el centro de la carne.



- Inserte la sonda como se muestra a la izquierda. No toque el hueso, la grasa ni el cartílago. Si no inserta completamente la sonda, esta detecta la temperatura del horno, no la de la carne.
- Carne con hueso: Introduzca la sonda en el centro de la parte más baja y gruesa.
- Aves enteras: Introduzca la sonda en la parte más gruesa de la cara interna del muslo, paralela a la pierna.
- Si activa la función Keep Warm (Mantener caliente) para mantener la carne caliente después de cocinarla utilizando la función de la sonda de temperatura, es posible que la carne se cocine de más.
- Ubicación de la toma de la sonda de temperatura
 - Estufa de 48" (122 cm) (horno izquierdo):
pared izquierda del horno
 - Estufa de 48" (122 cm) (horno derecho):
pared derecha del horno

2. Inserte la sonda de temperatura por completo dentro de la entrada en la parte superior de la pared del horno.
3. Toque **Left** (Izquierda) o **Right** (Derecha) y deslice a una operación de cocción (Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Hornear al vapor, Asar al vapor o Convección pura doble de cuatro partes).
4. Toque **Temp Probe** (Sonda de temperatura) y, en el tablero numérico, programe una temperatura interna de entre 100 °F y 200 °F (37.7 °C y 93.3 °C).
5. (Opción) Programar tiempo de inicio retrasado.
6. Toque **Start** (Inicio). (Cuando se alcance la temperatura interna programada, la función se detendrá automáticamente y sonará una alarma).

NOTA

Si retira la sonda de temperatura sin cancelar la función o la introduce sin ajustar la función, la cocción se detiene al cabo de 1 min.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para proteger la punta de la sonda, descongele los alimentos por completo y no deje que la punta sobresalga de la carne.
- La sonda solo debe estar en el horno si se está utilizando.
- No use pinzas para insertar o retirar la sonda.
- Use la sonda de temperatura solo como se indica.

Tipo de alimento		Nivel
Carne de res/cordero	Poco cocido	140 °F
	Cocido	160 °F
	Bien cocido	170 °F
Carne de cerdo		170 °F
Carne de aves		180 °F-185 °F (82 °C-85 °C)

📄 NOTA

Si cubre la carne cocida con papel de aluminio y la deja reposar 10 minutos, la temperatura interna aumenta entre 5 y 10 grados. Después de la cocción, retire la sonda de la toma y, a continuación, la carne.

Uso del horno básico

Uso de las funciones de limpieza

La función Limpiar tiene cuatro opciones: Self-Clean (Autolimpieza), GreenClean™, Descale (Descalcificar) y Draining (Drenaje).

Función	Pro Range de 48" (122 cm)	
	Izquierda	Derecha
Autolimpieza	0	0
GreenClean™	0	0
Descale (Descalcificar)	-	0
Drenando	-	0

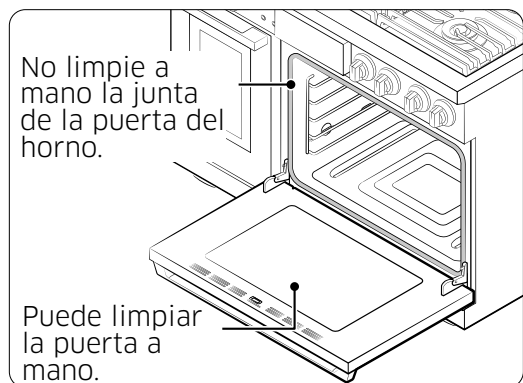
La Autolimpieza utiliza temperaturas muy superiores a las de cocción para quemar la grasa residual y los residuos por completo o para reducirlos a cenizas finas que usted pueda limpiar con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN

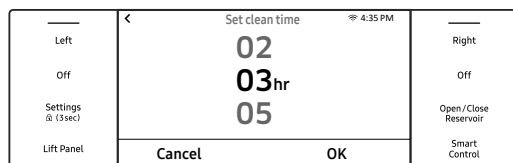
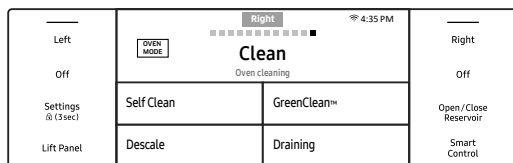
- Durante la autolimpieza, el exterior del horno se calienta mucho. No permita que los niños se acerquen al artefacto sin supervisión.
- Los humos emitidos durante la autolimpieza son nocivos para las aves de compañía, que deben ser trasladadas temporalmente a una habitación separada y bien ventilada.
- No recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Hacerlo impide la circulación del calor, provoca malos resultados y puede dañar permanentemente el interior del horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante la autolimpieza, ya que correrá el riesgo de dañar el sistema de bloqueo automático. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta después de la autolimpieza para dejar salir el aire caliente.

Autolimpieza

Esta función calienta la cámara del horno a una temperatura muy alta, e incinera los residuos hasta convertirlos en una ceniza fina que puede limpiarse con un paño húmedo.

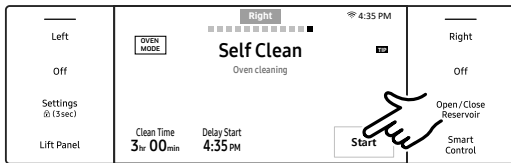


- Ventile bien la cocina durante el ciclo de autolimpieza.
 - Si realiza la autolimpieza de las parrillas cromadas del horno, se oscurecerán, opacarán y se volverán difíciles de deslizar.
 - Limpie a mano los residuos en el marco frontal del horno y fuera de la junta de la puerta con agua caliente, almohadillas de lana de acero llenas de jabón o limpiadores suaves. Enjuague con agua limpia y seque.
 - Limpie los residuos de la base del horno.
 - Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y de que la luz esté apagada.
- Limpie a mano los residuos que haya en el marco frontal del horno y fuera de la junta de la puerta usando agua caliente, almohadillas de lana de acero llenas de jabón o limpiadores suaves. Enjuague con agua limpia y seque.
 - No limpie la junta. Su material de fibra de vidrio no resiste la abrasión. La junta debe permanecer intacta. Si se gasta, reemplácela.
 - Dacor recomienda realizar la autolimpieza solo una vez al año. Si necesita realizar una limpieza adicional a lo largo del año, utilice la función GreenClean™. (Consulte la pág.68)



1. Retire las parrillas, el filtro del ventilador y los accesorios del horno.
2. Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza).
3. Toque **Autolimpieza**.
4. Toque **Clean Time** (Tiempo de limpieza).
5. Toque la pantalla para establecer el tiempo de limpieza en 2, 3 o 5 horas (predeterminado: 3), y toque **OK** (Aceptar).

Uso del horno básico



6. Si no usará la función Delay Start (Inicio retrasado), vaya al Paso 8. De lo contrario, toque **Start** (Inicio retrasado) y vaya al Paso 6.

7. Programe el horario en el que quiere que comience la autolimpieza y toque **OK** (Aceptar).

8. Toque **Start** (Inicio) para comenzar la autolimpieza (se activa el bloqueo automático de la puerta; ambas puertas se bloquean cuando se ejecuta la autolimpieza en cualquiera de los hornos).

9. Si necesita cancelar la autolimpieza, toque **Off** (Apagado).

NOTA

- No puede iniciar la autolimpieza si la traba de controles está activa o si el horno está demasiado caliente.
- Durante la autolimpieza, las puertas del horno se bloquean automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. Las puertas del horno no se abrirán hasta que el horno se haya enfriado completamente.
- La autolimpieza solo se puede utilizar en un horno a la vez, y el horno inactivo no se puede utilizar.
- No utilice la placa de cocción durante la autolimpieza.

Después de un ciclo de autolimpieza

- Limpie toda la ceniza con un paño húmedo (si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo, repítalo.
- No puede poner el horno a cocinar hasta que la puerta se desbloquee.
- Es posible que se creen líneas delgadas dentro de la cavidad durante el enfriamiento y calentamiento reiterados del producto después de usarlo por mucho tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del producto, y es inocuo para el ser humano.

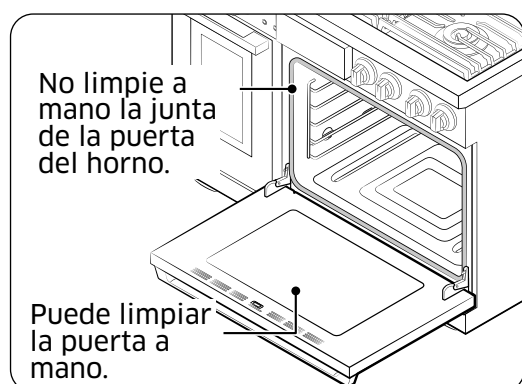
GreenClean™

Esta función ahorra tiempo y energía porque calienta la cámara del horno lo suficiente como para aflojar los residuos de cocción para que puedan limpiarse con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

La puerta del horno se bloquea durante el ciclo GreenClean™. Si fuerza la puerta para abrirla, puede dañar el sistema de bloqueo automático.

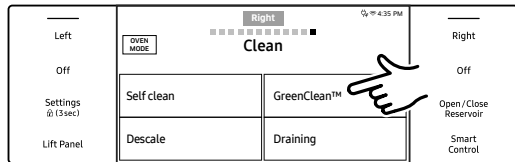
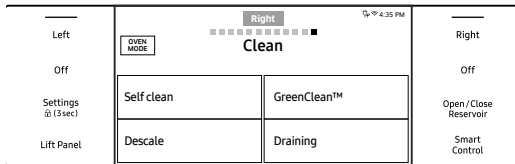
Antes de un ciclo GreenClean™



- Retire las parrillas, los soportes de las parrillas, la bandeja de asar, el inserto de la bandeja de asar y todos los utensilios de cocina.
 - Las parrillas plateadas del horno se pueden limpiar con la limpieza ecológica, pero se oscurecerán y se volverá difícil deslizarlas.
 - No limpie la junta de la puerta. Su material no soporta la abrasión. La junta debe permanecer intacta. Si se gasta, reemplácela.
 - Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y la luz esté apagada.
- Los residuos que haya en el marco frontal del horno y en la junta exterior del horno se deben limpiar a mano con agua caliente, paños de lana de acero con jabón o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.

Uso del horno básico

Ejecución de un ciclo GreenClean™



1. Deslice la pantalla a Clean (Limpieza).

2. Toque **GreenClean™**.

3. Toque **Start** (Inicio) para comenzar GreenClean™ y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

NOTA

- (Horno pequeño) Para obtener mejores resultados, vierta exactamente 10 oz (300 ml) de agua en el piso del horno.
- (Horno básico) Opera con la función de vapor. Añada 33.8 oz (1000 ml) de agua en la reserva.
- No puede iniciar GreenClean™ si la traba de controles está activa o hasta que el horno se enfríe.
- La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No puede abrir las puertas del horno ni poner el horno a cocinar hasta que se haya enfriado.
- GreenClean™ puede usarse solo en un horno a la vez. Mientras un horno esté en modo GreenClean™, no podrá utilizar el otro para cocinar.

Después de un ciclo GreenClean™

- Hágase a un lado y abra con cuidado la puerta del horno para dejar salir el aire caliente de forma segura; el agua residual en el suelo del horno está lo suficientemente caliente como para quemarlo.
- Retire de inmediato el agua residual con una esponja.
- Con una esponja empapada en detergente o un cepillo suave, limpie el interior del horno. Elimine los residuos resistentes con un estropajo de nailon y la cal con un paño empapado en vinagre.
- Si el horno sigue sucio, puede repetir el procedimiento una vez que se haya enfriado.
- Después de limpiar y secar el interior, deje la puerta del horno entreabierta para que la superficie esmaltada interior pueda secarse completamente.

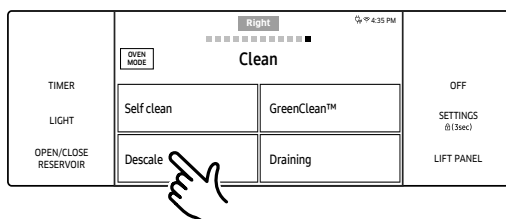
Eliminación de sarro (Horno básico)

Si utiliza funciones de vapor, debe descalcificar regularmente para eliminar los minerales del horno que puedan afectar al sabor o a la calidad de su cocina. Para un ciclo de descalcificación, use solo agentes específicos para hornos de vapor o cafeteras.

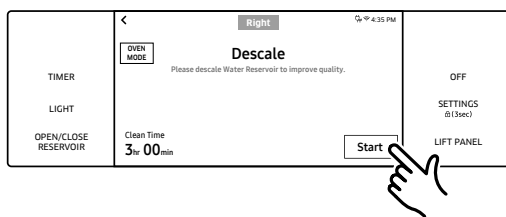
NOTA

Si utiliza las funciones de vapor durante un período específico, se encenderá el indicador de descalcificación. Puede utilizar las funciones de vapor durante unas horas sin descalcificar; sin embargo, cuando se agoten esas horas, todas las funciones de vapor se desactivarán hasta que ejecute un ciclo de descalcificación.

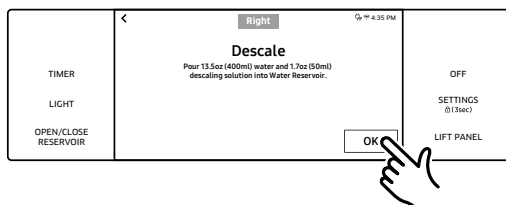
DUREZA DEL AGUA	Hora de funcionamiento		
	Alerta preliminar	Alerta de limpieza	
Blanda	39	42	(+3)
Cocido	30	33	(+3)
Dura	23	26	(+3)



1. Deslice la pantalla a Clean (Limpieza).
2. Toque **Descalc** (Descalcificar).



3. Toque **Start** (Inicio).

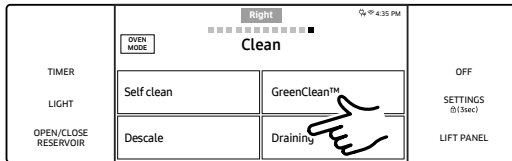


4. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. El ciclo dura 3 horas. Vacíe y limpie la reserva y vierta el agua y el agente descalcificador. (Consulte la tabla para conocer las cantidades).

Uso del horno básico

Drenaje (Horno de vapor)

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



1. Deslice la pantalla Clean (Limpieza) y toque **Draining** (Drenaje).



2. Toque **Start** (Inicio). El horno drena el agua desde el generador de vapor hacia el depósito.



3. Cuando finalice el drenaje, use guantes de cocina para retirar y vaciar la reserva.

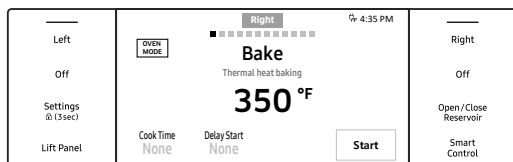
Uso de la función Shabat

(Para usar en festividades judías y Shabat)

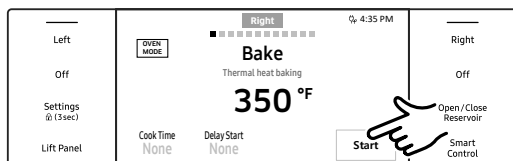


Para recibir más ayuda y ver guías de uso correcto y una lista completa de los modelos con la función Shabat, visite <http://www.star-k.org>.

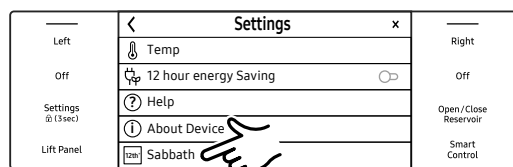
Puede usar la función Shabat únicamente para hornear. Puede ajustar la temperatura del horno después de configurar la función Shabat. (Use el ajuste de la temperatura del horno únicamente durante las festividades judías). Sin embargo, la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando ocurra un cambio. Una vez que la función Shabat esté activa y el horno correctamente configurado, este permanecerá encendido hasta que se cancele la función. Esto anula la configuración predeterminada de fábrica de ahorro de energía de 12 horas. Para utilizar la luz del horno durante la función Shabat, toque **LIGHT** (LUZ) antes de activar la función. Una vez que la luz del horno esté encendida con la función Shabat activa, la luz interior del horno permanecerá encendida hasta que se cancele la función Shabat. Si no usará la luz del horno, apáguela antes de activar la función Shabat.



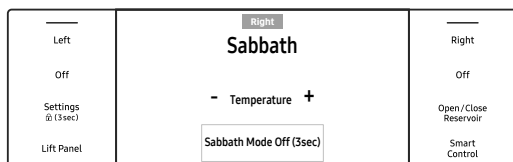
1. Deslice la pantalla para ir al modo Bake (Hornear).
2. Programe la temperatura y el tiempo de cocción que desee.



3. Toque **Start** (Inicio).

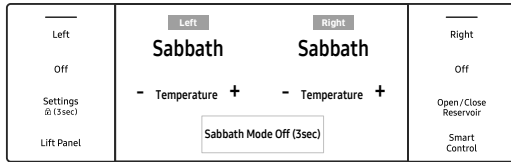


4. Toque **Settings > Sabbath** (Configuración > Shabat) y luego **Sabbath** (Shabat) para iniciar el modo Shabat. (El horno no emitirá pitidos ni mostrará cambios; puede cambiar la temperatura del horno una vez que comience la cocción).



Uso del horno básico

Horno doble



5. Apague el horno en cualquier momento tocando **Off** (Apagado). (Esto no cancela el modo Shabat).
6. Para apagar el modo Sabbath, mantenga presionado **Sabbath Mode Off** (El modo Sabbath está apagado) durante 3 segundos.

NOTA

- Después de cambiar la temperatura mientras la unidad se encuentra en el modo Shabat, hay un retraso de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.
- Puede establecer la función Cook Time (Tiempo de cocción) antes de activar el modo Shabat.
- Si se produce una falla o una interrupción del suministro eléctrico, el horno se apaga. Cuando vuelve la corriente, Shabat aparece en la pantalla de control, pero el horno está desactivado. Los alimentos pueden sacarse del horno; sin embargo, el horno no puede encenderse hasta después de las fiestas judías.

PRECAUCIÓN

Para permitir que el horno alcance la temperatura establecida, no abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante unos 30 minutos después de iniciar el modo Shabat.

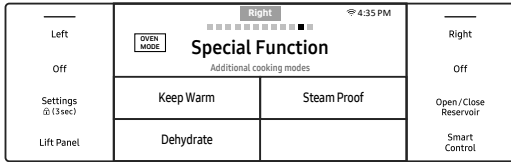
Uso de las funciones especiales

Hay tres opciones de cocción especializadas.

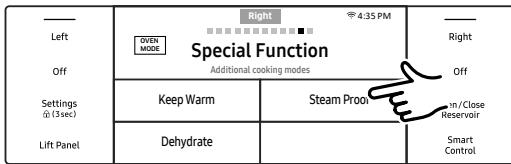
Modo	Rango de temperatura	Horno básico 48" Pro Range	Horno pequeño 48" Pro Range
Mantener caliente	175 °F (80 °C)	0	0
A prueba de vapor	95 °F (35 °C)/ 105 °F (40 °C)	0	0 Proof (Levantamiento)
Dehydrate (Deshidratador)	100 °F (40 °C)- 225 °F (105 °C)	0	0

Modo	Instrucciones									
Keep Warm (Mantener caliente)	<ul style="list-style-type: none"> Mantendrá caliente la comida caliente hasta servirla durante hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Use este modo solo o prográmelo para que se active después de la cocción programada o el inicio retardado. No se usa para recalentar alimentos; la temperatura de 175 °F no es ajustable. 									
A prueba de vapor	<ul style="list-style-type: none"> Proporciona la temperatura óptima para el leudado de masas: <ul style="list-style-type: none"> Horno izquierdo (Levantamiento): 95 °F (35 °C)/105 °F (40.6 °C); Horno derecho (A prueba de vapor): 95 °F (35 °C)/105 °F (40.6 °C); Para obtener mejores resultados, inicie el modo Leudar con el horno frío. Consulte la sección Drenaje que comienza en la pág. 74. 									
Dehydrate (Deshidratador)	<ul style="list-style-type: none"> Este modo les quita la humedad a los alimentos mediante la circulación de calor. Mantenga los alimentos deshidratados en un lugar fresco y seco. Agregue jugo de limón o piña, o espolvoree azúcar sobre las frutas para que retengan su dulzura. Consulte la siguiente tabla para conocer la configuración de Deshidratador. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Nivel de parrilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frutas o verduras</td> <td>2 o 3</td> <td>105 - 150</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>2 o 3</td> <td>145 - 225</td> </tr> </tbody> </table>	Categoría	Nivel de parrilla	Temperatura (°F)	Frutas o verduras	2 o 3	105 - 150	Carne	2 o 3	145 - 225
Categoría	Nivel de parrilla	Temperatura (°F)								
Frutas o verduras	2 o 3	105 - 150								
Carne	2 o 3	145 - 225								

Uso del horno básico



1. Deslice a la pantalla Special Function (Función especial) y toque una opción de cocción.



2. Establezca la temperatura y toque **Start** (Inicio).



⚠ PRECAUCIÓN

- Si la temperatura del horno es superior a 125 °F (51.7 °C), la función Proof (Leudar) no funcionará correctamente.
- No use la función A prueba de vapor para calentar alimentos. La temperatura de leudado no mantiene la comida caliente.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en la posición de parrilla 2 o 3 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico. (Sujete el envoltorio de plástico debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo vuele).
- Para evitar que baje la temperatura del horno y prolongar el leudado, deje la puerta del horno cerrada.

📖 NOTA

- No es necesario precalentar en las funciones especiales.
- Si la temperatura se establece fuera de rango, se oye un pitido que indica un error.

Tabla de posiciones de la parrilla para las opciones de cocción especial

Modo	Posición de la parrilla
Keep Warm (Mantener caliente)	3
A prueba de vapor	2 o 3
Dehydrate (Deshidratador)	2 o 3

Funciones comunes:

- Configuración básica
- Uso de la sonda de temperatura
- Programación del modo
- Programación de la temperatura.
- Temporizador
- Inicio retrasado
- Uso de la función de limpieza
- Uso de la función Shabat
- Uso de la función Control inteligente
- Para encender el horno de forma remota
- Traba de controles
- Configuración

Uso del Control Inteligente

Para utilizar esta función, descargue la aplicación SmartThings en un dispositivo móvil. Las funciones operadas a través de SmartThings pueden no funcionar si las condiciones de comunicación son pobres o si la señal de Wi-Fi es débil en la ubicación del horno. Consulte la tabla para ver las funciones principales que se pueden operar desde la aplicación.

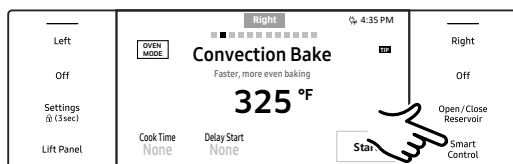
Cuando el Control inteligente del horno está apagado	Supervisión (horno, sonda), horno apagado
Cuando el Control inteligente del horno está encendido	Monitoreo (horno, sonda), inicio del horno, horno apagado, marca de error

Conexión del horno

1. Descargue y abra la aplicación Samsung SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones de la aplicación para conectar su horno.

El ícono de conexión aparece en la pantalla del horno y la aplicación confirma la conexión. Si el ícono de conexión no aparece, siga las instrucciones de la aplicación para realizar la conexión.

Encendido del horno de forma remota



Toque el botón de **Smart Control** (Control inteligente) en el horno correspondiente.

Cuando el Smart Control (Control inteligente) está encendido, puede encender o apagar el horno de forma remota y cambiar la configuración desde su dispositivo móvil.

NOTA

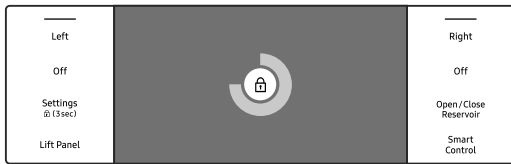
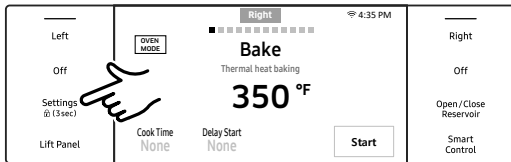
- El modo Self Clean (Autolimpieza) no se puede iniciar de forma remota.
- Abrir la puerta del horno desactiva el Control inteligente e inhabilita la operación remota.
- Incluso si el Control inteligente está desactivado, puede supervisar el estado del horno y apagarlo.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela, el Control inteligente se apaga por sí solo.

Uso del horno básico

Uso de la traba de controles

Este modo le permite desactivar las funciones del teclado táctil. Las puertas del horno también se bloquean automáticamente. La traba de controles se debe activar cuando el horno se encuentra inactivo.

Activación de la traba de controles

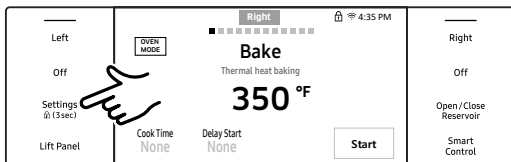


1. Cancele o apague todas las funciones.
2. Mantenga presionado **Settings** (Configuración) durante 3 segundos.
3. Aparecerá la pantalla Traba de controles.

NOTA

La función Control Lockout (Traba de controles) está disponible únicamente cuando la temperatura es inferior a 400 °F.

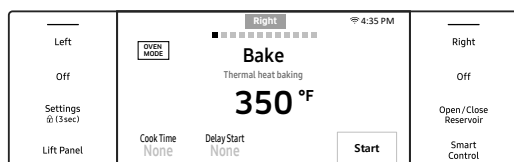
Desactivación de la traba de controles



Mantenga presionado **Settings** (Configuración) durante 3 segundos. Los íconos de confirmación del bloqueo de controles y de bloqueo desaparecerán.

Uso de la configuración

Cambie la configuración predeterminada según desee o diagnostique problemas de conexión a la red.



Toque **Settings** (Configuración) para mostrar la pantalla de configuración.

Wi-Fi

Para activar la conexión al Wi-Fi:

1. Toque **Settings > Connections > Wi-Fi** (Configuración > Conexiones > Wi-Fi) y luego **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
(Para desactivar el Wi-Fi, siga las mismas indicaciones, pero toque **Off** [Apagado]).
2. Cuando aparezca un código QR, escanéelo con su teléfono.
3. Cuando se le indique, ingrese la contraseña.

NOTA

Para obtener más información sobre las funciones anteriores, consulte el manual del usuario de Samsung SmartThings.

Pantalla

1. Brillo
Puede cambiar el brillo de la pantalla.
 - Toque **Settings > Display > Brightness** (Configuración > Pantalla > Brillo) y use la barra adyacente para ajustar el brillo de la pantalla.
2. Protector de pantalla
Si el protector de pantalla está desactivado, el tema del Reloj y el menú Tiempo de espera están desactivados.
 - Toque **Settings > Display > Screen saver** (Configuración > Pantalla > Protector de pantalla) y toque **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
3. Tema del reloj
 - Toque **Settings > Display > Clock theme** (Configuración > Pantalla > Tema del reloj) y luego la pantalla derecha y seleccione un tema.
4. Establecer la pantalla del reloj para que siempre esté encendida
 - Seleccione **Settings > Display > Timeout > Always On** (Configuración > Pantalla > Tiempo de espera > Siempre encendido).
 - Cuando se configura el reloj de la pantalla, durante la primera hora se muestra el tema de prevención de quemado (tipo analógico o digital).
 - Reloj analógico: **Centro > Izquierda > Derecha** (repetición del movimiento)
 - Reloj digital: **Arriba > Abajo** (repetición del movimiento)

Uso del horno básico

Temperatura

1. Unidad de temperatura

Puede programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit o Celsius. El horno se ha preestablecido de fábrica para mostrarse en grados Fahrenheit.

- Toque **Settings > Temp > Temp unit** (Configuración > Temperatura > Unidad de temperatura) y luego la pantalla derecha y seleccione °C o °F.

2. Ajuste de la temperatura

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, siga los tiempos y las temperaturas de la receta en todo momento. Si el horno cocina demasiado caliente o frío, puede recalibrar la temperatura del horno. Antes de hacerlo, pruebe una receta utilizando una temperatura superior o inferior a la estipulada en la receta. Los resultados lo ayudarán a decidir el grado de ajuste. (La temperatura del horno se puede ajustar en ± 35 °F [± 19 °C]). Este ajuste no afectará la temperatura para asar a la parrilla ni la de autolimpieza. El ajuste se conservará después de un corte eléctrico.

- Toque **Settings > Temp > Temp Adjust** (Configuración > Temperatura > Ajustar de la temperatura) y luego la pantalla derecha y ajuste la temperatura.
- La temperatura puede aumentar o disminuir en 35 °F (19 °C).

Volumen

Ajuste el nivel de volumen de los pitidos y las melodías.

- Toque **Settings > Volume** (Configuración > Volumen) y use la barra adyacente para ajustar el volumen.

Ahorro de energía de 12 horas

Esta función apaga el horno después de 12 horas de horneado o 3 horas de asado a la parrilla.

1. Toque **Settings > 12 hour energy saving** (Configuración > Ahorro de energía de 12 horas) y toque **On** (Encendido) en la pantalla derecha.
2. Aparecerá el ícono de ahorro de energía de 12 horas en el área del indicador.

Control inteligente

Para encender el horno de forma remota.

- Toque el botón de **Smart Control** (Control inteligente) en el panel de control, luego toque **On** (Encendido) en el horno correspondiente.
(Consulte la sección **Uso de Smart Control**, pág. 79)

Conexión fácil

Configure fácilmente la red, lo que incluye el procedimiento de autenticación.

- Toque **Settings > Connections > Easy connection** (Configuración > Conexiones > Conexión fácil) y luego **Connect** (Conectar).

Conexión de la campana

Al conectarse a la campana, esta se enciende o apaga automáticamente mientras usa la placa de cocción.

1. Toque **Settings > Connections > Hood connectivity (Configuración > Conexiones > Conectividad de la campana)**.
2. Active el Bluetooth de la campana.
3. Toque **Connect** (Conectar) en la pantalla LCD para conectarse a la campana.

Ayuda

En la sección Ayuda, se ofrecen consejos y explicaciones útiles para el elemento puntual que seleccione.

1. Solución de problemas
 - Toque un punto de control directamente en la pantalla y pruebe las sugerencias.
2. Guía para el primer uso
 - Proporciona instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Acerca del dispositivo

Puede ver información sobre el horno y hacer una actualización del software. Para actualizar el software:

1. Toque **Settings > About device > Software update** (Configuración > Acerca del dispositivo > Actualización del Software) y, luego, toque **Update** (Actualizar) en la pantalla derecha.
2. Toque **INSTALL** (INSTALAR). El software se actualiza y el sistema se reinicia automáticamente.

Sabbath

Puede establecer el modo Sabbath. Consulte la sección Uso de la función Sabbath, pág. 75.

Gestión remota

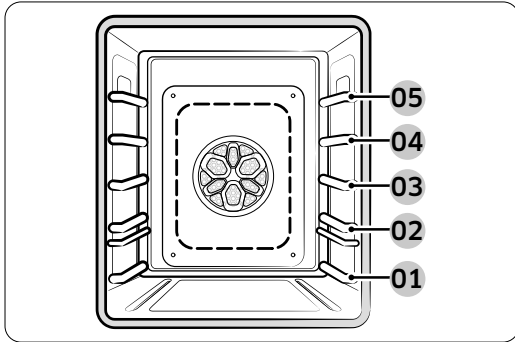
El centro de ayuda telefónica accederá a su producto de forma remota para realizar comprobaciones internas cuando tenga algún problema.

- Toque **Settings > Connections > Remote management** (Configuración > Conexiones > Gestión remota) y luego **Activate** (Activar).

Uso del horno pequeño

Uso de las parrillas del horno

Horno izquierdo



Posiciones recomendadas de las parrillas para cocinar

Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Hamburguesas, tostadas, filetes de res
4	Pescado, cortes pequeños de carne de ave
3	Pasteles, muffins, brownies, galletas, pasteles en molde
2	Pasteles de ángel, tartas, asados, guisos, pizza
1	Carnes asadas de gran tamaño, pizza

- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

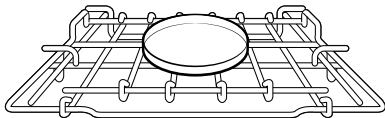
Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

1. Tire de la parrilla en línea recta hacia fuera hasta que se detenga, luego inclínela hacia arriba para soltar el seguro y tire de la parrilla hacia fuera del horno.
2. Coloque el extremo de la parrilla sobre el soporte, inclínelo hacia arriba para encajarlo y empuje la parrilla hacia dentro.

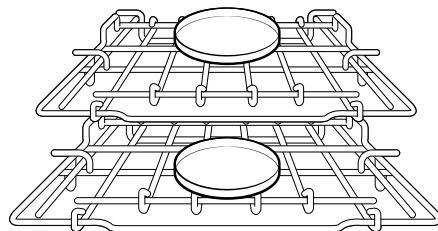
⚠ PRECAUCIÓN

- No recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto perjudica los resultados del horneado y puede dañar el horno.
- Acomode las parrillas solo cuando el horno esté frío.

Colocación de parrillas y bandejas



Horneado con una sola parrilla:
Use el nivel 3



Horneado con múltiples parrillas:
Use los niveles 2 (Atrás) y 4 (Centro)

Para obtener mejores resultados, centre las bandejas en el horno lo más posible. Si se usan varias bandejas, debe haber un espacio de al menos 1" (2.5 cm) alrededor de cada una.

Acerca de las funciones del horno

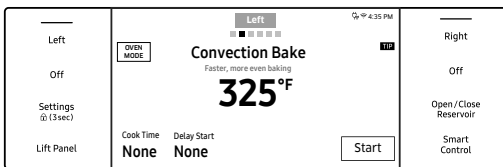
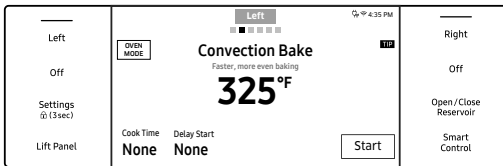
Horno	Funciones del horno
Horno pequeño	Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Asar, Función especial, Limpiar.

Toque LEFT (IZQUIERDA), deslice para seleccionar un modo de cocción y programe una temperatura. (Consulte las secciones **Configuración de la temperatura**, pág. 42 e **Instrucciones básicas para hornear y asar a la parrilla**, pág. 86).

Modo	Temperatura	Modelo de 48"		Sonda de temperatura	Instant Heat™
		Izquierda	Derecha		
Hornear	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Asar/Hornear por convección	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Solo horno derecho)
Asar	Bajo/Medio/Alto	0	0	-	-
Hornear/Asar al vapor	230 °F (110 °C)- 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Convección pura doble de cuatro partes	175 °F (80 °C)- 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Freír con vapor	350 °F (175 °C)- 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Hornear a la piedra	350 °F (175 °C)- 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Sous vide al aire	100 °F (40 °C)- 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Uso del horno pequeño

Instrucciones para hornear y asar (horno pequeño)



1. Toque **Left** (Izquierda) y deslice para seleccionar un modo de cocción.
2. Establezca una temperatura. (Consulte la página **82**).
 - El modo Broil (Asar) se puede configurar en Alto, Medio o Bajo.
 - La temperatura para mantener caliente no puede ajustarse.
3. Este paso muestra cómo usar los modos InstantHeat™, Steam Bake (Hornear) o Steam Roast (Asar al vapor). Si no usará estas funciones, vaya al **Paso 4**.
4. Si quiere usar el modo Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start (Inicio retrasado), programe esa función ahora. (Consulte la pág. **48, 49** si es necesario).
 - Toque **Start** (Inicio) para cocinar.
 - Toque **Off** (Apagado) cuando termine la cocción o para cancelarla.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, cocine en una sola parrilla. (Hornee en el nivel 3 o 4 de parrilla; ase en el nivel 1 o 2).
- Cuando use InstantHeat™, no precaliente el horno.
- Precaliente el horno si horneará alimentos como pasteles u hojaldres.

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

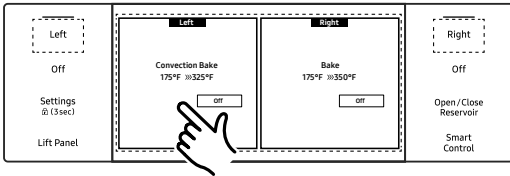
El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada. Siempre utilice una bandeja para asar y su rejilla al asar a la rejilla. Siempre precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar a la parrilla.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Nivel	Posición de las parrillas	Tiempo de cocción (min)	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Cocido	6 hamburguesas	$\frac{3}{4}$ " (1.9 cm)	Alto	5	3:00-4:00	2:00-3:00
Filetes de res	Poco cocido	-	1" (2.5 cm)	Alto	5	3:00-4:00	2:00-3:00
	Cocido	-	1-1½" (2.5-3.75 cm)	Alto	5	4:00-5:00	3:00-4:00
Presas de pollo	Bien cocido	907 g (2 lb)	$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ " (1.3-1.9 cm)	Bajo	4	16:00-18:00	13:00-14:00
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1 lb	1" (2.5 cm)	Bajo	4	8:00-10:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Bien cocido	-	$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ " (0.6-1.3 cm)	Bajo	4	6:00-7:00	3:00-4:00

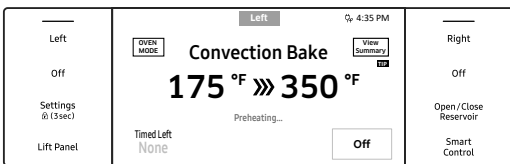
Uso del horno pequeño

Uso del horno pequeño

Ajuste de la temperatura del horno durante la cocción



Si utiliza los hornos en modo individual, toque el área **Left** (Izquierda) o **Right** (Derecha) de la pantalla, después toque el área de temperatura y utilice el teclado numérico para introducir una nueva temperatura.



⚠ PRECAUCIÓN

Al abrir y cerrar la puerta, apártese para dejar salir el aire caliente de forma segura antes de sacar o introducir alimentos en el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

El precalentamiento es importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando se alcanza la temperatura programada, el horno emite 6 pitidos.

- El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno.
- Dejar la puerta abierta durante la cocción por convección puede acortar la vida útil de la resistencia de convección.

📄 NOTA

- Si se deja la puerta abierta más de 2 minutos durante la cocción, todos los elementos de calor se apagarán.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Si utiliza un termómetro de horno, su lectura puede diferir de la temperatura establecida en el horno.
- Normalmente, el ventilador de convección se enciende y apaga durante la cocción.
- La puerta del horno debe estar cerrada al usar este modo.

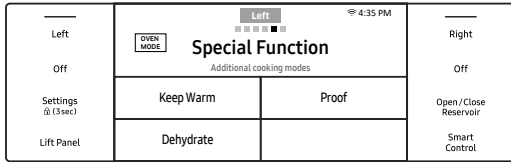
Uso de las funciones especiales

La función especial ofrece 3 opciones de cocción especializada.

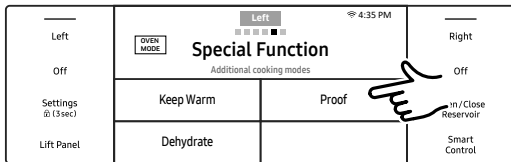
Modo	Rango de temperatura	Horno básico 48" Pro Range	Horno pequeño 48" Pro Range
Mantener caliente	175 °F (85 °C)	0	0
Proof (Levantamiento)	95 °F (35 °C)/ 105 °F (40 °C)	0 Steam Proof (A prueba de vapor)	0
Dehydrate (Deshidratar)	100 °F (40 °C)- 225 °F (105 °C)	0	0

Modo	Instrucciones									
Keep Warm (Mantener caliente)	<ul style="list-style-type: none"> Mantendrá caliente la comida caliente hasta servirla durante hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Use este modo solo o prográmelo para la cocción programada o el inicio retardado. La temperatura de la función Keep Warm (Mantener caliente) no es lo suficientemente alta para recalentar alimentos fríos. 									
Proof (Levantamiento)	<ul style="list-style-type: none"> Proporciona la temperatura ideal para leudar masas de panes. <ul style="list-style-type: none"> Horno izquierdo (Levantamiento): 95 °F (35 °C)/105 °F (40.6 °C); Horno derecho (A prueba de vapor): 95 °F (35 °C)/105 °F (40.6 °C) Para obtener mejores resultados, inicie la opción Proof (Leudar) con el horno frío. 									
Dehydrate (Deshidratar)	<ul style="list-style-type: none"> Este modo les quita la humedad a los alimentos mediante la circulación de calor. Mantenga los alimentos deshidratados en un lugar fresco y seco. Agregue jugo de limón o piña, o espolvoree azúcar sobre las frutas para que retengan su dulzura. Consulte la siguiente tabla para conocer la configuración de Deshidratar. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Categoría</th> <th>Nivel de parrilla</th> <th>Temperatura (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frutas o verduras</td> <td>2 o 3</td> <td>105-150</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>2 o 3</td> <td>145-225</td> </tr> </tbody> </table>	Categoría	Nivel de parrilla	Temperatura (°F)	Frutas o verduras	2 o 3	105-150	Carne	2 o 3	145-225
Categoría	Nivel de parrilla	Temperatura (°F)								
Frutas o verduras	2 o 3	105-150								
Carne	2 o 3	145-225								

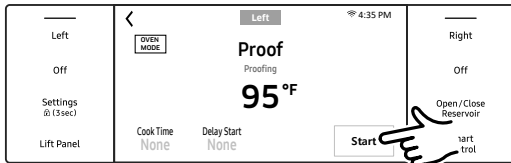
Uso del horno pequeño



1. Deslice a la página Special Function (Función especial).



2. Toque una opción.



3. Establezca una temperatura y toque **Start** (Inicio).

NOTA

La temperatura del modo Keep Warm (Mantener caliente) (175 °F [79.4 °C]) no es ajustable.

NOTA

- Si la temperatura del horno es superior a 125 °F (51.7 °C), el modo Proof (Leudar) no funcionará bien.
- No utilice la función Proof (Leudar) para calentar alimentos. La temperatura no es lo suficientemente alta como para calentar alimentos.
- Coloque la masa en un recipiente apto para horno en el nivel de parrilla 3 o 4 y cúbralo con un paño o un envoltorio plástico (asegúrese de que el ventilador del horno no pueda hacer volar el plástico).
- Para evitar tener que extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.
- No es necesario precalentar en las funciones especiales.
- Sonará un pitido de error si la temperatura está fuera del rango establecido.

Tabla de posiciones de la parrilla para las opciones de cocción especial

Modo	Posición de la parrilla
Keep Warm (Mantener caliente)	3
Proof (Levantamiento)	2 o 3
Dehydrate (Deshidratar)	2 o 3

Uso de las funciones de limpieza

La función Limpiar tiene dos opciones: Autolimpieza, GreenClean™.

Función	Pro Range de 48" (122 cm)	
	Izquierda	Derecha
Autolimpieza	0	0
GreenClean™	0	0
Descalcificar (Descalcificar)	-	0
Drenaje (Drenaje)	-	0

Autolimpieza (horno derecho de 48") El horno autolimpiante utiliza temperaturas muy superiores a las de cocción para quemar la grasa residual y los residuos por completo o para reducirlos a cenizas finas que usted pueda limpiar con un paño húmedo.

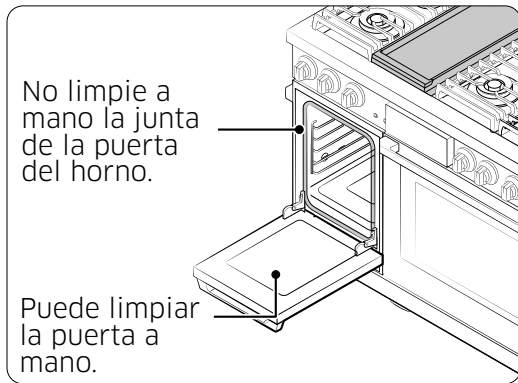
PRECAUCIÓN

- Durante la autolimpieza, el exterior del horno se calienta mucho. No permita que los niños se acerquen al artefacto sin supervisión.
- Los humos emitidos durante la autolimpieza son nocivos para las aves de compañía, que deben ser trasladadas temporalmente a una habitación separada y bien ventilada.
- No recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Hacerlo impide la circulación del calor, provoca malos resultados y puede dañar permanentemente el interior del horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante la autolimpieza, ya que correrá el riesgo de dañar el sistema de bloqueo automático. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta después de la autolimpieza para dejar salir el aire caliente.

Uso del horno pequeño

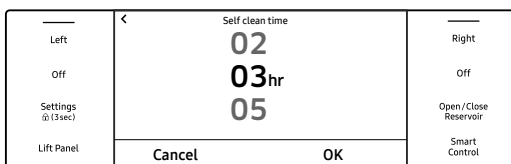
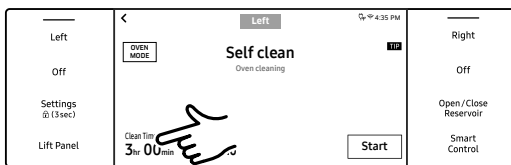
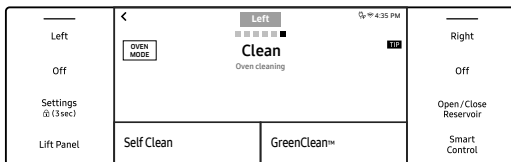
Autolimpieza

Esta función calienta la cámara del horno a una temperatura muy alta, e incinera los residuos hasta convertirlos en una ceniza fina que puede limpiarse con un paño húmedo.



- Ventile bien la cocina durante el ciclo de autolimpieza.
- Si realiza la autolimpieza de las parrillas cromadas del horno, se oscurecerán, opacarán y se volverán difíciles de deslizar.
- Limpie a mano los residuos en el marco frontal del horno y fuera de la junta de la puerta con agua caliente, almohadillas de lana de acero llenas de jabón o limpiadores suaves. Enjuague con agua limpia y seque.
- Limpie los residuos de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada y de que la luz esté apagada.

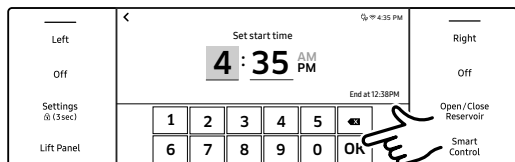
- Limpie a mano los residuos que haya en el marco frontal del horno y fuera de la junta de la puerta usando agua caliente, almohadillas de lana de acero llenas de jabón o limpiadores suaves. Enjuague con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. Su material de fibra de vidrio no resiste la abrasión. La junta debe permanecer intacta. Si se gasta, reemplácela.
- Dacor recomienda realizar la autolimpieza solo una vez al año. Si necesita realizar una limpieza adicional a lo largo del año, utilice la función GreenClean™. (Consulte la página 94).



1. Retire las parrillas, el filtro del ventilador y los accesorios del horno.
2. Deslice la pantalla a **Clean** (Limpieza).
3. Toque **Self Clean (Autolimpieza)**.
4. Toque **Clean Time** (Tiempo de limpieza).
5. Toque la pantalla para establecer el tiempo de limpieza en 2, 3 o 5 horas (predeterminado: 3]), y toque **OK**.



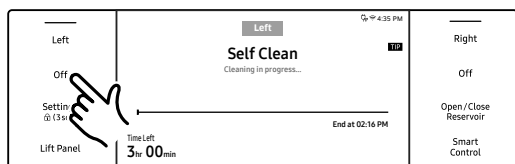
6. Si no usará la función Delay Start (Inicio retrasado), vaya al Paso 8. De lo contrario, toque **Delay Start (Inicio retrasado)** y vaya al paso 6.



7. Programe el horario en el que quiere que comience la autolimpieza y toque **OK**.



8. Toque **Start** (Inicio) para comenzar la autolimpieza. (se activa el bloqueo automático de la puerta; ambas puertas se bloquean cuando se ejecuta la autolimpieza en cualquiera de los hornos).



9. Si necesita cancelar la autolimpieza, toque **Off** (Apagado).

NOTA

- No puede iniciar la autolimpieza si la traba de controles está activa o si el horno está demasiado caliente.
- Durante la autolimpieza, las puertas del horno se bloquean automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. Las puertas del horno no se abrirán hasta que el horno se haya enfriado completamente.
- La autolimpieza solo se puede utilizar en un horno a la vez, y el horno inactivo no se puede utilizar.
- No utilice la placa de cocción durante la autolimpieza.

Después de un ciclo de autolimpieza

- Limpie toda la ceniza con un paño húmedo (si quedan manchas, retírelas con un paño de lana de acero con jabón y enjuague por completo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no está limpio después de un solo ciclo, repítalo.
- No puede poner el horno a cocinar hasta que la puerta se desbloquee.
- Es posible que se creen líneas delgadas dentro de la cavidad durante el enfriamiento y calentamiento reiterados del producto después de usarlo por mucho tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del producto, y es inocuo para el ser humano.

Uso del horno pequeño

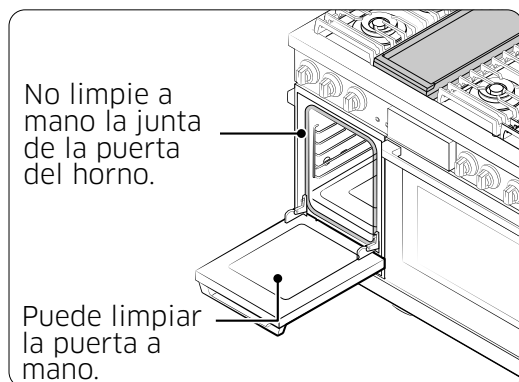
GreenClean™

Esta función ahorra tiempo y energía porque calienta la cámara del horno lo suficiente como para aflojar los residuos de cocción para que puedan limpiarse con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

La puerta del horno se bloquea durante el ciclo GreenClean™. Si fuerza la puerta para abrirla, puede dañar el sistema de bloqueo automático.

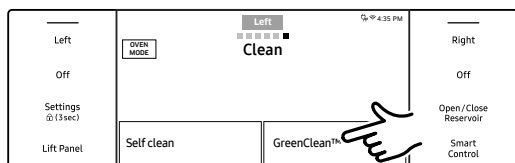
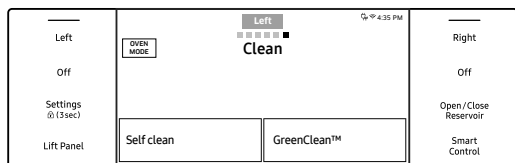
Antes de un ciclo GreenClean™



- Retire las parrillas, los soportes de las parrillas, la bandeja de asar, el inserto de la bandeja de asar y todos los utensilios de cocina.
- Las parrillas plateadas del horno se pueden limpiar con la limpieza ecológica, pero se oscurecerán y se volverá difícil deslizarlas.
- No limpie la junta de la puerta. Su material
- no soporta la abrasión. La junta debe permanecer intacta. Si se gasta, reemplácela.
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada
- y la luz esté apagada.

- Los residuos que haya en el marco frontal del horno y en la junta exterior del horno se deben limpiar a mano con agua caliente, paños de lana de acero con jabón o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y seque.

Ejecución de un ciclo GreenClean™



1. Deslice la pantalla a Clean (Limpieza).
2. Toque **GreenClean™**.
3. Toque **Start** (Inicio) para comenzar GreenClean™ y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

NOTA

- (Horno pequeño) Para obtener mejores resultados, vierta exactamente 10 oz (300 ml) de agua en el piso del horno.
- (Horno básico) Opera con la función de vapor. Añada 33.8 oz (1000 ml) de agua en la reserva.
- No puede iniciar GreenClean™ si la traba de controles está activa o hasta que el horno se enfríe.
- La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No puede abrir las puertas del horno ni poner el horno a cocinar hasta que se haya enfriado.
- GreenClean™ puede usarse solo en un horno a la vez. Mientras un horno esté en modo GreenClean™, no podrá utilizar el otro para cocinar.

Después de un ciclo GreenClean™

- Hágase a un lado y abra con cuidado la puerta del horno para dejar salir el aire caliente de forma segura; el agua residual en el suelo del horno está lo suficientemente caliente como para quemarlo.
- Retire de inmediato el agua residual con una esponja.
- Con una esponja empapada en detergente o un cepillo suave, limpie el interior del horno. Elimine los residuos resistentes con un estropajo de nailon y la cal con un paño empapado en vinagre.
- Si el horno sigue sucio, puede repetir el procedimiento una vez que se haya enfriado.
- Después de limpiar y secar el interior, deje la puerta del horno entreabierta para que la superficie esmaltada interior pueda secarse completamente.

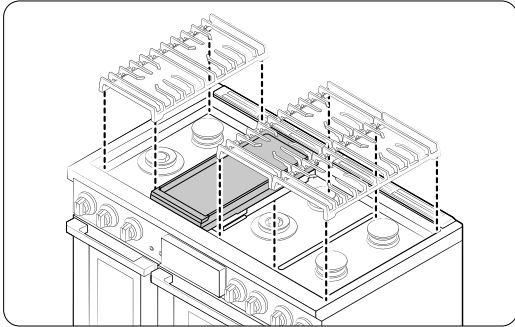
Mantenimiento de la placa de cocción

▲ ADVERTENCIA

Apague el artefacto y deje que todas las superficies se enfríen antes de limpiar la placa de cocción. Use guantes de goma y tenga cuidado con los bordes afilados.

Limpeza de la superficie de la placa de cocción

Limpe los derrames de inmediato.



1. Apague todos los quemadores.
2. Cuando las rejillas se hayan enfriado lo suficiente, quítelas.
3. Limpe la superficie de la placa de cocción con un paño suave. Si los derrames llegan a los quemadores, quite las tapas junto con su cabezal y limpie los derrames.
4. Cuando termine, vuelva a montar los quemadores y a ubicar las rejillas.

Limpeza de superficies de acero inoxidable

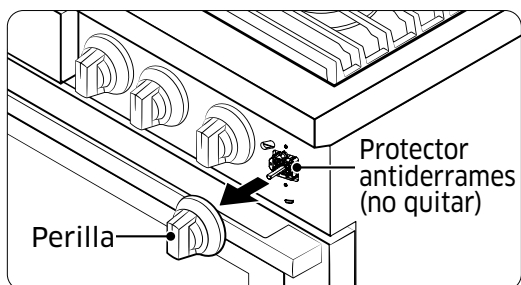
Limpe derrames, manchas y exceso de grasa usando un paño suave húmedo.

1. Use un limpiador aprobado para acero inoxidable o un paño o toalla de papel.
2. Si es posible, limpie un área pequeña a la vez, frotando en el sentido del veteado del acero inoxidable.
3. Seque la superficie con un paño suave y seco.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice estropajos de acero, rascadores afilados ni limpiadores abrasivos que puedan dañar la estufa.
- No retire la cuenca de la placa de cocción. Las tuberías de gas pueden resultar dañadas y provocar un incendio o un mal funcionamiento.
- No vierta agua en la placa de cocción. El agua podría entrar en los mecanismos inferiores y causar un peligro de descarga eléctrica o niveles elevados de monóxido de carbono por la corrosión de las válvulas o los puertos de gas.
- No rocíe ningún limpiador dentro de los agujeros de las válvulas. El sistema de encendido interior debe permanecer seco.

Limpeza de las perillas de control



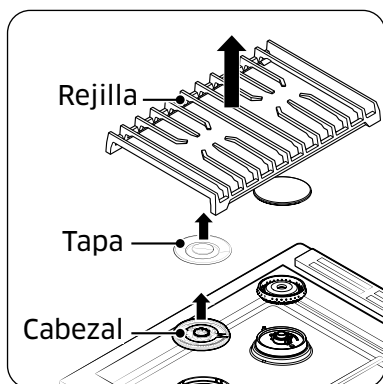
1. Retire las perillas de sus vástagos de válvula.
2. Limpie las perillas con agua caliente y jabón (no lavavajillas), enjuague y seque minuciosamente.
3. Limpie las superficies de acero usando un limpiador para artefactos de acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas.

⚠ PRECAUCIÓN

No rocíe el panel de control. Los circuitos pueden dañarse y crear un peligro de descarga eléctrica.

Armado y desarmado de los quemadores y las rejillas

Apague los quemadores y espere hasta que las superficies se enfríen.



1. Quite las rejillas de los quemadores.
2. Quite las tapas y los cabezales de los quemadores.
3. Limpie las rejillas y las piezas de los quemadores con agua caliente y jabón. (No utilice paños ni limpiadores abrasivos).
4. Enjuague y seque minuciosamente las rejillas y las piezas de los quemadores. (Asegúrese de que los puertos de los quemadores estén secos).
5. Vuelva a acoplar los cabezales de los quemadores y asegúrese de colocar un electrodo de inicio en los agujeros de cada cabezal.
6. Termine de armar, asegurándose de que cada tapa quede plana sobre cada cabezal.
7. Ponga las rejillas donde corresponde.
8. Pruebe que todos los quemadores funcionen bien.

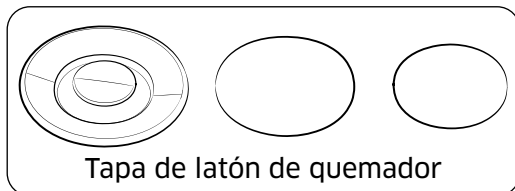
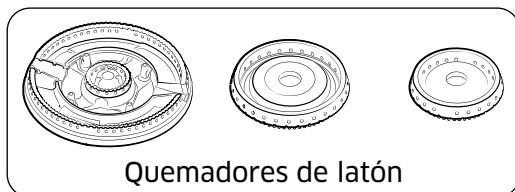
Mantenimiento de la placa de cocción

Acerca de las tapas y los cabezales de los quemadores

Lave las tapas y los cabezales de los quemadores con agua caliente y jabón, y enjuague con agua del grifo. Puede fregar con un estropajo de plástico para retirar los residuos de comida quemados. Utilice una aguja de coser o una atadura de alambre para destapar los agujeros pequeños de los cabezales de los quemadores, de ser necesario. Después de limpiar, devuelva todas las tapas y los cabezales de los quemadores a sus posiciones originales.

⚠ PRECAUCIÓN

Las piezas de los quemadores no pueden lavarse en el lavavajillas. No utilice lana de acero ni polvos limpiadores para lavarlos.

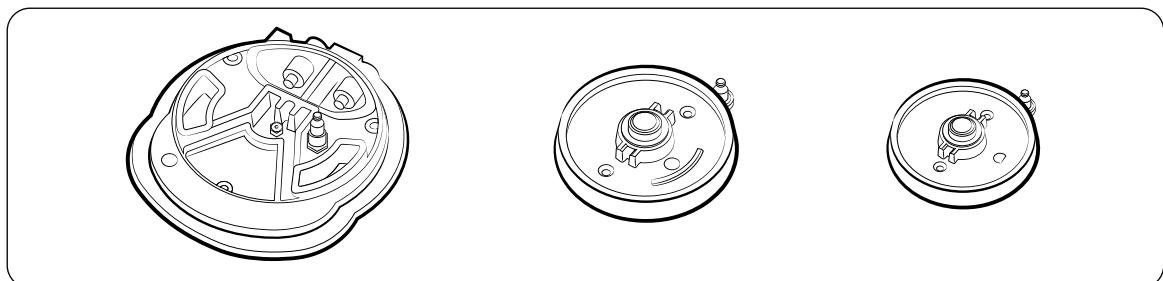


- Las piezas de latón se decolorarán. Sin embargo, esto no afectará su rendimiento.
- Luego de limpiar, verifique que los puertos de los quemadores estén destapados.
- Puede intercambiar las tapas del quemador originales por tapas de porcelana.
- Para retirar grasa quemada, sumerja la tapa del quemador en una solución con una taza de agua y una cucharada de vinagre blanco o de jugo de limón. No utilice cepillos metálicos para limpiarla, ya que esto puede dañar las partes de latón.

Acerca de las bases de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

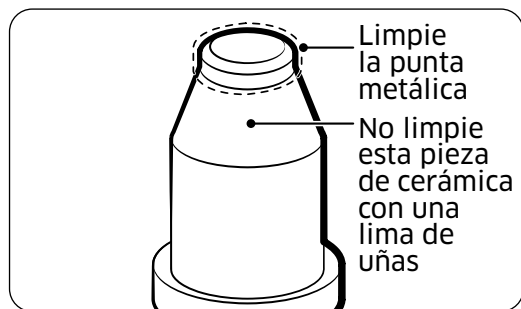
- Las bases de los quemadores no se pueden quitar.
- No deje que ingrese agua en las bases de los quemadores ni en los orificios de gas de latón.
- Pase un trapo húmedo con cuidado para no dañar las bases. Seque las bases por completo antes de usar la placa de cocción.



Acerca de los electrodos

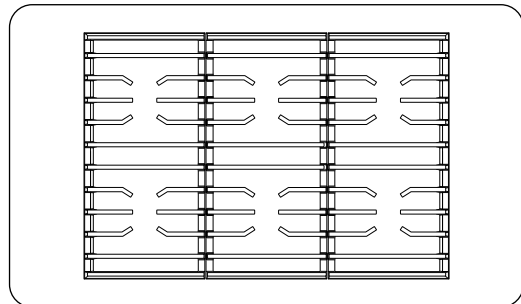
▲ ADVERTENCIA

No encienda la válvula mientras toca el electrodo; no intente retirar el electrodo.



- Limpie la parte de metal del electrodo con un paño suave.
- Limpie y seque los electrodos de cerámica blancos.
- No limpie los encendedores con agua.
- Antes de volver a montar los quemadores, empuje suavemente hacia abajo cada electrodo para verificar que haga contacto con las bases de los quemadores.

Acerca de las rejillas y el anillo para wok



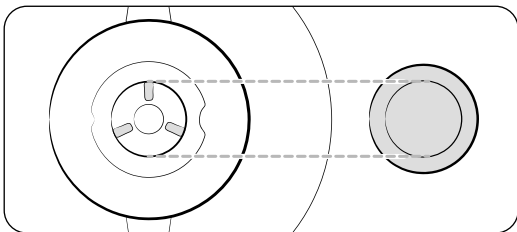
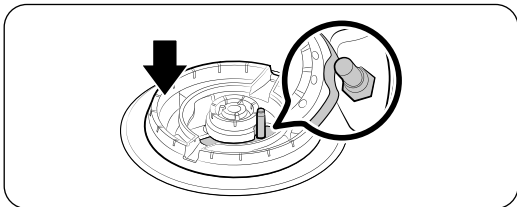
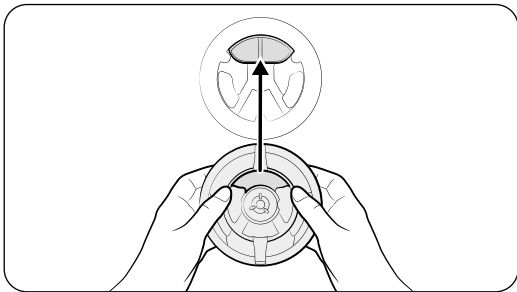
⚠ PRECAUCIÓN

Las rejillas no pueden lavarse en el lavavajillas. Lávelas con regularidad y después de que derramen líquidos. Cuando las rejillas sean seguras al tacto, retírelas y lávelas con agua caliente y jabón, después enjuáguelas y séquelas completamente. Vuelva a posicionar las rejillas como se indica en este manual.

Mantenimiento de la placa de cocción

Armado de las tapas y los cabezales de los quemadores

Tapas y cabezales de quemadores dobles

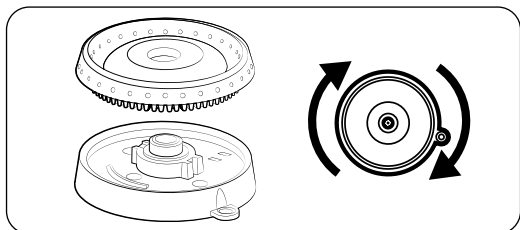


1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo esté alineada con el electrodo.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura del cabezal. (Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano sobre la placa de cocción).
3. Empareje las tapas con los quemadores de acuerdo con su tamaño, luego instale las tapas en los cabezales.

PRECAUCIÓN

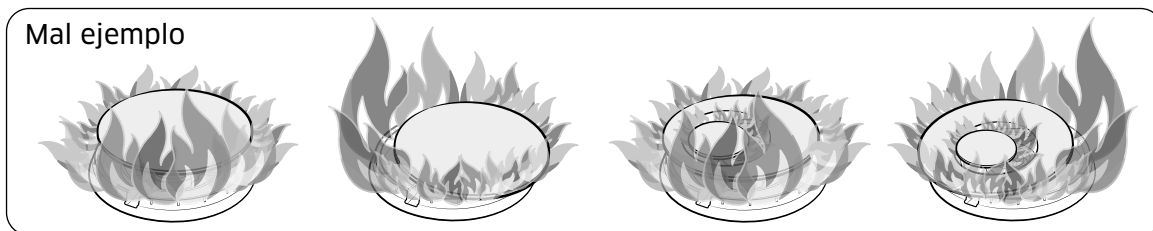
Cada tapa encaja en un cabezal del quemador específico. Verifique que cada tapa esté instalada y nivelada sobre el cabezal correcto.

Tapas y cabezales de los quemadores redondos



1. Coloque los cabezales de los quemadores sobre sus bases, como se muestra a la izquierda. (La parte inferior del cabezal encaja sobre la base).
2. Gire ligeramente cada cabezal hacia delante y hacia atrás hasta que encaje en su sitio.
3. Coloque las tapas del quemador sobre los anillos del quemador. El puente que rodea el inferior de la tapa encaja alrededor de la parte superior del anillo.

Después de armar los quemadores, pruebe que funcionen correctamente. Las piezas mal ensambladas provocarán un encendido deficiente o llamas desiguales (consulte más abajo). Si las llamas son de un excesivo color amarillo, apague el quemador de inmediato y espere a que se enfríe. Ajuste las tapas de los quemadores y vuelva a encenderlos. Una buena llama se ve completamente azul y pareja alrededor del quemador.



Mantenimiento del horno

Cuidado y limpieza del horno

▲ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y que todas las superficies estén frías antes de limpiar el artefacto.

Limpieza de piezas pintadas y bordes decorativos

- Para una limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabón.
- Para los residuos más difíciles, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere 60 minutos. Limpie con un paño mojado y seque el área. No use limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.

Limpieza de acero inoxidable

1. Agite bien una botella de limpiador o pulidor para artefactos de acero inoxidable.
2. Coloque una pequeña cantidad de limpiador para artefactos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedo.
3. Si es posible, limpie un área pequeña, frotando en el sentido del veteado del acero.
4. Limpie y pule el área con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.

📄 NOTA

Algunas toallas de papel rayan el acero; pruebe sobre un área poco visible antes de usarlas.

5. Repita las veces que sean necesarias.

📄 NOTA

- No utilice un paño de lana de acero. Rayará la superficie.
- Si la estufa se limpió por última vez con un limpiador para acero inoxidable a base de aceite mineral, limpie la superficie con agua y detergente antes de usar el limpiador para acero inoxidable.

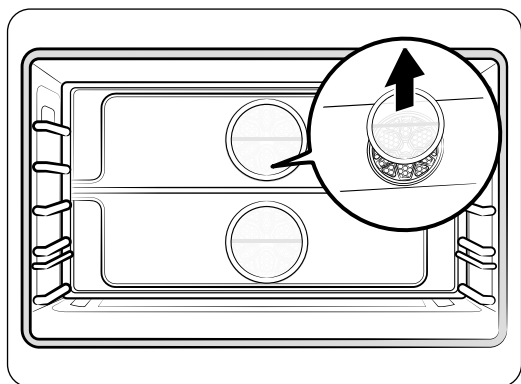
Acerca del filtro de convección

El filtro de convección se encuentra en la parte posterior de cada cámara del horno. Limpie el filtro con regularidad. Si se obstruye, los modos de cocción por convección del horno no funcionarán correctamente. Quite siempre el filtro antes de un ciclo de autolimpieza.

📄 NOTA

Para un mejor funcionamiento, vuelva a instalar el filtro de convección antes de cocinar. Si no lo hace, se dañará la cuchilla y los utensilios y posiblemente al usuario.

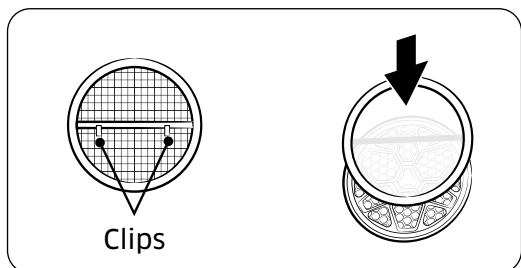
Extracción y reinstalación del filtro de convección



Cuando el horno esté frío, agarre los bordes del filtro y tire suavemente hacia arriba.

Limpieza del filtro

Coloque el filtro en la parrilla superior de un lavavajillas o sumérjalo en agua caliente con jabón y luego enjuáguelo bien. Seque el filtro antes de volver a colocarlo.



Centrando el filtro sobre el orificio del ventilador, enganche cuidadosamente los clips de metal (parte de atrás del filtro) sobre la barra metálica que cruza el orificio. No raye la porcelana del horno con el filtro.

Parrillas del horno

- Si se dejan dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza, las parrillas se decolorarán y no se deslizarán con la misma facilidad por los carriles. Cuando el horno esté frío, frote los costados de las parrillas con papel encerado o un poco de aceite para ayudar a que las parrillas se deslicen con facilidad por los carriles.
- Limpie las parrillas deslizantes a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. No permita que entre agua ni limpiador en los carriles de las parrillas.

NOTA

- No lave las parrillas en el lavavajillas.
- Si la parrilla no se desliza con facilidad, se puede tratar con lubricante de grafito aprobado por la FDA (el lubricante de grafito se puede comprar en muchas tiendas y en Internet).

Mantenimiento del horno

Bandeja de la freidora de aire

Para mantener limpia la bandeja de la freidora de aire, retírela de la cavidad y sumérgala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja de la freidora de aire usando un estropajo de plástico.

NOTA

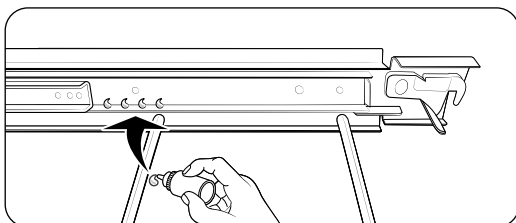
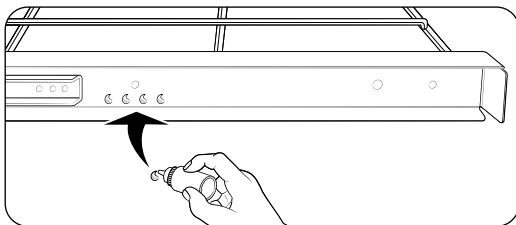
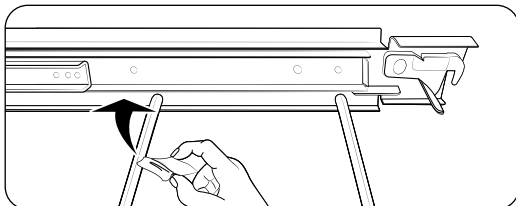
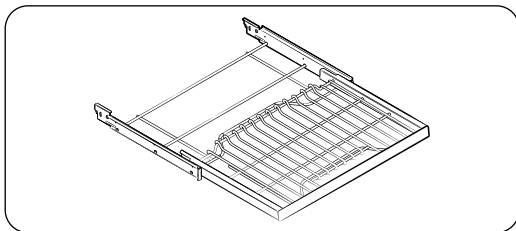
La bandeja para freír con vapor se puede meter en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

No deje la bandeja para freír con vapor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de la bandeja, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará.

Lubricación de los carriles de la parrilla deslizante

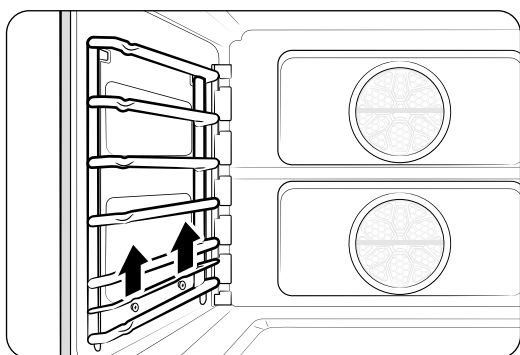
No lubrique la parrilla deslizante con aerosol de cocina ni otros aerosoles.



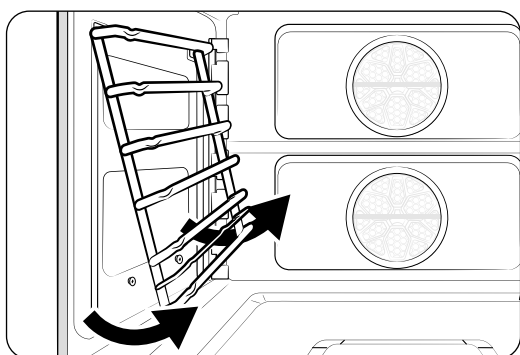
1. Retire la parrilla del horno.
(Consulte la sección **Uso de la parrilla deslizante**, pág. 52).
2. Extienda por completo la parrilla sobre una superficie cubierta con periódicos o paños.
3. Con una toalla de papel, limpie los residuos de los carriles de deslizamiento.
4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando por el mecanismo deslizante de la izquierda (parte frontal y posterior) de la parrilla, coloque 4 gotitas de lubricante en los 2 carriles inferiores de deslizamiento cercanos a los portadores del rodamiento (consulte la imagen izquierda).
5. Repita este paso para el mecanismo deslizante de la derecha (parte frontal y posterior).

Extracción y reinstalación de los soportes de la parrilla

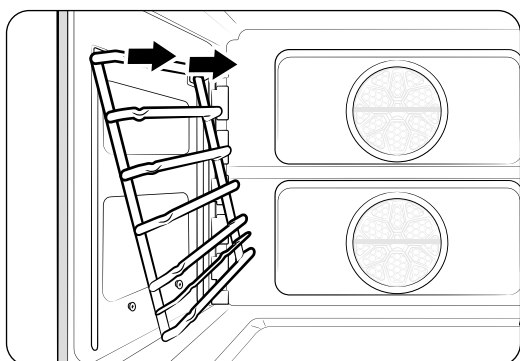
Los soportes de la parrilla se pueden retirar para su limpieza. (Autolimpieza y limpieza manual).



1. Agarre el centro inferior del soporte y levántelo.

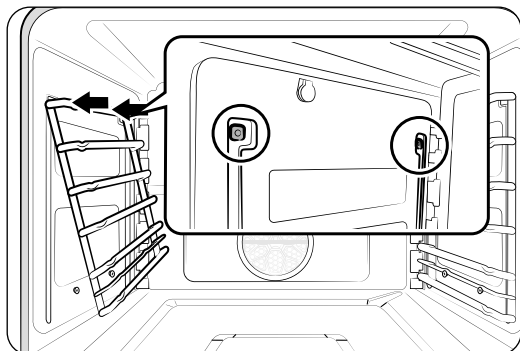


2. Gire la base del soporte hacia afuera a unos 45°.

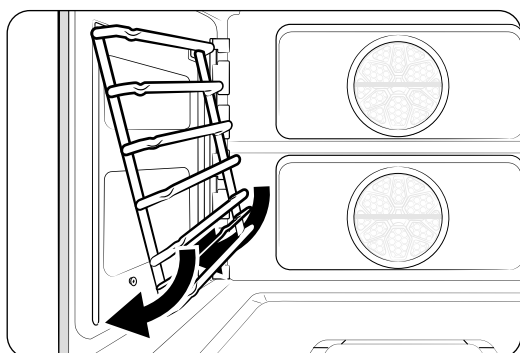


3. Quite el soporte de la parrilla de los orificios de montaje.

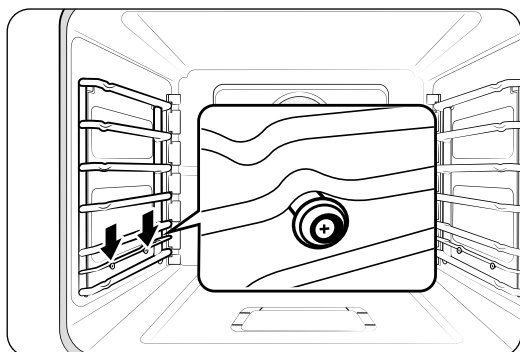
Mantenimiento del horno



4. Inserte la clavija del soporte de la parrilla en los orificios cerca de la parte superior de la pared de la cámara del horno.

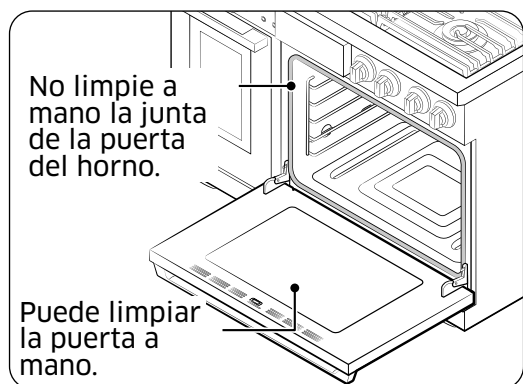


5. Gire la parte inferior del soporte de la parrilla hacia la pared de la cámara del horno.



6. Tire hacia abajo el soporte de la parrilla, asegurándose de que los dos topes de la barra de soporte se encuentren sobre las tuercas que están fijadas a la pared de la cámara del horno.

Limpeza de la puerta del horno



- Limpie las superficies de la puerta del horno con agua y jabón, y enjuáguelas bien. Limpie el vidrio exterior de la puerta con limpiador para vidrios. No sumerja la puerta en agua. Mantenga los líquidos alejados de los conductos de ventilación de la puerta. No use limpiadores para horno ni otros materiales de limpieza abrasivos en el exterior de la puerta del horno.
- NO limpie, restriegue, retire ni dañe la junta de la puerta, que está hecha de un material frágil que es esencial para un buen sellado.

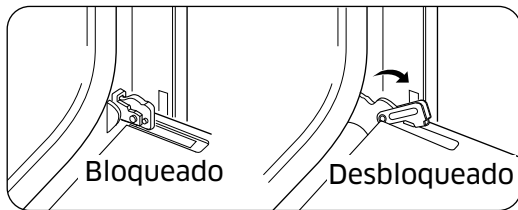
Mantenimiento del horno

Extracción y reinstalación de la puerta del horno

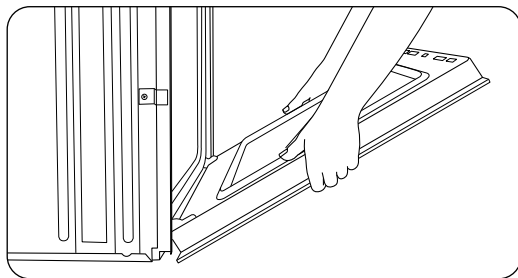
Coloque una manta sobre una superficie plana y estable donde pueda colocar la puerta una vez que la retire.

⚠ PRECAUCIÓN

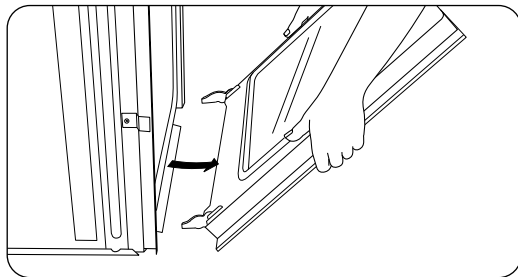
Manipule la puerta con ambas manos. No la levante por el mango.



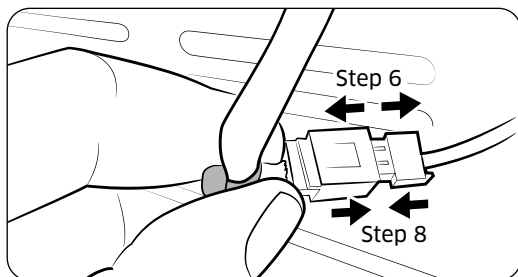
1. Abra la puerta del horno por completo.
2. En las esquinas inferiores de la puerta, voltee los bloqueos de las bisagras hacia usted para desbloquearlas. Si los bloqueos de las bisagras no están completamente hacia adelante (ver imagen a la izquierda), no podrá retirar la puerta.



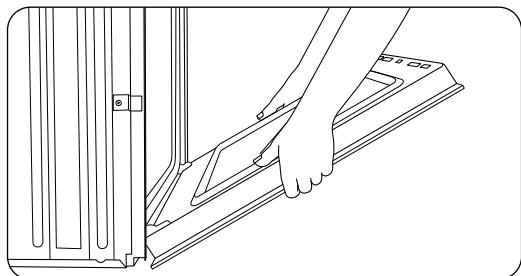
3. Cierre parcialmente la puerta para accionar los bloqueos de las bisagras. (La puerta se traba en este punto).



4. Sujete los lados de la puerta por debajo del mango y, mientras tira, mueva suavemente la puerta de un lado a otro según sea necesario para aflojarla.



5. Baje la puerta sin dañar el cable LED de la esquina inferior derecha de la puerta.
6. Desconecte el mazo de cables y coloque la puerta (mango hacia abajo) sobre la manta que ha preparado.
7. Cuando tenga todo listo para volver a instalar la puerta, colóquese en la parte superior de la puerta, agarre cada lado por debajo de los mangos y lleve la puerta al horno.
8. Baje la puerta y conecte el mazo de cables.

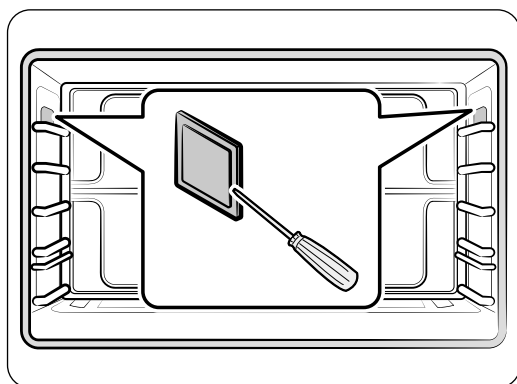


9. Sosteniendo la puerta en un ángulo de 45°, inserte las bisagras en las ranuras (si baja suavemente, se trabarán las bisagras).
10. Abra la puerta por completo (si no se abre a 90°, repita los pasos 7 a 9).
11. Gire las trabas de las bisagras hacia delante para bloquearlas y cierre la puerta (el espacio entre la puerta y el panel de control debe ser parejo; de lo contrario, la bisagra en el lado más abierto del hueco está mal encastrada).
12. Coloque el mazo de cables en su orificio y vuelva a colocar la junta de goma.

Cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios halógena para artefactos. Se enciende cuando la puerta del horno está abierta. Cuando la puerta esté cerrada, toque el botón de la **luz** del horno para encender o apagar la luz.

La luz no funciona durante la autolimpieza. Use guantes para manipular bombillas halógenas. Hay dos luces en el horno, una en cada pared lateral. Para reemplazar la luz, siga estos pasos:



⚠ PRECAUCIÓN

Antes de comenzar, asegúrese de que todas las superficies del horno estén frías y luego desconecte el suministro eléctrico del horno en el panel del disyuntor o en la caja de fusibles.

1. Sujete el extremo inferior de la tapa de la luz lateral del horno con una mano; luego utilice una herramienta plana y afilada, como un cuchillo, para retirar la tapa como se muestra.
2. Vuelva a colocar la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la tapa.

📄 NOTA

- La luz del horno no funciona durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire las parrillas si impiden que pueda acceder a la luz del horno.

Solución de problemas

Si tiene algún problema con su estufa, revise las tablas de esta sección para resolverlo. Si no encuentra una solución, llame a Servicio de Garantía para el Cliente de Dacor al 833-353-5483 (EE. UU.) o al 844-509-4659 (Canadá) para recibir ayuda.

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Acción
Si hay olor a gas.	El quemador está ENCENDIDO, pero no está prendido.	Gire la perilla del quemador hacia la posición Off (Apagado).
	Fuga de gas	<ul style="list-style-type: none"> • Evacúe el edificio. • Desde la casa de un vecino (su teléfono puede provocar una chispa que encienda el gas), llame inmediatamente al proveedor de gas y siga sus indicaciones. (Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos).

Quegador superficial

Problema	Causas posibles	Acción
No hay luz en los quemadores	La placa de cocción está desenchufada.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorriente activo con conexión a tierra.
	Fusible fundido/Disyuntor disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está abierto o está mal conectado.	Consulte las instrucciones de instalación.
El quemador no enciende	La perilla de control no está configurada correctamente.	Presione la perilla y gírela hasta la posición Lite (Encendido).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar o la base está desalineada.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los electrodos. • Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal. • Alinee la base del quemador.
El quemador superficial hace clic durante la operación.	Perilla de control en posición de llama.	Luego de que el quemador se encienda, gire la perilla a la configuración deseada. Si el quemador sigue cliqueando, comuníquese con un técnico de servicio.
El quemador no quema de forma pareja	El quemador no está bien montado.	Consulte la página 100 .
	Quemadores sucios.	Limpie los componentes del quemador; consulte la página 98 .

Problema	Causas posibles	Acción
Llamas muy grandes o amarillas en los quemadores	Se instaló el orificio incorrecto del quemador.	Compruebe el tamaño del orificio del quemador; si tiene un orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural), llame al técnico de servicio.

Pantalla de control

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla está en blanco	Fusible en mal estado/ Disyuntor disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El panel de control no responde.	Humedad/Residuos en el panel; modo Trabas de controles activado.	Elimine la humedad y los residuos y vuelva a intentarlo; desactive el modo Traba de controles.

Horno

Problema	Causa posible	Solución
El horno no enciende	El horno no está bien conectado.	Verifique que el enchufe de la estufa esté bien conectado al tomacorrientes.
	Fusible en mal estado/ Disyuntor disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no están bien ajustados.	Consulte la página 41 o 42 .
	El horno está demasiado caliente.	Déjelo enfriar.
	Cableado de servicio incompleto.	Llame al servicio técnico.
	Apagón de energía.	Verifique las luces del hogar y llame a su proveedor de servicios si es necesario.
La luz del horno no enciende	La luz está suelta o fallada.	Reemplace o ajuste la bombilla; llame al servicio técnico si la luz sigue sin prender.
	Interruptor de luz roto.	Llame al servicio técnico.
Humo excesivo durante el asado	Los controles del horno no están bien ajustados.	Consulte la página 41 o 42 .
	La carne está demasiado cerca del elemento de asado.	Baje la parrilla un nivel.
	La carne no está bien preparada.	Recorte el exceso de grasa de la carne.
	Acumulación de grasa en el horno.	Limpie el horno con más frecuencia.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La comida no se hornea o se asa correctamente	Los controles del horno no están bien establecidos.	Consulte la página 41 o 42 .
	Parrilla mal ubicada o nivelada.	Consulte la sección Uso de las parrillas del horno , pág. 50 o 84 .
	La temperatura del horno no está bien programada.	Consulte la sección Temperatura en configuración , pág. 42 .
La comida no se asa correctamente	Es posible que el tamaño de la porción no sea adecuado.	Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla , pág. 57 o 87 y vuelva a intentarlo.
	La parrilla no está bien ubicada.	Consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla , pág. 57 o 87 .
	Los utensilios no son aptos para asar.	Use utensilios de cocina aptos para asar.
	Es posible que el voltaje no sea suficiente.	Precalente el asador 10 minutos; consulte la Guía de recomendaciones para asar a la parrilla 57 o 87 .
La temperatura de cocción es demasiado alta o baja	Ajuste la temperatura del horno.	Consulte la sección Temperatura en configuración , pág. 42 .
Gotea agua	Tipo de alimento que se cocina.	No es una falla; deje que el horno se enfríe y limpie con un paño seco.
Sale vapor de la junta entre el chasis y la puerta		
El agua se queda en el horno		
Hay sonidos de hervor cuando cocino al vapor	El calentador de vapor calienta el agua.	No es una falla.
El horno no realiza la autolimpieza.	El horno está demasiado caliente para la autolimpieza.	Deje el horno enfriar y reinicie los controles. (Consulte la página 69).
	Los controles del horno no están bien establecidos.	Consulte la sección Autolimpieza , pág. 69 .
	Modo Traba de controles activado.	Desactive el modo Traba de controles (consulte la página 80).

Problema	Causa posible	Solución
Humo excesivo durante la autolimpieza.	Residuos excesivos en el horno.	Presione Off (Apagado); abra las ventanas para ventilar el humo; espere que la autolimpieza se cancele y quite la suciedad excesiva para volver a comenzar la autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de la autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Déjelo enfriar.
El horno sigue sucio después de la autolimpieza.	Los controles del horno no están bien establecidos.	Consulte la sección Autolimpieza , pág. 69 .
	El horno tiene demasiada suciedad.	Limpie los restos de comida y, a continuación, inicie la autolimpieza; los hornos muy sucios pueden necesitar dos ciclos de autolimpieza o ciclos más largos.
Sale vapor por el conducto de ventilación.	Cuando se utiliza la convección, normalmente sale vapor por el conducto de ventilación del horno.	Es funcionamiento normal.
	Cocción de una gran cantidad de alimentos.	
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Horno nuevo.	Para eliminar el olor más rápido, establezca la autolimpieza de más de 3 horas (consulte la sección Autolimpieza , pág. 69).
Hay un olor muy fuerte.	Aislamiento en horno nuevo.	Deje el horno vacío funcionando en modo Hornear a 400 °F durante 1 hora.
El ventilador hace ruido.	Ciclo de ventilador de convección encendido/apagado.	Es funcionamiento normal.
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas cromadas se quedaron en el horno durante la autolimpieza.	Aplique un poco de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de la parrilla del horno.
La puerta del horno está bloqueada.	Disyuntor disparado o apagón de energía mientras la puerta estaba cerrada.	Active el modo Traba de controles y desbloquee el control. Consulte la sección Uso del modo Traba de controles , pág. 80 .

Solución de problemas

Códigos de información

Código de información	Significado	Solución
C-20	Falla del sensor del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire la perilla hacia la posición Off (Apagado) y reinicie el horno. 2. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. 3. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
C-d1	Falla del bloqueo de la puerta.	
C-F0	Falla en la señal del PCB.	
C-30	C-30 Revise el sensor NTC PBA.	
C-F2	Falla en la señal del PCB e IC táctil.	
C-22	C-22 Revise el sensor NTC PBA de control.	
C-23	Falla de la sonda de temperatura.	
C-21	El horno está sobrecalentando.	Llame al servicio técnico.
C-31	C-31 Revise el sensor NTC PBA.	
C-A2	Revise el sistema de refrigeración.	
C-d0	Falla del teclado de control.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los botones y asegúrese de que no haya agua sobre ellos ni a su alrededor. 2. Apague el horno y vuelva a secar. 3. Si el problema continúa, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.
C-70	El sensor de vapor está abierto o en corto cuando el horno está encendido.	<p>Presione Off (Apagado) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte el suministro eléctrico del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si el problema no se resuelve, llame al servicio técnico.</p>
C-72	Problema con el sistema de drenaje.	

Garantía y servicio técnico

Garantía

Lo que cubre

**CERTIFICADO DE GARANTÍA ESTUFAS DACOR
DENTRO DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y
CANADÁ:**

DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTÍA

La garantía aplica solo al artefacto Dacor vendido al primer usuario comprador, y comienza en la fecha de la entrega al comprador original o la fecha de finalización de una nueva construcción, según qué periodo sea más largo. La garantía es válida para productos comprados nuevos en un distribuidor Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.

Si su producto Dacor tiene fallas en su funcionamiento dentro de un año de la fecha de entrega al comprador original, debido a defectos en el material o fabricación, Dacor lo solucionará sin costo. Todos los daños estéticos (como rayas en el acero inoxidable, manchas en la pintura y porcelana, etc.) en el producto o los accesorios incluidos deben ser informados a Dacor dentro de los 60 días de la fecha de entrega al comprador original para calificar en la cobertura de la garantía. Las piezas consumibles como los filtros y las bombillas no están cubiertas y son responsabilidad del comprador.

LIMITACIONES DE LA COBERTURA

El servicio técnico será realizado por una compañía de servicio técnico designada por Dacor durante horarios hábiles. Los proveedores de servicio técnico son entidades independientes y no son agentes de Dacor.

Los productos de exposición del distribuidor y de la casa modelo con una fecha de fabricación mayor a 5 años, los productos vendidos "Tal cual" y los productos instalados para uso no residencial (incluidos, entre otros, usos en organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones y spas) poseen una garantía de piezas solo por un año. Todas las tarifas de envío, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

La garantía es nula e inválida si un producto fue alterado, desfigurado o le faltan números de serie o etiquetas.

El dueño debe presentar pruebas de la compra o declaración de finalización de nueva construcción, según sea requerido. Todos los productos Dacor deben estar disponibles para el servicio técnico.

La garantía es nula e inválida si un producto no ETL y no CUL aprobado es transportado desde EE. UU.

Garantía y servicio técnico

FUERA DE LOS 50 ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:

DOS AÑOS LIMITADOS DE GARANTÍA

Si su producto Dacor presenta fallas en su funcionamiento dentro de los dos años desde la fecha de entrega al comprador original debido a defectos en el material o fabricación, Dacor hará el reemplazo por una nueva parte, F.O.B a la fábrica.

Todas las tarifas de envío, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

Lo que no cubre

- Se pueden observar leves variaciones del color debido a diferencias en las piezas pintadas, la luz de la cocina, la colocación del producto y demás factores. Esta garantía no aplica para variaciones del color.
- Las llamadas del servicio técnico para educar al cliente sobre el uso y el cuidado adecuados del producto.
- Las tarifas del servicio técnico por viajes a islas y zonas remotas; que incluyen, pero no se limitan a, transbordadores, autopistas u otros gastos de viaje.
- El daño consecuente o incidental; que incluye, pero no se limita a, pérdida de alimentos o medicamentos, licencia laboral o comidas de restaurantes.
- Las fallas del producto por uso comercial, empresarial, de arriendo o cualquier otra aplicación fuera del uso de cliente residencial.
- Las fallas del producto provocadas por la instalación inadecuada.
- El reemplazo de fusibles domésticos, cajas de fusibles o el reinicio de disyuntores.
- El daño al producto provocado por accidentes, incendios, inundaciones, cortes eléctricos, sobrecargas eléctricas y otros actos de Dios.
- La obligación o responsabilidad por daños del entorno de la propiedad como ebanistería, pisos, techos u otras estructuras u objetos alrededor del producto.
- La rotura, decoloración o daño a vidrio, superficies metálicas, componentes plásticos, recortes, pintura u otros acabados estéticos provocados por el uso y el cuidado inadecuados, el abuso o la negligencia.

Fuera de garantía

Si tiene un problema técnico fuera del período estándar de garantía, contáctenos. Dacor evalúa cada problema y preocupación del cliente para brindar la mejor solución posible según las circunstancias.

LAS SOLUCIONES PROVISTAS EN LAS GARANTÍAS EXPRESAS MÁS ARRIBA, SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS SOLUCIONES. POR LO TANTO, NO SE REALIZAN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, QUE INCLUYEN, PERO NO SE LIMITAN A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN USO O FINALIDAD PARTICULAR, TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA DE UN AÑO DESDE LA FECHA DE ENTREGA AL COMPRADOR ORIGINAL. EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA DACOR SERÁ RESPONSABLE POR GASTOS INCIDENTALES O DAÑOS CONSECUENTES. EN EL CASO DE QUE DACOR PREVALEZCA EN CUALQUIER DEMANDA, DACOR TENDRÁ LA FACULTAD DE SER REEMBOLSADO POR TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, INCLUIDAS LAS TARIFAS DEL ABOGADO, POR EL CLIENTE DE DACOR. NO SE REALIZAN GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, A NINGÚN VENDEDOR PARA REVENTA. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía, o no permiten la exclusión o limitación de daños inconsecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores no aplicarían en su caso. Esta garantía menciona sus derechos legales específicos, además de otros derechos que pueda tener y varíen según el estado.

Anexo

Pregunta

Si tiene alguna pregunta sobre características, el funcionamiento o el rendimiento, piezas, accesorios o el servicio.

Llame al 833-353-5483 (EE. UU.) o al 844-509-4659 (CANADÁ) para registrar la garantía de su producto Dacor.

Nombre del modelo y número de serie

Tanto el nombre del modelo como el número de serie están etiquetados en el lado izquierdo del producto.

Anote la información en esta página para uso posterior.

Nombre del
modelo _____

Número de serie _____

Anuncio de código abierto

El software incluido en esta estufa contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente completo correspondiente hasta 3 años después del último envío de este modelo enviando un correo electrónico a oss.request@samsung.com.

También puede obtener el código fuente completo correspondiente en un soporte físico (p. ej., CD-ROM) por un costo mínimo.

Esta URL: http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 lleva a la página de descarga del código fuente y a información sobre la licencia de código abierto de este modelo.



dacor



DG68-01553A-02

Teléfono de •Dacor: 833-353-5483 (EE. UU.), 844-509-4659 (Canadá) • www.dacor.com

dacor

Manuel d'utilisation

**Cuisinière professionnelle
transitionnelle**

DOP48*960D*/DOP48*963D*

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance

- **L'inobservance de cet avertissement peut causer un incendie, une explosion ou vous exposer à un risque de brûlure pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Veillez à **NE PAS** conserver ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez **PAS** d'allumer un autre appareil.
 - **NE TOUCHEZ** à aucun interrupteur électrique
 - **N'UTILISEZ PAS** le téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin et suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service ou la compagnie de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé.

APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ. Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et subir des brûlures ou des blessures graves.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez, avec précaution, de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous les retirez, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Avis réglementaire

1. Avis relatif à l'appareil radio

ATTENTION

Tout changement ou modification qui n'est pas expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil.

Le dispositif d'actionnement à distance installé sur ce produit est conforme à la section 15 des règlements de la FCC ainsi qu'à la norme RSS d'exemption de licence d'innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- 1)** Ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
- 2)** Ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Pour les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

1. DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC et la norme canadienne ICES-003. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

-
- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
 - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
 - Connecter l'équipement à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou de la télévision
 - Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AU RAYONNEMENT :

Ce dispositif est conforme aux limites d'exposition au rayonnement de la FCC et de l'IC RSS-102 établies pour un environnement non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.



À nos clients fidèles :

Nous vous félicitons d'avoir acheté les tout derniers produits Dacor! La combinaison unique de nos caractéristiques, de notre style et de nos performances fait de nous un atout majeur pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et le plein potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien, en commençant par la section **Avant de commencer**.

Nous concevons et fabriquons tous les appareils Dacor avec qualité et fierté, tout en travaillant dans le cadre des valeurs de notre entreprise. En cas de problème avec votre appareil, consultez d'abord la section Dépannage de ce manuel pour vous guider. Vous y trouverez des suggestions et des solutions utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les précieux commentaires de nos clients nous aident à améliorer continuellement nos produits et services. N'hésitez donc pas à communiquer avec notre équipe du service clientèle pour obtenir de l'aide sur n'importe quel produit.

Assurance client de Dacor

- **États-Unis**

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

- **Canada**

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga,
Ontario L5N 0B9 Canada

Téléphone : 833-353-5483 (États-Unis), 844-509-4659 (Canada)

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 20 h 00, heure du Pacifique

Site Internet : www.dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une entreprise créée par des familles pour des familles et nous nous engageons à servir la vôtre. Nous sommes convaincus que votre nouveau produit Dacor vous apportera un haut niveau de performance et de plaisir pendant de nombreuses années.

Cordialement,

The Dacor Customer Assurance Team

Contenu

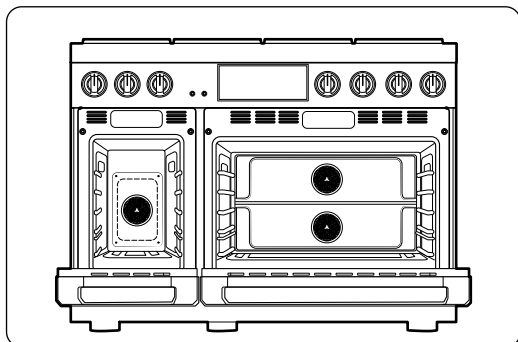
Avant de commencer	9
Remarque importante à l'intention du propriétaire	9
À propos de ce manuel	9
Remarque importante destinée à l'installateur	9
Remarque importante destinée à l'utilisateur	10
Remarque importante à l'intention du réparateur	10
Conseils pour économiser de l'énergie	10
Utilisez le réservoir d'eau	10
Événement du four et événement de refroidissement	12
Consignes de sécurité importantes	13
Lisez toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil	13
Symboles utilisés dans ce manuel	13
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie Commonwealth du Massachusetts	13
Sécurité générale	14
Sécurité incendie	15
Sécurité en matière de gaz	15
Sécurité électrique et mise à la terre	16
Sécurité de l'installation	17
Sécurité en matière d'emplacement	18
Sécurité de la table de cuisson	19
Sécurité du four	21
Sécurité du four auto-nettoyant	22
Utilisation en zone de haute altitude	22
Utilisation de la batterie	23
Vue d'ensemble	24
Fonctionnalités extérieures	24
Tableau de commande	26
Affichage	27
Articles inclus (DOP48*960D*)	28
Articles inclus (DOP48*963D*)	29
Utilisation de la table de cuisson	30
À propos des brûleurs (DOP48*960D*)	30
À propos des brûleurs (DOP48*963D*)	31
À propos de l'allumage des brûleurs	32
Utiliser l'ustensile de cuisson approprié	33
Caractéristiques spéciales de la table de cuisson	34
À propos des grilles	35
Gril (acheter la référence DOP48*960D* uniquement)	36
Gril électrique (DOP48*963D* uniquement)	38
À propos de l'anneau de wok	40
Utilisation du four de base	41
Réglages basiques : Horloge, date et heure, langue	41
Réglage du mode de cuisson	42
Réglage de la température de cuisson	42
Instructions de base pour la cuisson au four et au gril	43
Utilisation de la minuterie de cuisine	46
Utilisation de la cuisson minutée	48
Utilisation des grilles du four	50
Utilisation de la grille coulissante	52

Contenu

À propos des fonctions du four	54
Guide de recommandation en matière de grillade	57
Mode cuisson à la pierre	62
Mode Air sous vide	63
Utilisation de la sonde de température	66
Utilisation des fonctions de nettoyage	68
Lancement d'un cycle GreenClean™	72
Utilisation de la fonction Sabbath	75
Utilisation des fonctions spéciales	77
Utilisation de la Commande intelligente	79
Démarrage du four à distance	79
Utilisation du verrouillage de la commande	80
Utilisation des réglages	81
Utilisation du petit four	84
Utilisation des grilles du four	84
Placement des grilles et des moules	84
À propos des fonctions du four	85
Instructions pour la cuisson au four et au grill (petit four)	86
Utilisation des fonctions spéciales	89
Utilisation des fonctions de nettoyage	91
Entretien de la table de cuisson	96
Nettoyage de la surface de la table de cuisson	96
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	96
Nettoyage des boutons de commande	97
Désassemblage / Assemblage des brûleurs et des grilles	97
À propos des chapeaux et têtes de brûleur	98
À propos des bases du brûleur	98
À propos des électrodes	99
À propos des grilles et de l'anneau de wok	99
Assemblage des capuchons et têtes de brûleur	100
Entretien du four	102
Entretien et nettoyage du four	102
Retrait/Réinstallation de la porte du four	108
Changement de l'éclairage du four	109
Dépannage	110
Garantie et service après-vente	115
Garantie	115
Annexe	118
Question	118
Nom du modèle et numéro de série	118
Annonce en source ouverte	119

Avant de commencer

Remarque importante à l'intention du propriétaire



Installateur

- Pour des raisons de sécurité et pour réduire au minimum les problèmes, lisez attentivement ce manuel avant de commencer l'installation. Laissez ce manuel à l'utilisateur.
- Inscrivez les numéros de modèle et de série de l'appareil dans ce manuel pour pouvoir vous y référer en cas d'entretien ou de réparation.

Utilisateur

- Conservez ce manuel pour votre référence personnelle et pour celle des inspecteurs, du personnel de service, etc.

Nettoyez complètement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Ensuite, aérez bien la cuisine, retirez les accessoires et réglez le four pour une cuisson à 200 °C (400 °F) pendant 1 heure. Vous sentirez une odeur distinctive. C'est normal.

À propos de ce manuel

LISEZ ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Remarque importante destinée à l'installateur

- Lisez toutes les instructions contenues dans ces instructions d'installation avant d'installer l'appareil.
- Retirez tous les matériaux d'emballage des compartiments de l'appareil avant de raccorder l'alimentation électrique et en gaz à l'appareil.
- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil requiert des compétences mécaniques de base.
- L'installateur est responsable de toute mauvaise installation.
- La défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

Avant de commencer

Remarque importante destinée à l'utilisateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour référence future.

- Comme pour l'utilisation de tout appareil générant de la chaleur, vous devez respecter certaines précautions de sécurité.
- Assurez que votre appareil soit installé et mis à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.
- Vérifiez que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur générée par celle-ci.
- L'espace de rangement au-dessus des brûleurs de la cuisinière doit être à au moins 76,2 cm (30 po).

Remarque importante à l'intention du réparateur

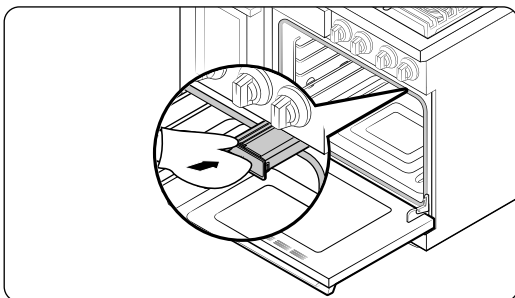
Le schéma électrique est joint à l'intérieur du mini manuel.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments. Laissez la porte fermée permet également de maintenir la température du four, ce qui économise 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. La chaleur résiduelle permet de terminer la cuisson.
- Programmez l'utilisation du four pour éviter de l'éteindre entre les cuissons.
- Autant que possible, cuisinez plusieurs aliments en même temps.

Utilisez le réservoir d'eau

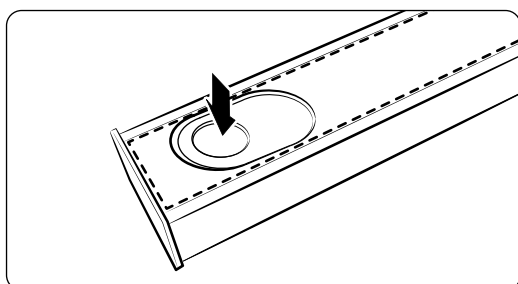
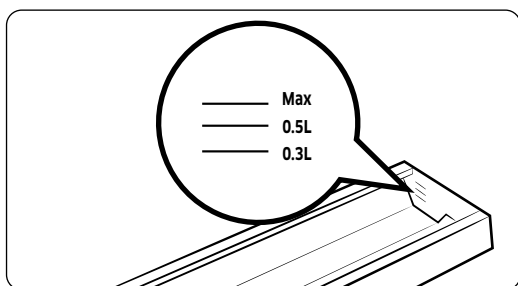
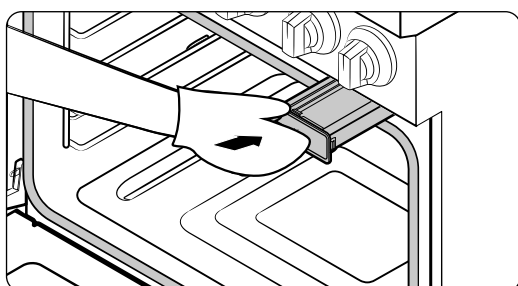
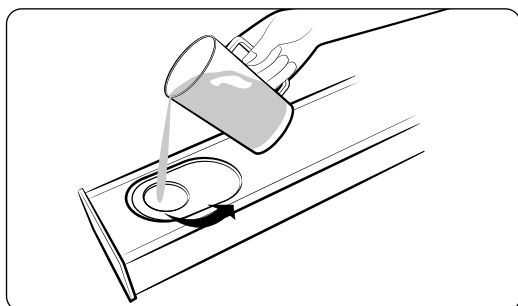
Cette fonctionnalité s'utilise avec les fonctions vapeur : Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), GreenClean™, Steam (Vapeur), etc. Elle s'utilise également pour éliminer le tartre des parois du four, notamment après l'utilisation des fonctions vapeur. Remplissez avec de l'eau avant d'utiliser.



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 **Ouverture/Fermeture du réservoir** sur le tableau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.

REMARQUE

- Le réservoir peut être chaud après l'utilisation du four. Le cas échéant, tenir le réservoir à l'aide d'un gant de cuisine.
- Le réservoir peut être retiré entièrement de la cuisinière. Vérifiez le niveau d'eau, et ajoutez de l'eau si nécessaire. Vous pouvez ajouter de l'eau sans retirer complètement le réservoir.



- Ouvrez le bouchon du réservoir, puis remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet.

REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le bouchon en caoutchouc ou en retirant la partie supérieure en plastique. Pour éviter de verser de l'eau, il est recommandé de remplir le réservoir par le trou une fois le bouchon en caoutchouc retiré.

- Remettez le bouchon ou le revêtement plastique transparent.
- Poussez le réservoir. Vous entendrez un léger « clic » lorsqu'il sera correctement mis en place. Appuyez sur le bouton **Ouverture/ Fermeture du réservoir** sur le tableau de commande. Le four fait rentrer le réservoir d'eau.

ATTENTION

Le réservoir et la fente chauffent pendant la cuisson. Portez des gants de cuisine pour tenir le réservoir pendant et directement après la cuisson.

- Fermez la porte du four.

REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximale. Capacité maximale du réservoir par modèle :

- DOP48*960D* : 650 ml
- DOP48*963D* : 650 ml

REMARQUE

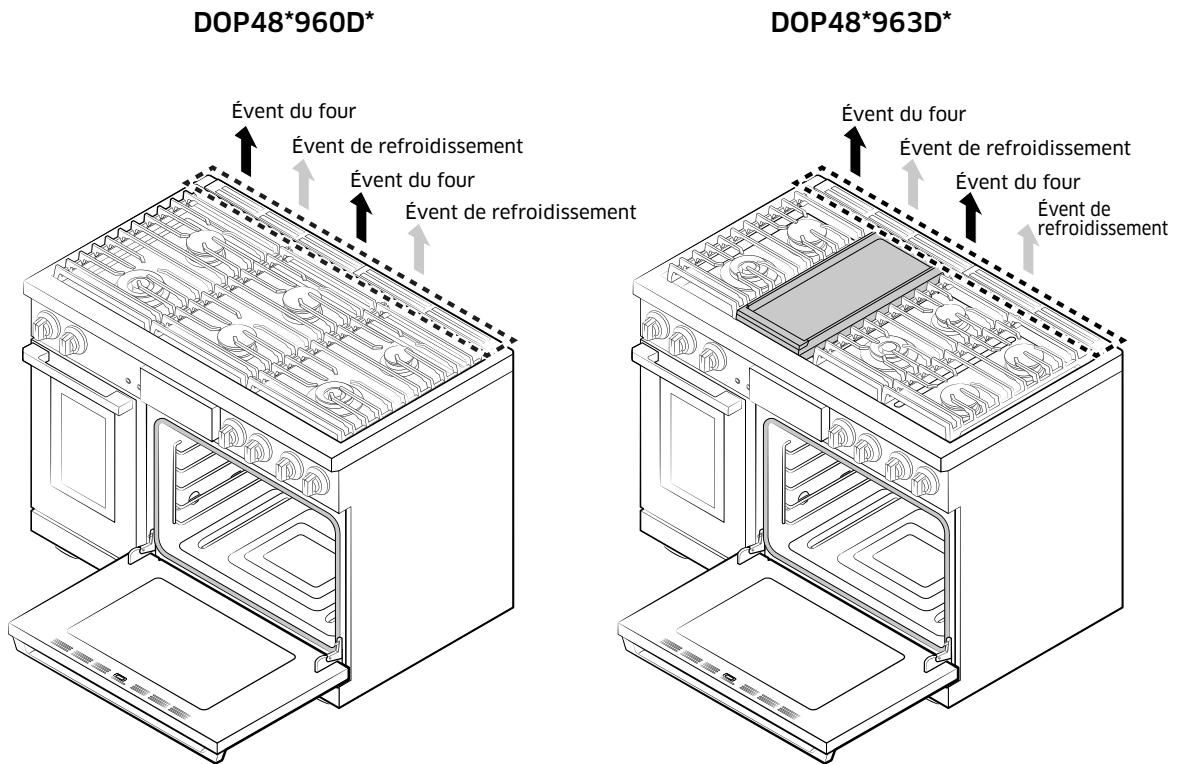
Fermez le bouchon et la partie supérieure du réservoir d'eau avant d'utiliser le four.

Avant de commencer

Évent du four et évent de refroidissement

L'évent du four et l'évent de refroidissement sont tous deux situés à l'arrière de la cuisinière. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion et d'assurer de bonnes performances.

- N'obstruez pas l'évent ou ses environs avec des objets.
- Faites attention lorsque vous placez des objets à proximité de l'évent. La vapeur chaude peut les faire surchauffer ou fondre.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le four, quel que soit son mode. Le four laisse échapper de l'air très chaud par l'évent.



Consignes de sécurité importantes

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil

- Tout appareil électrique et à gaz comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Lisez attentivement les informations importantes relatives à la sécurité contenues dans ce manuel. Les instructions doivent être suivies pour réduire au minimum les risques de dommages matériels, de blessures ou de décès.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir vous y référer en cas de besoin.

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

REMARQUE

Conseils et instructions utiles

Ces symboles d'avertissement sont destinés à prévenir les dommages matériels et les blessures. Respectez-les scrupuleusement.

Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité – www.P65Warnings.ca.gov.

Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier agréé ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des vannes à bille pour couper le gaz, il faut utiliser le type à poignée en T. Il est interdit de raccorder en série plusieurs conduites de gaz flexibles.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

- **Ne touchez pas** aux surfaces, composants ou mécanismes de la cuisinière pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Apprenez** où et comment fermer la vanne qui alimente la cuisinière en gaz.
- **Assurez-vous** que le **dispositif anti-basculement** est correctement installé sous la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants pénétrer dans la cuisinière ou monter dessus. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ou avec des pièces de celle-ci. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la cuisine lorsque la cuisinière est en marche. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et des portes.
- **Retirez** tous les éléments de l'emballage avant d'utiliser la cuisinière afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Conservez tous les éléments de l'emballage hors de la portée des enfants. Jetez l'emballage de façon appropriée dès que la cuisinière est déballée.
- **Ne laissez pas** d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou à proximité de la cuisinière.
- **N'utilisez pas** la cuisinière si elle est endommagée de quelque manière que ce soit, si elle fonctionne mal ou s'il lui manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage d'appoint. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyants pour four ou de revêtements pour four dans ou autour d'une partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des récipients alimentaires scellés.
- **Ne frappez pas** la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez le** cordon d'alimentation et **retirez** la porte pour éviter qu'un enfant ou un animal se retrouve enfermé.
- **Débranchez** la cuisinière avant tout entretien ou réparation.
- **Veillez** à ce que la viande et la volaille soient bien cuites. La viande doit toujours être cuite à une température interne de 71 °C (160 °F). La volaille doit toujours être cuite à une température interne de 82 °C (180 °F).
- N'essayez pas de faire fonctionner les brûleurs de la cuisinière à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Maintenez la zone de l'appareil libre de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- **Apprenez** aux enfants qu'il ne faut pas toucher à la cuisinière ou à n'importe quelle partie de celle-ci et qu'il ne faut pas jouer avec ses commandes. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et de la porte pour réduire le risque de mauvaise utilisation par un enfant.
- Une hotte à rideau d'air ou autre hotte de cuisine suspendue qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière ne doit pas être utilisée avec une cuisinière à gaz, à moins que la hotte et la cuisinière n'aient été conçues et testées conformément à la norme sur les cuisinières à gaz domestiques, ANSI Z21.1 • CSA1.1, et homologuées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation combinée.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de décès, observez les mesures de précaution énoncées ci-après :

- **Veillez à ne pas stocker/placer/utiliser** de matériaux combustibles (par exemple papier, plastique, maniques, linge de maison, essence, alcool) à proximité de la cuisinière.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, **nettoyez régulièrement** les fentes d'aération.
- **Ne laissez pas** les maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre tissu épais comme manique.
- **N'aspersion pas** un feu de graisse avec de l'eau. Coupez plutôt la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou à mousse.
- **Ne chauffez pas** des récipients alimentaires non ouverts. La montée en pression pourrait provoquer leur éclatement et entraîner des blessures.
- N'utilisez pas le four comme lieu de rangement. Le papier ou d'autres articles inflammables rangés dans le four pourraient s'enflammer.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.

Sécurité en matière de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de décès, observez les mesures de précaution énoncées ci-après :

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la valve** et n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez pas** d'appareils électriques ou à gaz.
- **Ne touchez pas** aux interrupteurs électriques et ne branchez aucun cordon d'alimentation.
- **N'utilisez pas** le téléphone dans votre immeuble.
- **Faites évacuer** tout le monde du bâtiment.
- **Appelez** immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

Vérification des fuites de gaz

La vérification de la présence de fuites dans l'appareil doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant.

N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez une brosse pour répandre une solution d'eau et de savon autour de la zone que vous vérifiez. En cas de fuite de gaz, de petites bulles apparaîtront dans l'eau savonneuse. En cas de doute, demandez l'aide d'un professionnel.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de décès, observez les mesures de précaution énoncées ci-après :

- Branchez la cuisinière sur une prise de courant à 4 broches avec mise à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
- **N'utilisez pas** une prise ou un cordon d'alimentation endommagés, ni une prise murale mal fixée.
- **Ne modifiez pas** la prise mâle, le cordon ni la prise murale.
- **Ne placez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de mise à la terre.
- Utilisez un disjoncteur dédié de 240 V CA, 60 Hz, 50 Amp pour les cuisinières DOP48*960D* et DOP48*963D*. L'utilisation d'un fusible à retardement ou d'un disjoncteur est recommandée. Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.
- Un cordon de cuisinière de 50 A n'est pas recommandé, mais s'il est utilisé, il doit l'être avec des ouvertures de branchement d'un diamètre nominal de 13/8 po.
- **Ne branchez pas** le fil de terre à des conduites en plastique de plomberie, de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne de la cuisinière, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un chemin sûr pour le courant. Le cordon d'alimentation de cette cuisinière est muni d'une broche de mise à la terre, qui doit être fermement branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre conformément aux réglementations locales. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
- Cette cuisinière est fournie avec une fiche à quatre broches avec mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à trois broches avec mise à la terre, conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Si les codes permettent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
- L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, il doit être conforme à la norme ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les É.-U.) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 - Dernières révisions.
- Le propriétaire de la cuisinière doit s'assurer que le service électrique dont il dispose est approprié pour celle-ci.

Sécurité de l'installation

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de décès, observez les mesures de précaution énoncées ci-après :

- L'appareil doit être installé et correctement mis à la terre par un installateur qualifié, comme indiqué dans les instructions d'installation. Les réglages et les réparations doivent être effectués uniquement par un installateur ou un technicien qualifié.
- **N'essayez pas** de réparer, de modifier ni de remplacer l'appareil ou une partie de celui-ci, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez que des connecteurs flexibles neufs pour l'installation de l'appareil.
- En raison de la taille et du poids de l'appareil, assurez qu'il y ait **deux personnes ou plus** pour le déplacer.
- **Retirez** tout le ruban adhésif et tous les matériaux d'emballage.
- Après avoir déballé l'appareil, retirez tous les accessoires situés à l'intérieur et autour de celui-ci. (Manipulez avec précaution les grilles et les grils lourds.)
- **Vérifiez** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport.
- **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée/réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou LP) que vous utiliserez.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité en matière d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

- Cette cuisinière est réservée à un usage domestique et à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière à l'extérieur ou dans un endroit exposé aux intempéries, à de l'eau, à du vent ou à de forts courants d'air.
- **N'installez pas** la cuisinière dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
- Choisissez un sol plat, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 82 °C (180 °F) sans rétrécir, se déformer ni se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur la moquette intérieure de la cuisine, sauf si une feuille de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire est placé entre la cuisinière et la moquette.
- Pour une bonne ventilation de la cuisinière, assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués ou couverts et qu'il y a suffisamment de dégagement au-dessus, derrière, sur les côtés et en dessous de la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil, à une combustion correcte et à l'obtention des résultats de cuisson escomptés. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements peut entraîner une combustion incorrecte, ce qui pourrait provoquer des fuites de gaz et un incendie.
- **Assurez-vous** que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la température maximale générée par la cuisinière qui est de 93 °C (200 °F).
- Il faut éviter de ranger les armoires au-dessus de la surface de la cuisinière. S'il est nécessaire de disposer des armoires au-dessus de la cuisinière, prévoyez un espace minimum de 76,2 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas des armoires ou installez une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) le bas des armoires.
- **Placez** la cuisinière à l'écart des voies de circulation de la cuisine et des endroits exposés aux courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne suspendez JAMAIS de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre. Ils pourraient passer par-dessus les brûleurs de surface et s'enflammer, engendrant un risque d'incendie.

Sécurité de la table de cuisson

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de décès, observez les mesures de précaution énoncées ci-après :

- **Vérifiez** que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance à température moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer, assurez-vous que tous les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont parfaitement horizontaux.
- **Utilisez toujours** la position Lite pour allumer les brûleurs, et vérifiez qu'ils se sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur **Off** (Arrêt) et attendez que le gaz se dissipe avant de rallumer le brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **il ne faut pas tourner** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- Pour chauffer des aliments, vous devez disposer d'une hotte de ventilation. La hotte doit être allumée lorsque vous faites chauffer des aliments.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisine immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer une partie du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement refroidie.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous** que la marque de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placée à côté de l'électrode lors de l'assemblage.
- Pour éviter tout empoisonnement au monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson sur cette table. Utilisez des ustensiles de cuisson recommandés dont la taille ne dépasse pas celle des grilles de la table de cuisson.
- Pour éviter la décoloration ou la déformation des ustensiles de cuisson ou une intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisson sont tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus des autres brûleurs de la surface ni du bord avant de la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas directement au-dessus d'un récipient lorsque vous y faites frire des aliments.

Consignes de sécurité importantes

- Faites toujours chauffer les huiles de friture lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent. Si vous devez faire frire des aliments à feu vif, surveillez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez combiner des graisses ou des huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez si possible un thermomètre de friture pour ne pas chauffer l'huile au-delà de son point de fumée.
- Utilisez une quantité minimale d'huile pour la cuisson à la poêle ou la grande friture. Ne faites pas frire des aliments congelés, glacés, froids ou mouillés.
- Avant de déplacer des ustensiles de cuisine remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.
- Pour éviter tout risque de débordement après ébullition, laissez toujours les liquides chauds reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que leur température se stabilise. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :
 - Plongez la zone échaudée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
 - N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ni de lotions.
 - Couvrez avec un tissu propre et sec.
- Placez la casserole au centre de la grille. Ne placez pas de casserole de plus de 23 cm (9 po) de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez une casserole surdimensionnée dans une mauvaise position, elle pourrait perturber la circulation d'air nécessaire et faire en sorte que la flamme du brûleur crachote et brûle de manière inefficace.
- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler s'ils touchent un brûleur de la surface.
- **Ne laissez jamais** d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de la fente d'aération peut fondre ou enflammer des articles en plastique ou développer une pression dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Le plastique fondu peut obstruer les événements situés à l'arrière de la cuisinière. L'obstruction des événements peut provoquer une combustion incorrecte, entraînant des fuites de gaz et un incendie. Vous risquez de graves brûlures si vous touchez les surfaces situées près de l'événement pendant que le four est allumé.
- **Ne placez pas** d'appareils portables ni aucun autre objet autre que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient se produire si la table de cuisson est chaude.
- **Vérifiez toujours** que les commandes sont sur **Off** (Arrêt) et que les grilles sont froides avant de les retirer, pour éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.
- Ne touchez pas les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez de casserole ou de marmite.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

Sécurité du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

- **N'utilisez pas** le four à des fins autres que la cuisson, comme le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que les grilles du four sont placées au même niveau des deux côtés.
- **N'endommagez, ne retirez ni ne nettoyez** le joint de la porte.
- **N'atomisez pas** d'eau sur la vitre du four lorsque celui-ci est allumé ni juste après l'avoir éteint.
- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'accumulation de graisse dans le four.
- Lorsque vous repositionnez les grilles du four, **assurez-vous que** le four est complètement froid.
- **Ne mettez pas** d'objets en plastique dans le four.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs ou la commande du four, gardez toujours la porte de celui-ci fermée quand vous y cuisez ou grillez des aliments.
- **Ne placez pas** la viande trop près de l'élément de gril. Coupez l'excès de graisse avant de faire griller.
- Suivez les instructions du fabricant en cas d'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four.
- **Ne couvrez JAMAIS** les fentes, les trous ou les passages du plancher du four, et ne bloquez pas une grille entière avec un matériau tel qu'une feuille d'aluminium. Cela empêche la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante lors de l'utilisation du four.

Consignes de sécurité importantes

Sécurité du four auto-nettoyant

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de décès, respectez les précautions suivantes.

- La fonction d'auto-nettoyage fait monter le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les salissures alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez** aucune surface de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de débiter un cycle d'auto-nettoyage, retirez tous les objets non fixés du four et essuyez toutes les surfaces du four.
- Après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, coupez le disjoncteur et contactez un technicien qualifié.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'un four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

Utilisation en zone de haute altitude

- Cet appareil a été testé pour fonctionner jusqu'à une altitude de 7 800 pieds au-dessus du niveau de la mer.
- Au besoin, pour les altitudes supérieures à 2 000 pieds au-dessus du niveau de la mer, il est possible d'effectuer des réglages sur les brûleurs de la table de cuisson pour obtenir des flammes basses. Si la puissance de la flamme est satisfaisante, aucun réglage ne sera nécessaire.
- Consultez les instructions de conversion au GPL pour en savoir plus sur le réglage des flammes basses.
- * Il faut de toute façon que le Produit indiqué ci-dessous utilise le kit de conversion pour les milieux en haute altitude.
Veuillez communiquer avec votre revendeur local ou le centre de service Dacor pour acheter le kit de conversion requis.
 - DOP36C86DLM/DA
 - DOP36C86DLS/DA
 - DTT36T960GS/DA
 - DTT36T960GM/DA

Utilisation de la batterie

- Retirer les batteries usagées et immédiatement les recycler ou les éliminer conformément aux réglementations locales et les maintenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les batteries aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même usées, les batteries peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
- Appeler le centre antipoison local pour des informations sur le traitement.
- La batterie compatible est la ML414H.
- La tension nominale est de 3 V.
- Ne pas recharger de piles non rechargeables.
- Ne PAS forcer la décharge ni la recharge, ne pas démonter, incinérer ni exposer à moins de -20 °C ou plus de +60 °C. Cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures chimiques en cas d'émanations, de fuite ou d'explosion.
- Ce produit contient des batteries non remplaçables.

AVERTISSEMENT

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- Risque de **DÉCÈS** ou de graves blessures en cas d'ingestion.
- L'ingestion d'une pile bouton peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en moins de **2 heures**.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous pensez qu'une pile a pu être avalée ou insérée dans une quelconque partie du corps.

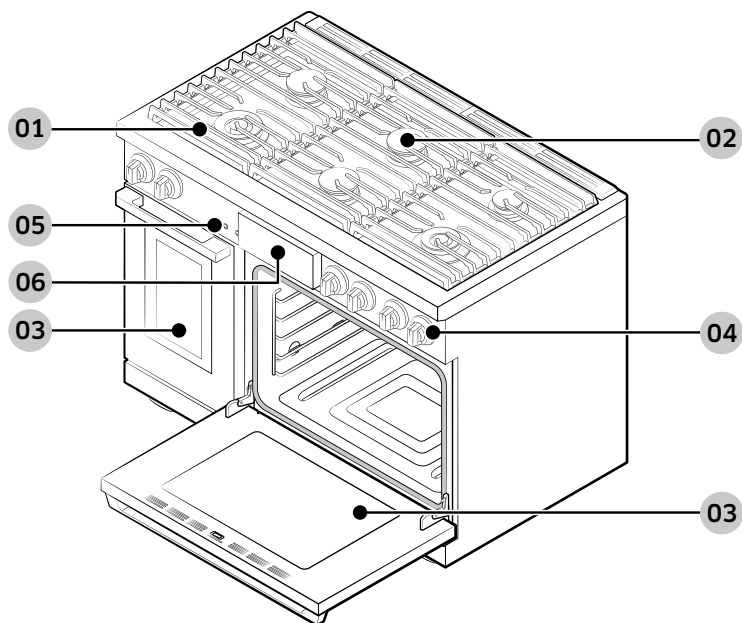


Vue d'ensemble

Fonctionnalités extérieures

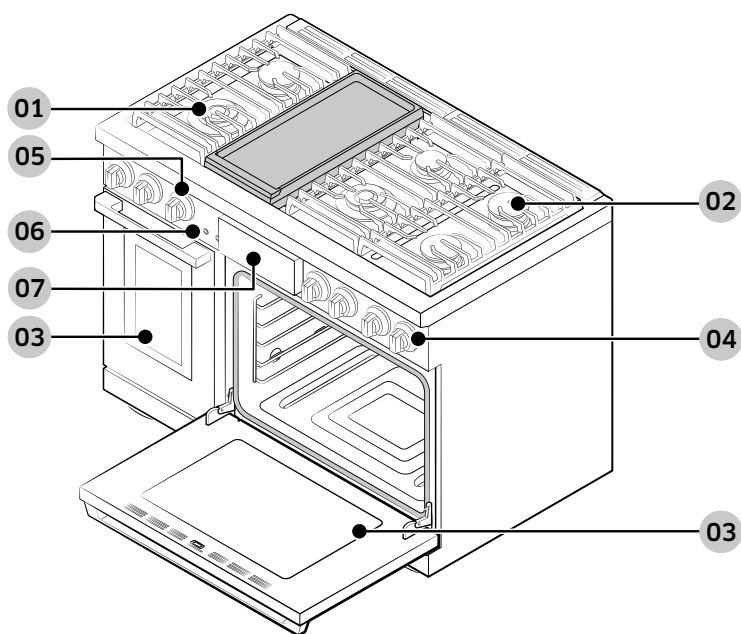
DOP48*960D*

Aperçu



- 01 Grille
- 02 Brûleurs de surface
- 03 Porte de four amovible
- 04 Boutons de brûleurs de surface (6)
- 05 Bouton d'éclairage du four (2)
- 06 Tableau de commande

DOP48*963D*



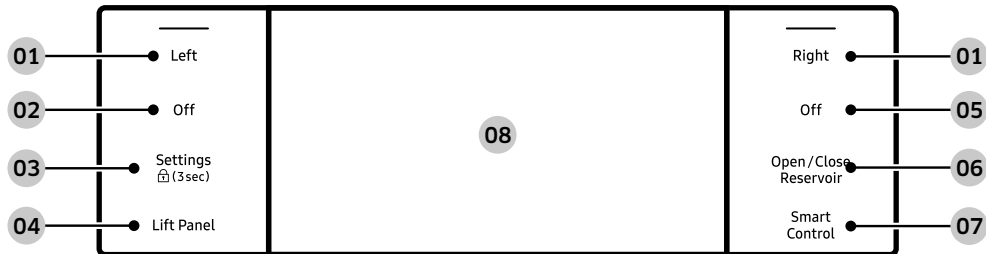
Aperçu

- 01 Grille
- 02 Brûleurs de surface
- 03 Porte de four amovible
- 04 Boutons de brûleurs de surface (6)
- 05 Bouton du grill
- 06 Bouton d'éclairage du four (2)
- 07 Tableau de commande

Aperçu

Tableau de commande

Tapotez l'écran avec des doigts propres et nus. Les gants de cuisine et les mains mouillées ou sales empêchent le transfert électronique entre le doigt et le tableau.



01 Left, Right (Gauche, Droite) : Permet d'afficher le mode gauche/droit du four. Affiche l'état, n'allume ni n'éteint le four.

02 Off (Left) (Arrêt [Gauche]) : Annule la cuisson dans le four gauche.

03 Settings (Réglages) : Affiche l'écran des réglages.

04 Lift panel (Tableau de levage) : Touchez pour incliner ou faire coucher le tableau.

05 Off (Right) (Arrêt [Droit]) : Annule la cuisson dans le four droit.

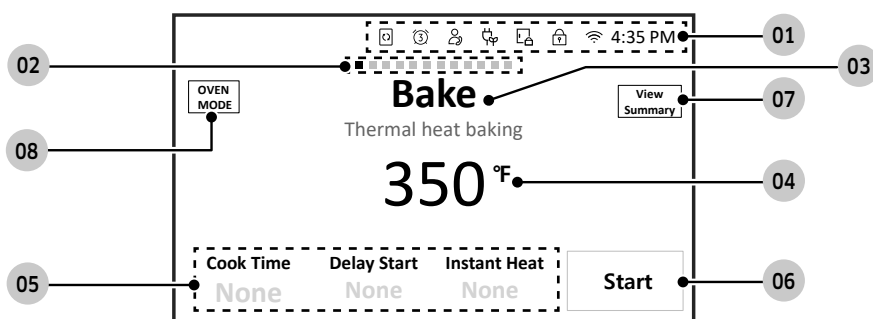
06 Open/Close Reservoir (Ouvrir/Fermer le réservoir) : Éjecte ou rétracte le réservoir d'eau.

07 Smart Control (Commande intelligente) : Permet de régler la fonction de commande intelligente sur On/Off (Marche/arrêt).

08 Display (Écran) : Balayez pour parcourir les menus, appuyez pour sélectionner un réglage.

Affichage

L'écran montré est uniquement à titre de référence et peut différer quelque peu de l'affichage réel.



01 Zone indicatrice

- **Minuterie** (🕒) : Une fois que la minuterie est réglée, son témoin s'affiche. Si 3 minuteries ou plus sont réglées, leur nombre s'affiche.
- **Sécurité enfants activée** (🔒)/**Verrou de la porte** (🔒) : S'affiche lorsque la commande/porte du four est verrouillée.
- **Wi-Fi** (📶) : Indique la force du signal Wi-Fi (4 niveaux). Une fois que le Wi-Fi est déconnecté, l'icône suivante s'affiche.
- **Économie d'énergie de 12 heures** (🔋) : S'affiche si l'option d'économie d'énergie de 12 heures est activée.
- **Current time (Heure actuelle)** : Affiche l'heure actuelle.

02 Page indicator (Indicateur de page) : Indique l'emplacement (par numéro de page) du mode actuel.

03 Mode : Le menu actuel/sélectionné s'affiche avec une description du mode.

04 Temperature (Température) : La température actuelle/sélectionnée s'affiche, appuyez pour afficher l'écran de réglage de la température.

05 Zone d'information

- **Cook Time (Temps de cuisson)** : Indique le temps de cuisson restant, appuyez pour afficher l'écran du temps de cuisson.
- **Delay Start (Départ différé)** : Indique l'heure de départ différé, appuyez pour afficher l'écran de départ différé.
- **Sonde de température** : Le réglage de la sonde de température apparaît; appuyez dessus pour afficher l'écran Sonde de température.
- **InstantHeat™** : Indique que cette fonction est activée/désactivée; apparaît en mode Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection).

06 Start (Démarrer) : Appuyez pour démarrer le four selon le réglage choisi.

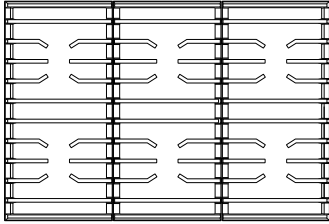
07 View Summary (afficher le résumé) : Appuyez pour afficher les modes de cuisson des fours de gauche et de droite.

08 OVEN MODE (mode du four) : Appuyez pour afficher le menu de sélection du mode.

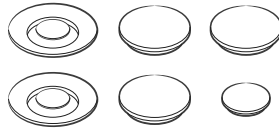
Aperçu

Articles inclus (DOP48*960*)

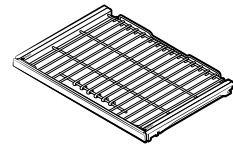
La cuisinière est livrée avec des capuchons de brûleurs en laiton et en porcelaine utilisables au choix du client. (Les capuchons en laiton se décolorent à l'usage; cependant, la décoloration n'affecte pas leur fonction prévue.)



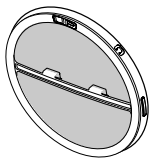
Grilles (3)



Têtes de brûleur (6)
et capuchons de brûleur (8)



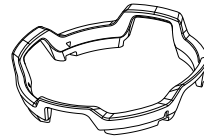
Grilles coulissantes (2)



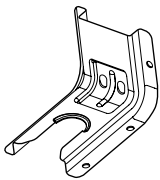
Filtres à convection (3)



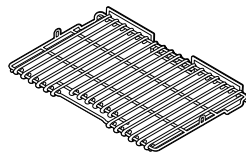
Sonde de température (2)



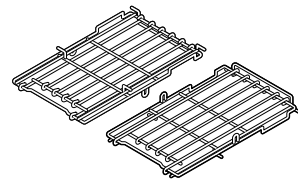
Anneau de wok (1)



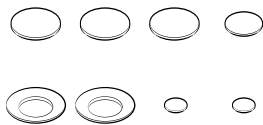
Support anti-basculement (1)



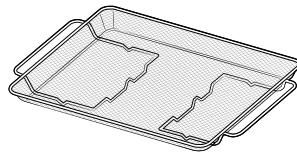
Grille métallique (1)



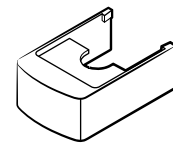
Petites grilles (2)



Chapeaux de brûleur en
laiton (8)



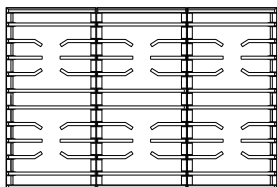
Friture à l'air chaud (1)



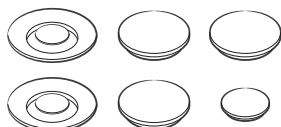
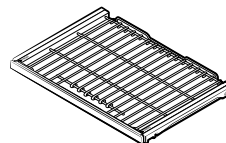
Couvre-pieds avant (3)

Articles inclus (DOP48*963D*)

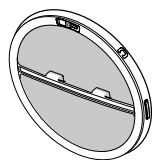
La cuisinière est livrée avec des capuchons de brûleurs en laiton et en porcelaine utilisables au choix du client. (Les capuchons en laiton se décolorent à l'usage; cependant, la décoloration n'affecte pas leur fonction prévue.)



Grilles (3)

Têtes de brûleur (6)
et capuchons de brûleur (8)

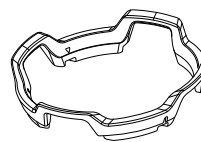
Grilles coulissantes (2)



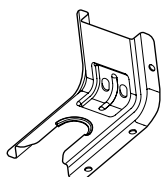
Filtres à convection (3)



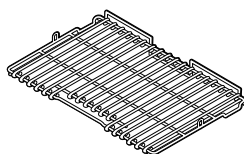
Sonde de température (2)



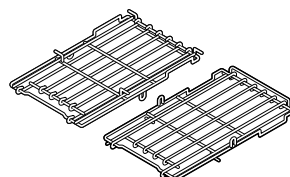
Anneau de wok (1)



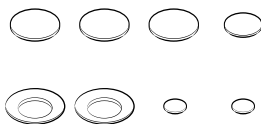
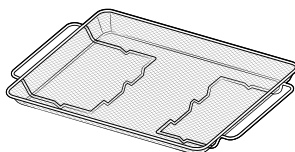
Support anti-basculement (1)



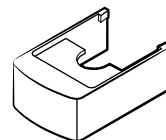
Grille métallique (1)



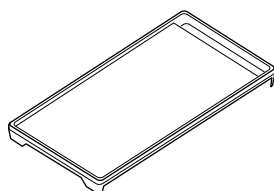
Petites grilles (2)

Chapeaux de brûleur en
laiton (8)

Friture à l'air chaud (1)



Couvre-pieds avant (3)



Gril (1)

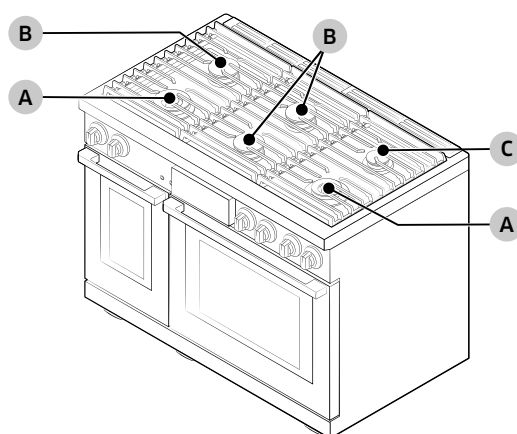
Utilisation de la table de cuisson

À propos des brûleurs (DOP48*960D*)

La cuisinière a trois types de brûleurs. (Consultez ci-dessous pour connaître la puissance calorifique et l'emplacement des brûleurs.)

La cuisinière produit une étincelle pour allumer le brûleur lorsque vous tournez le bouton sur Hi (Élevé).

Les joints d'étanchéité sous les brûleurs empêchent les liquides déversés de s'infiltrer dans les pièces internes.



A	Double brûleur 22K BTU
B	Double brûleur à empilement 16K BTU
C	Double brûleur à empilement 9K BTU

Chaque brûleur est conçu pour un objectif de cuisson spécifique, comme indiqué ci-dessous.

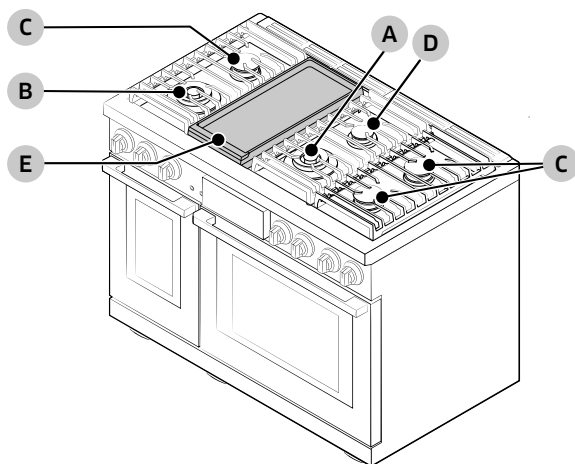
Brûleur	Position	Objectif	Type d'aliments
Double brûleur	Avant droit (RF)	Chauffage puissant/ Mijotage faible	Aliments à bouillir, sauce tomate
	Avant gauche (LF)		
Double brûleur empilé	Arrière gauche (LR), Avant centre (CF), Arrière droit (RR), Arrière centre (CR).	Chauffage général/ Mijotage faible	Alimentation générale, Casseroles

À propos des brûleurs (DOP48*963D*)

La cuisinière dispose de quatre types de brûleurs. (Consultez ci-dessous pour connaître la puissance calorifique et l'emplacement des brûleurs.)

La cuisinière produit une étincelle pour allumer le brûleur lorsque vous tournez le bouton sur Hi (Élevé).

Les joints d'étanchéité sous les brûleurs empêchent les liquides déversés de s'infiltrer dans les pièces internes.



A	Double brûleur 22K BTU	D	Double brûleur à empilement 9K BTU
B	Double brûleur 18K BTU	E	Gril électrique 1 630 kW
C	Double brûleur à empilement 16K BTU		

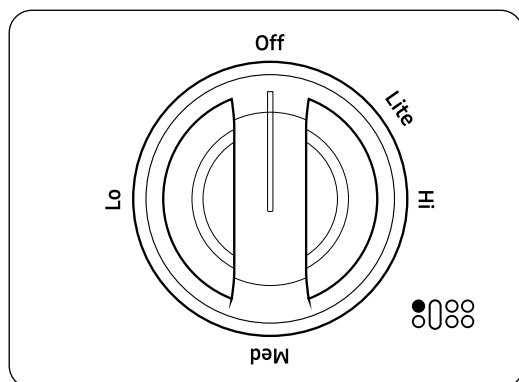
Chaque brûleur est conçu pour un objectif de cuisson spécifique, comme indiqué ci-dessous.

Brûleur	Position	Objectif	Type d'aliments
Double brûleur	Centre avant (CF)	Chauffage puissant/ Mijotage faible	Aliments à bouillir, sauce tomate
	Avant gauche (LF)		
Double brûleur empilé	Arrière gauche (LR), Avant centre (RF), Arrière droit (RR), Arrière centre (CR)	Chauffage général/ Mijotage faible	Alimentation générale, Casseroles
Gril électrique, 1 630 kW	Centre	Offrir une surface de cuisson supplémentaire	Viande, crêpes, bacon, œufs

Utilisation de la table de cuisson

À propos de l'allumage des brûleurs

Chaque bouton est relié à un brûleur dont l'emplacement est indiqué juste à côté.



Pour allumer un brûleur :

1. Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Lite. L'allumeur produit une étincelle et clignote jusqu'à ce que le brûleur s'allume (environ 4 secondes).
2. Mettez les ustensiles de cuisson sur la grille.
3. Réglez la flamme selon la cuisson voulue à l'aide du bouton.

REMARQUE

- La flamme doit brûler uniformément autour du brûleur, sauf sous chaque support de la grille, où la hauteur de la flamme est réduite par la fonction Smart Flame de Dacor. Une flamme normale est régulière et bleue. La présence de corps étrangers dans la conduite de gaz, en particulier dans les nouvelles constructions, peut provoquer une flamme orange qui s'estompe à l'usage. Les flammes à pointe jaune sont normales pour le gaz de pétrole liquéfié. Si un brûleur ne s'allume pas, ou que l'allumeur continue de produire des étincelles, ou que la flamme n'est pas uniforme, reportez-vous à **Dépannage**, pg. 110.
- L'allumeur produit des étincelles si la flamme est perturbée par un courant d'air ou l'aération de la maison. Éliminez les courants d'air ou réduisez la vitesse de la soufflerie de ventilation pour réduire ce problème.
- Si aucune étincelle n'est produite, vérifiez que l'électricité est présente. En cas de panne de courant, consultez la rubrique **Allumage manuel** (ci-dessous).
- Les aliments cuisent aussi rapidement à faible ébullition qu'à forte ébullition, laquelle entraîne un gaspillage d'énergie et une perte d'humidité, de saveur et de nutriments.
- Utilisez une flamme basse à moyenne pour les ustensiles de cuisson qui conduisent mal la chaleur (verre, céramique, fonte, etc.). Baissez la flamme jusqu'à ce qu'elle couvre environ 1/3 du diamètre de l'ustensile de cuisson pour le chauffer uniformément sans le brûler.

ATTENTION

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Soyez prudent lors de cette opération.

1. Tenez un long briquet pour gril à gaz devant le brûleur de surface que vous voulez allumer.
2. Enfoncez le bouton de commande de ce brûleur et tournez-le en position Lite. Actionnez l'allumeur de gril pour allumer le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Utiliser l'ustensile de cuisson approprié

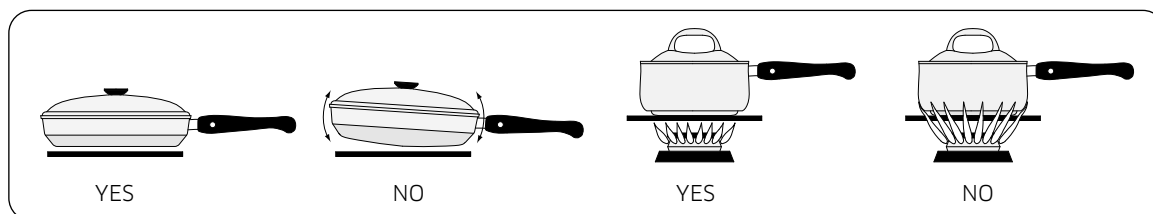
⚠ AVERTISSEMENT

- Les ustensiles de cuisine dont le fond est rugueux peuvent endommager de façon permanente les surfaces à revêtement.
- Pour éviter les brûlures et les échaudures, ne laissez pas le poignées tournées vers l'avant de la cuisinière ni au-dessus des brûleurs adjacents. Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre des grilles pour un meilleur équilibre.
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson pour les repositionner. Ne les laissez pas tomber sur une grille.
- Pour éviter les brûlures ou un incendie, maintenez la flamme sous l'ustensile de cuisson.
- Vérifiez que tout ustensile de cuisson en verre est conçu pour être utilisé sur la table de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson ou à l'avant de la cuisinière. Les flammes ou l'air chaud dans ces zones peuvent fondre, enflammer ou faire exploser ces objets.
- Tenez un wok ou une petite casserole par sa poignée pendant la cuisson.

Pour une sécurité globale et des performances optimales, choisissez un ustensile de cuisson adapté à la tâche à accomplir afin que les aliments cuisent de manière uniforme et efficace.

Utilisez des ustensiles de cuisine qui :

- possède un fond plat et lisse
- ont un couvercle hermétique empêchant la chaleur, les odeurs et la vapeur de s'échapper
- sont bien équilibrés, la poignée pesant moins que le corps de la casserole ou de la poêle



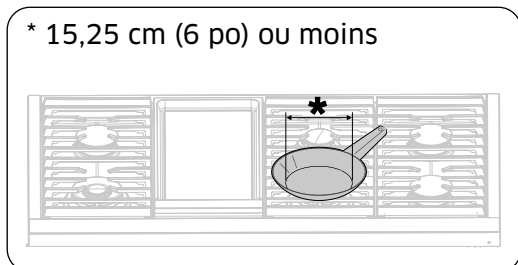
Caractéristiques des matériaux

- **Aluminium** : Excellent conducteur de la chaleur. Certains aliments peuvent noircir l'aluminium. (l'aluminium anodisé résiste aux taches et aux piqûres.)
- **Cuivre** : Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Faible conducteur de chaleur, cuisson inégale, durable, facile à nettoyer, résiste aux taches.
- **Fonte** : Mauvais conducteur mais retient très bien la chaleur.
- **Article en métal émaillé** : Les caractéristiques calorifiques dépendent du matériau de base.
- **Verre** : Faible conducteur de chaleur, doit être conçu pour être utilisé sur table de cuisson ou au four.

Utilisation de la table de cuisson

Limites de taille

* 15,25 cm (6 po) ou moins



⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout basculement ou blessure, ne placez pas une poêle ou une casserole dont le diamètre du fond est inférieur ou égal à 15,24 cm (6 po) sur le grand brûleur. Utilisez les brûleurs de l'arrière pour les ustensiles de cuisson de cette taille.

Caractéristiques spéciales de la table de cuisson

Perma-Flame™

La fonction de rallumage instantané Perma-Flame rallume automatiquement et rapidement un brûleur qui s'éteint. Avec Perma-Flame, votre expérience culinaire est ininterrompue, car la flamme est rallumée au même niveau que lorsqu'elle s'est éteinte.

Smart Flame™

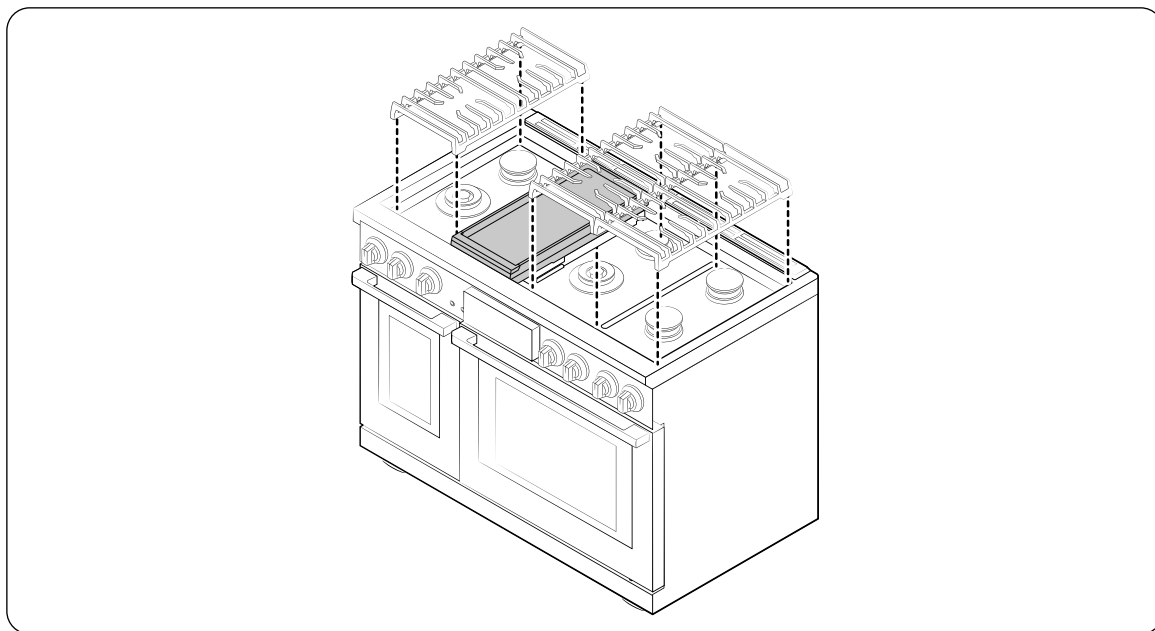
La technologie Smart Flame réduit la température sous les doigts des grilles en fonte à revêtement en porcelaine. Smart Flame prolonge la durée de vie de la grille et protège la finition.

SimmerSear™

Le système de contrôle précis du brûleur, exclusif de Dacor. Il vous permet de cuisiner avec un large éventail de réglage de chaleur, du mijotage à la saisie.

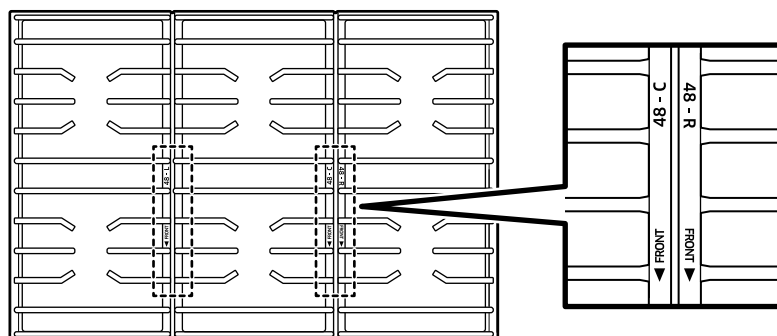
À propos des grilles

Inspectez le dessous de chaque grille pour vous assurer qu'elle est bien positionnée, puis emboîtez leurs pieds dans les creux correspondants. (Manipulez les grilles lourdes avec précaution.)



REMARQUE

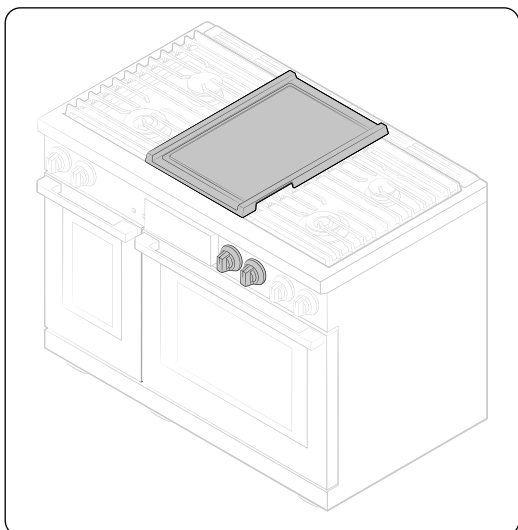
Avant d'installer les grilles, vérifiez les inscriptions sous celles-ci. Elles vous indiquent où est l'avant de la grille, et quel est son emplacement prévu (à droite, au centre ou à gauche).



Utilisation de la table de cuisson

Gril (acheter la référence DOP48*960D* uniquement)

- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, lavez-le à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et laissez-le sécher complètement.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez le gril pendant 3 à 5 minutes.
- Orientez le bac à graisse du gril, situé à l'arrière de la cuisinière.



1. Une fois tous les brûleurs éteints et la cuisinière refroidie, placez le gril et la grille au centre de la cuisinière.
 - Les brûleurs spécifiés sont de la même taille, ce qui garantit une cuisson uniforme à l'avant et à l'arrière.
 - Insérez les languettes situées au bas des pieds dans les coins intérieurs de la grille. Un léger balancement est normal.
2. Poussez et tournez le bouton des brûleurs centraux sur le réglage d'allumage (flamme). Le brûleur s'allume.

ATTENTION

Évitez d'employer un ustensile en métal sur la surface, car cela peut rayer le revêtement anti-adhésif.

REMARQUE

Nettoyez le gril après chaque utilisation.

Les informations relatives au préchauffage sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Type d'aliments	Temps de préchauffage	Réglage du préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	3 à 5 min	Moyenne à faible	Moyenne à faible
Hamburgers	3 à 5 min	Moyenne à élevée	Moyenne à élevée
Œufs au plat	3 à 5 min	Moyenne à faible	Moyenne à faible
Bacon	3 à 5 min	Moyenne	Moyenne
Saucisses pour le petit-déjeuner	3 à 5 min	Moyenne	Moyenne

ATTENTION

- Ne retirez pas le gril avant que les grilles de la cuisinière, les surfaces et le gril lui-même n'aient totalement refroidi.
- Le gril peut devenir très chaud pendant que vous utilisez la cuisinière.
- Ne faites pas trop chauffer le gril. Cela pourrait endommager le revêtement du gril.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril à d'autres fins, par exemple comme planche à découper ou comme étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras. La graisse pourrait déborder.
- Le gril est assez lourd. Utilisez les deux mains pour placer ou retirer le gril.

REMARQUE

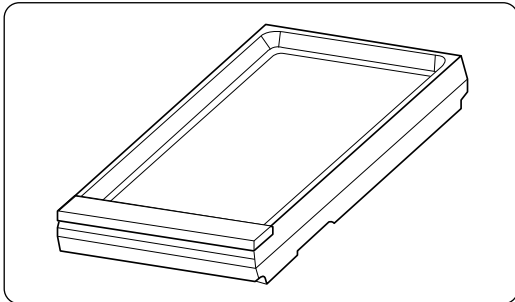
- Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.
- Le gril peut se décolorer au fil du temps car il se culotte avec l'usage.
- Ne laissez pas de rouille sur le gril. Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.

Utilisation de la table de cuisson

Gril électrique (DOP48*963D* uniquement)

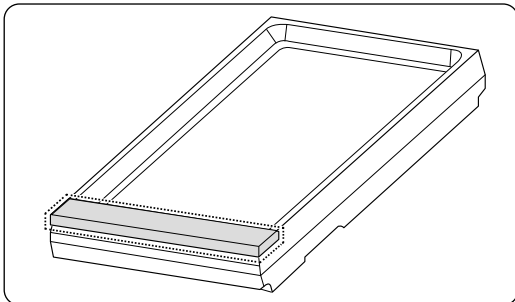
Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer le gril sur HIGH pendant environ 10 minutes avant de commencer à cuisiner. Tournez pour descendre jusqu'au réglage de cuisson souhaité.

Utilisation de la table de cuisson



1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, lavez-le à l'eau chaude et savonneuse. Rincez-le et laissez-le sécher soigneusement.
2. Lorsque tous les brûleurs sont éteints et que la cuisinière est froide au toucher, placez le gril sur la deuxième place en partant de la gauche, qui est sa place d'origine.

Après la cuisson, les graisses et les débris seront piégés dans un bac à graisse.

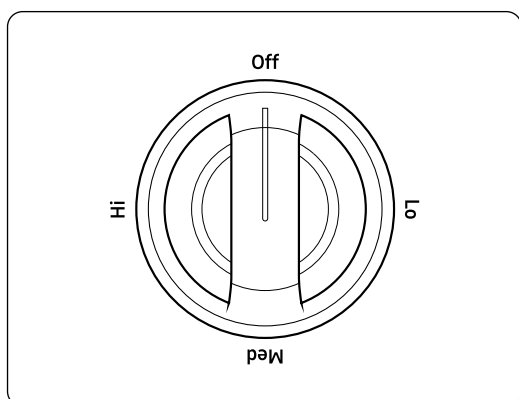


Pour nettoyer le gril.

1. Retirez le couvercle du bac à graisse.
2. Nettoyez le bac à graisse en l'essuyant avec une serviette en papier. Vous pouvez également séparer le gril en le soulevant, et vider le bac à graisse.

ATTENTION

Laissez le gril refroidir avant de le nettoyer.



- Contrairement aux autres boutons, le bouton du gril n'a pas de lumière.
- Le bouton du gril et les boutons des brûleurs ont la position opposée de la marque de flamme.

Les informations relatives au préchauffage sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Type d'aliments	Temps de préchauffage	Réglage du préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	8 à 10 min	Élevé	MOYENNE À ÉLEVÉ
Hamburgers	15 à 20 min	Élevé	Élevé
Œufs au plat	8 à 10 min	Élevé	MOYENNE À ÉLEVÉ
Bacon	10 à 15 min	Élevé	Élevé
Saucisses pour le petit-déjeuner	8 à 10 min	Élevé	Élevé

⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas le gril avant que la cuisinière, les autres surfaces et le gril lui-même n'aient totalement refroidi.
- Le gril peut devenir très chaud pendant que vous utilisez la cuisinière.
- Ne faites pas trop chauffer le gril. Cela pourrait endommager le revêtement du gril.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril à d'autres fins, par exemple comme planche à découper ou comme étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras. La graisse pourrait déborder.
- Le gril est assez lourd. Utilisez les deux mains pour placer ou retirer le gril.

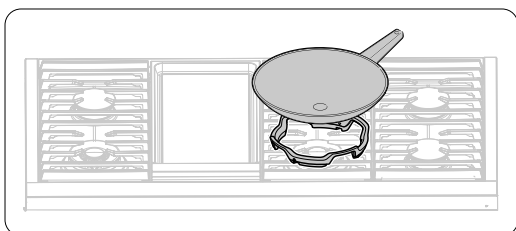
📄 REMARQUE

- Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.
- Le gril peut se décolorer au fil du temps car il se culotte avec l'usage.
- Ne laissez pas de rouille sur le gril. Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.

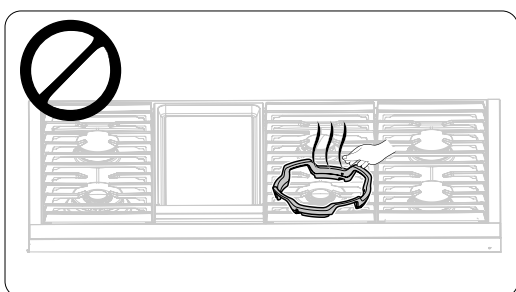
Utilisation de la table de cuisson

À propos de l'anneau de wok

Les woks sont souvent utilisés pour faire sauter, frire ou pocher. L'anneau de wok fourni peut accueillir des woks de 30,5 à 35,6 cm (12 à 14 po).



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Posez l'anneau de wok sur la grille au-dessus du double brûleur.
 - DOP48*960 : LF, RF
 - DOP48*963 : CF
3. Posez un wok sur l'anneau de wok.
4. Allumez le brûleur et réglez la flamme comme il convient.



⚠ ATTENTION

- Ne retirez l'anneau de wok que lorsque toutes les surfaces chaudes se sont complètement refroidies.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond plat, ou d'un diamètre inférieur à 30,5 cm (12 po).
- N'utilisez pas un wok surdimensionné. Les flammes du brûleur peuvent endommager la matière et causer des brûlures.
- Ne faites flamber des aliments que si la hotte de ventilation est en marche.
- N'utilisez pas l'anneau de wok et le gril en même temps.
- Utilisez des gants de four pour placer ou retirer l'anneau de wok.

Utilisation du four de base

Réglages basiques : Horloge, date et heure, langue

Thème de l'horloge

Pour modifier le thème de l'horloge.

1. Appuyez sur **Settings > Display** (Réglages > Écran).
2. Appuyez sur **Clock theme** (Thème de l'horloge), balayez l'écran pour afficher les thèmes et sélectionnez-en un.

Date et heure

Pour activer la date et l'heure automatiques.

1. Activez le **Wi-Fi**.
2. Appuyez sur **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Réglages > Date et heure > Date et heure automatiques) et, sur l'écran de droite, appuyez sur **On** (Activer). La date et l'heure se règlent automatiquement.

Pour régler manuellement la date et l'heure.

1. Appuyez sur **Settings > Date & Time > Automatic date and time** (Réglages > date et heure > date et heure automatique) et, sur l'écran de droite, appuyez sur **Off** (Arrêt). Les options fuseau horaire, régler la date et régler l'heure sont activées.
2. Réglez le fuseau horaire, la date et l'heure.

Pour modifier le format de l'heure

1. Appuyez sur **Settings > Date & Time > Select time format** (Réglages > Date et heure > Sélectionner le format de l'heure), puis appuyez sur l'écran de droite.
2. Sélectionnez le format 12 ou 24 heures.

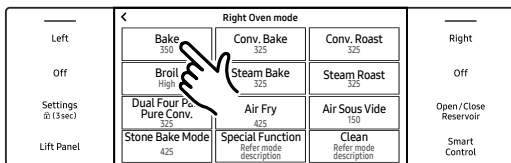
Langue

Choisissez la langue d'affichage.

1. Appuyez sur **Settings > Language** (Réglages > Langue) sur l'écran de droite.
2. Sélectionnez **English (Anglais)**, **Spanish (Espagnol)**, ou **French (Français)**.

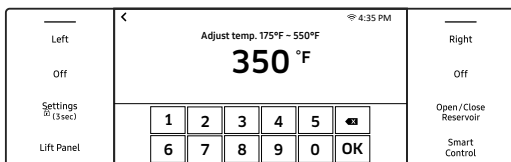
Utilisation du four de base

Réglage du mode de cuisson



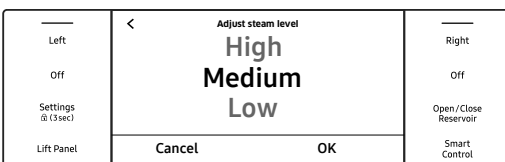
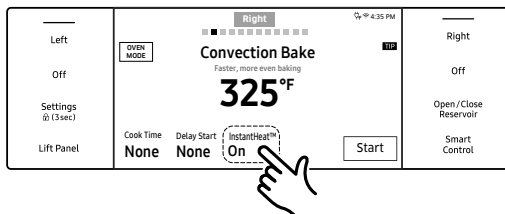
- Faites glisser l'écran vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner un mode.
- Touchez la zone de mode pour afficher la liste des modes.
- Touchez le mode que vous souhaitez sélectionner.

Réglage de la température de cuisson



- Touchez la température pour afficher le pavé numérique.
- Touchez le pavé numérique pour régler la température.
- Appuyez sur **OK**.

Instructions de base pour la cuisson au four et au grill



- Appuyez sur Right (Droit), puis balayez l'écran pour sélectionner un mode de cuisson.
- Réglez une température. (Voir page **82**)
 - Le mode Broil (Gril) peut être réglé sur Élevé, Moyen ou Faible.
 - La température du mode Keep Warm (Maintien au chaud) ne peut pas être réglée.
- Cette étape montre comment utiliser InstantHeat™, Steam (Vapeur) Bake (Cuisson), ou Steam Roast (Rôtissage vapeur). Si vous n'utilisez pas ces fonctions, passez à **Step 4 (Étape 4)**.

InstantHeat™

 - Si vous sélectionnez Convection Bake (Cuisson par convection) ou Convection Roast (Rôtissage par convection), l'écran affiche les informations sur InstantHeat™. (Par défaut : **Arrêt**). Appuyez sur **InstantHeat™** pour activer la fonction ; l'écran affiche **On** (Marche).

Steam Bake (Cuisson vapeur)/Steam Roast (Rôtissage vapeur) (four de base)

 - Touchez **Steam Bake (Cuisson vapeur)** ou **Steam Roast (Rôtissage vapeur)**. (L'écran montre le niveau de vapeur, valeur par défaut : Moyen).
 - Touchez la zone de vapeur pour afficher l'écran sur le niveau de vapeur,
 - Réglez le niveau et appuyez sur **OK**. (L'écran sur le niveau de vapeur se ferme et le nouveau niveau s'affiche.) Remplissez le réservoir d'eau avant de faire cuire à la vapeur. (Voir page **10**)

Utilisation du four de base



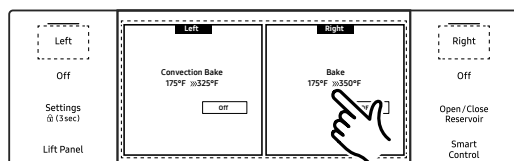
4. Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou l'option Delay Start (Départ différé), activez cette fonction maintenant. (Voir les pages **48, 49** le cas échéant.)

- Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
- Appuyez sur **Off** (Arrêt) une fois la cuisson terminée ou pour annuler la cuisson.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisinez sur une grille. (Cuisson au four sur la grille au niveau 3 ou 4, rôtissage sur le niveau 1 ou 2.)
- Lorsque vous utilisez InstantHeat™, ne préchauffez pas le four.
- Préchauffez le four si vous faites cuire des produits tels que des gâteaux ou des pâtes feuilletées.

Réglage de la température pendant la cuisson



Si vous utilisez ce mode, suivez une de ces instructions :

- Appuyez sur **Right** (Droite) (zone ou bouton), puis sur la zone de température, et utilisez le clavier pour saisir une nouvelle température.
- Placez les aliments dans le four préchauffé si la recette l'exige. Le préchauffage est indispensable pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains. Lorsque la température réglée est atteinte, le four émet plusieurs bips.

- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- NE laissez PAS la porte du four longtemps ouverte lorsque vous utilisez la cuisson par convection, car vous risqueriez de réduire la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

REMARQUE

- Si l'on ouvre la porte alors que le four est en marche, la cuisson s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement se met à tourner jusqu'à ce que le four soit refroidi.
- Videz l'eau résiduelle après la cuisson à la vapeur. N'interrompez pas le processus de vidange.
- Après la cuisson à la vapeur, videz le réservoir afin que l'eau résiduelle n'affecte pas les autres modes de cuisson.
- La température indiquée sur un thermomètre de four peut différer de la température réglée pour le four.
- Le ventilateur de convection se met normalement en marche et s'arrête pendant la cuisson.

ATTENTION

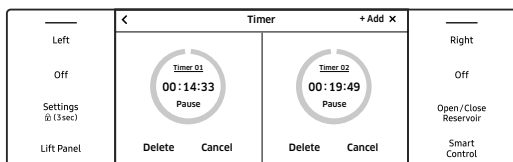
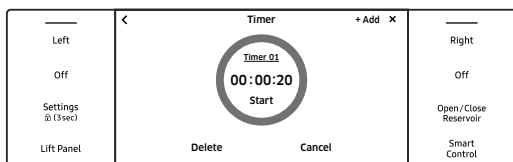
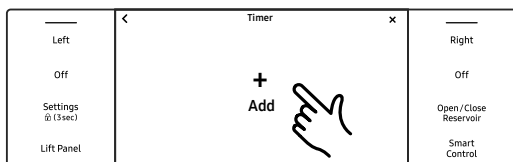
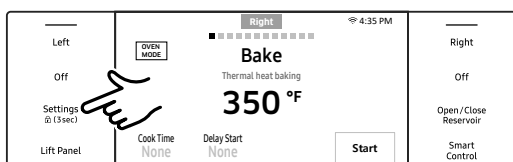
Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée. Ouvrez la porte avec précaution. Laissez l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les y mettre.

Utilisation du four de base

Utilisation de la minuterie de cuisine

Cette minuterie supplémentaire émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle marche avec tous les modes du four, mais elle ne lance ni n'interrompt les fonctions de cuisson.

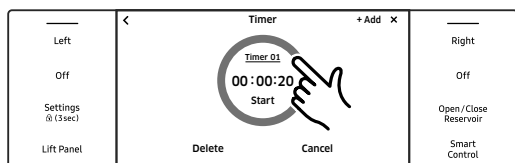
Comment régler la minuterie



1. Appuyez sur **Settings** (Réglages) puis sur **Timer** (Minuterie).
2. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
 - Vous pouvez régler jusqu'à 99 heures, 59 minutes, 59 secondes
3. Sur l'écran de la minuterie, appuyez sur **+ Add** (+ Ajouter).
4. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Lorsque le temps programmé est écoulé, le four émet un bip; l'affichage indique que le temps est écoulé.
 - Vous pouvez mettre en pause, remettre à zéro ou annuler la minuterie à tout moment en touchant l'écran.
 - La minuterie réglée dans le four de gauche peut être utilisée pour le four de droite et vice versa.
5. Si vous souhaitez régler deux ou plusieurs minuteries, appuyez sur **+ Add** (+ Ajouter) dans le haut.

Modification du nom de la minuterie

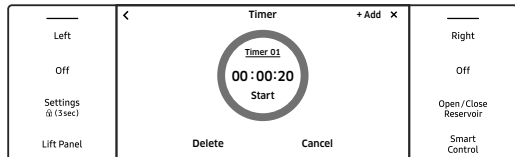
Vous pouvez modifier le nom de la minuterie pour refléter la tâche de cuisson. (par exemple poulet)



1. Touchez la zone du **timer name** (Nom de la minuterie). (Le clavier apparaît.)



2. Utilisez le clavier pour saisir le nom de la minuterie. (L'écran affiche le nouveau nom.)



Utilisation du four de base

Utilisation de la cuisson minutée

Le four s'allume immédiatement, cuit pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée. La cuisson minutée ne fonctionne qu'avec un autre mode de cuisson (cuisson traditionnelle, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture à l'air chaud, Air Sous Vide, double convection pure en quatre parties, levage, cuisson à la pierre, déshydratation).

REMARQUE

Voir p. 54 pour les modes disponibles pour chaque four.



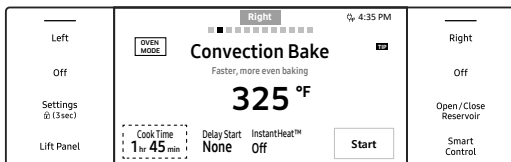
1. Appuyez sur **Left** (Gauche) ou **Right** (Droite), puis balayez vers un mode de cuisson.



2. Touchez la fonction **Cook Time** (Temps de cuisson). (L'écran passe sur le temps de cuisson.)



3. Appuyez sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de 1 min à 9 h 59 min.
 - Seul le mode Air Sous Vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min



4. Le temps de cuisson apparaît dans la zone Temps de cuisson de l'écran. (Annulez le temps programmé à tout moment en la réglant sur 0 minute.)

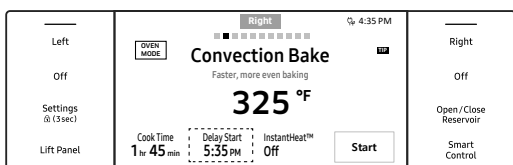
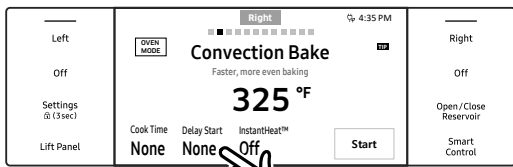
ATTENTION

Utilisez la cuisson minutée et le départ différé pour cuire des viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement (par exemple, le lait, les œufs, le poisson, la viande, la volaille) doivent d'abord être refroidis dans le réfrigérateur. Même les aliments réfrigérés ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement lorsque la cuisson est terminée.

Utilisation du départ différé

Dans ce mode, la minuterie du four allume le four à l'heure définie. Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne lorsqu'un temps pré-réglé s'est écoulé en réglant également la cuisson minutée.

- Le départ différé ne peut être utilisé qu'avec une autre mode de cuisson (cuisson traditionnelle, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, friture à l'air chaud, Air Sous Vide, double convection pure en quatre parties, lavage vapeur, cuisson à la pierre, déshydratation, auto-nettoyage).
- Vous pouvez régler le four sur un départ différé avant de régler les autres modes de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

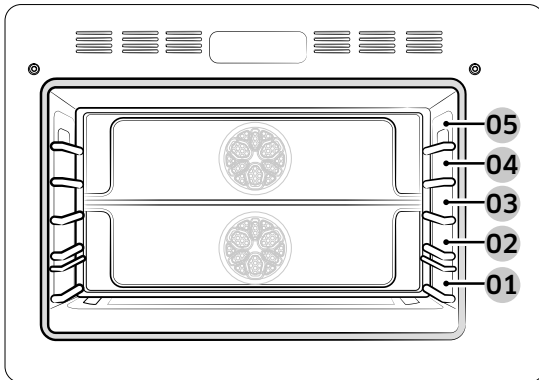


1. Ajustez la ou les grilles et placez l'aliment dans le four.
2. Appuyez sur **Left** (Gauche) ou **Right** (Droite), puis balayez vers un mode de cuisson.
3. Réglez un temps de cuisson si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement une fois ce temps de cuisson écoulé. (Voir Utilisation de la cuisson minutée, p. 48).
4. Appuyez sur **Delay Start** (Départ différé). (L'heure actuelle apparaît comme la première entrée.)
5. Utilisez le pavé numérique pour régler une heure de début de cuisson.
 - L'heure de départ différé et le temps de cuisson, s'ils sont réglés, s'afficheront à l'écran.

Utilisation du four de base

Utilisation des grilles du four

Four droit



Positions recommandées des grilles pour la cuisson

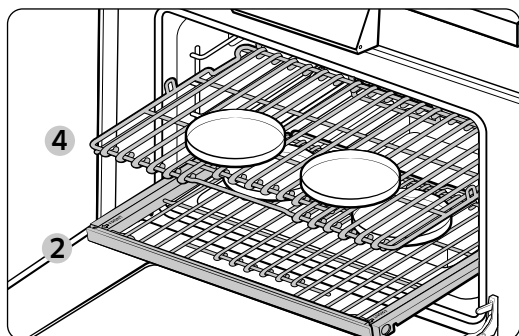
Position de la grille	Type d'aliments
5	Hamburgers, rôties, bifteck
4	Poisson, petites pièces de volaille
3	Gâteaux, muffins, brownies, biscuits, quatre-quarts
2	Gâteaux des anges, tartes, rôtis, plats en cocotte, pizza
1	Dinde, gros rôtis, pizza

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

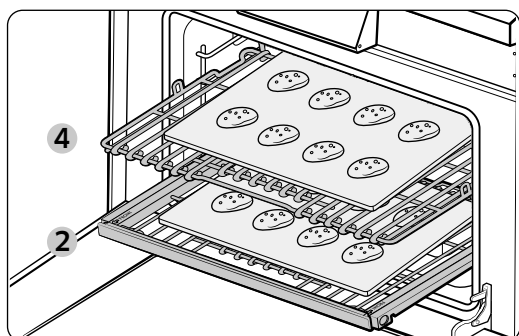
ATTENTION

- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et entraînerait une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le plancher du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsqu'il est froid.
- Si vous placez une grille dans la position la plus haute (position 5), veillez à ce qu'elle soit placée de manière stable sur la butée en relief.

Cuisson sur plusieurs grilles



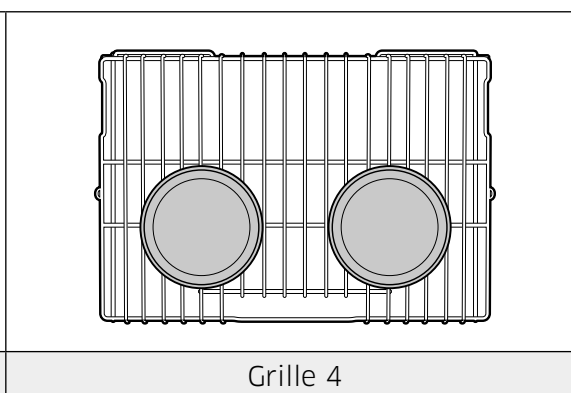
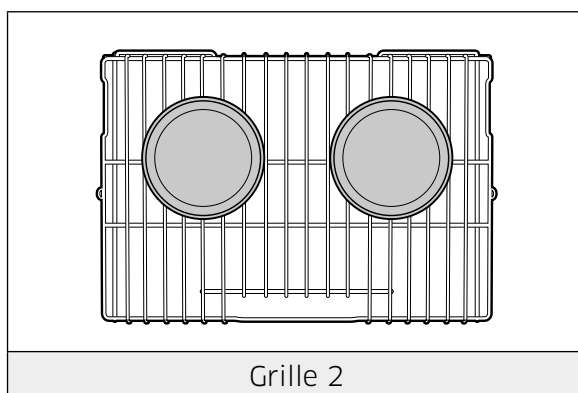
Position des moules à gâteaux



Position des plaques à pâtisserie

- Pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits sur deux grilles, placez les grilles aux niveaux 2 et 4.
- Pour la cuisson de 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l'avant de la grille supérieure et les deux autres à l'arrière de la grille inférieure.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments sur une grille, maintenez un espace de 2,5 cm à 3,8 cm (1 po à 1,5 po) entre les aliments.
- Lorsque vous utilisez la grille coulissante, placez-la sous la grille plate.

Articles de cuisson	Position de la grille
Gâteau	2 et 4
Biscuit	2 et 4



Utilisation du four de base

Avant d'utiliser les grilles

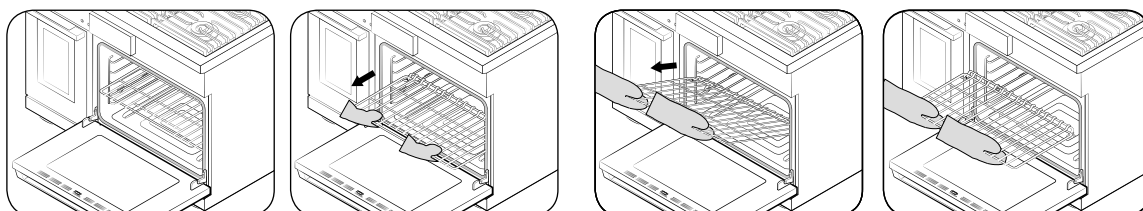
Chaque grille est dotée de butées qu'il faut placer correctement sur les supports pour éviter que la grille ne soit retirée du four accidentellement. (Ajustez les grilles uniquement lorsque le four est froid.)

Retrait des grilles

Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis inclinez-la vers le haut et retirez-la.

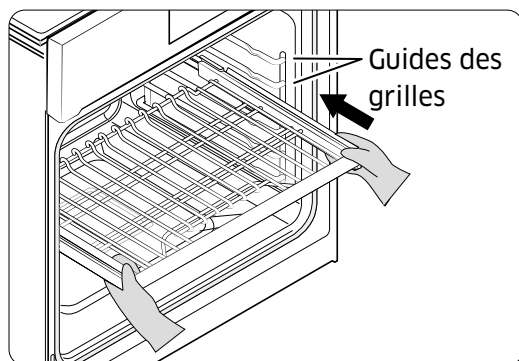
Installation des grilles

Posez l'extrémité de la grille sur le support, puis inclinez la partie avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.

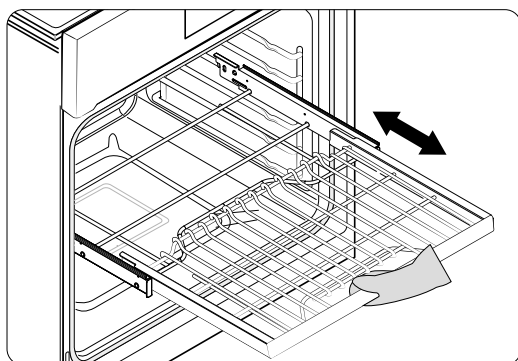


Utilisation de la grille coulissante

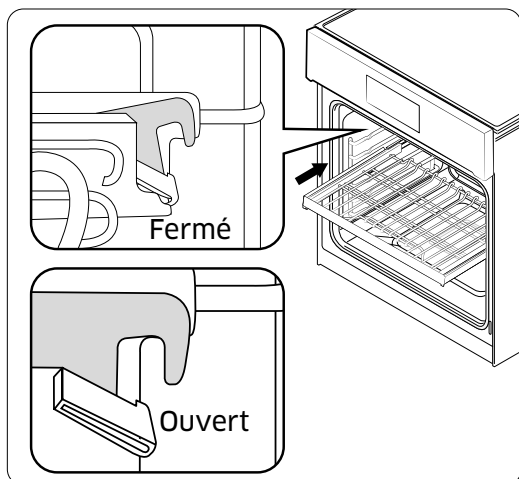
Deux grilles coulissantes permettent à la grille de sortir complètement du four pour faciliter le retrait et la mise en place des ustensiles de cuisson, en particulier des plats lourds.



Les glissières de la grille coulissante étant rétractées et le four éteint, insérez la grille entre les guides jusqu'à ce qu'elle atteigne l'arrière.

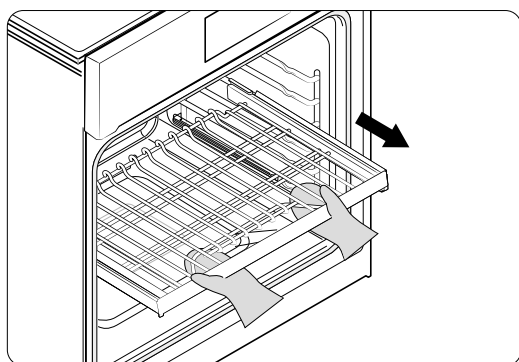


Tenez la poignée pour tirer la grille coulissante (gauche). Si vous tirez sur le cadre, la grille risque de se détacher des guides, s'endommager et blesser l'utilisateur. Portez les gants de cuisine lorsque vous manipulez la grille coulissante pendant la cuisson.

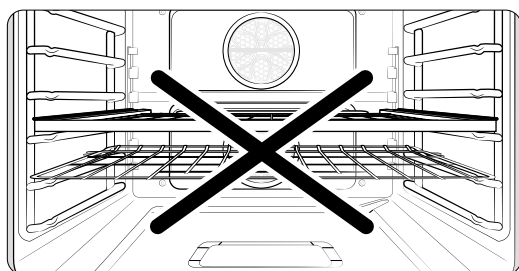


REMARQUE

Verrouillez la partie inférieure de la grille coulissante contre la paroi du four lors de l'utilisation pour s'assurer que la grille reste fixe sur les guides. Le crochet sur la grille coulissante est commandé par la partie supérieure de la grille. Le crochet fermé s'incline vers le haut. (Voir à gauche)



La grille coulissante étant fermée et le four éteint et refroidi, saisissez la grille et le cadre et tirez-les vers l'avant pour les retirer.



ATTENTION

Gardez au moins un niveau de grille ouvert entre une grille coulissante et une grille métallique.

REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau de grille, sauf le plus bas (niveaux de grille disponibles : 2 à 5).

Utilisation du four de base

À propos des fonctions du four

Four	Caractéristiques du four
Four de base	Cuisson traditionnelle, cuisson par convection, rôtissage par convection, grill, cuisson vapeur, rôtissage vapeur, double convection pure en quatre parties, friture à l'air chaud, cuisson à la pierre, Air Sous Vide, fonction spéciale, nettoyage
Petit four	Cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, grill, fonction spéciale, nettoyage

Mode de cuisson

Appuyez sur **Right** (Droit), puis balayez pour sélectionner le mode de cuisson; réglez ensuite une température. (Voir **Réglage de la température**, p. 42 et **Instructions de base pour la cuisson au four et au grill**, p. 43)

Mode	Température	Modèle de 122 cm (48 po)		Sonde de température	Instan-tHeat™
		Gauche	Droite		
Cuisson Traditionnelle	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Convection Bake/ Roast (Cuisson/Rôtissage par Convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Four droit uniquement)
Broil (Cuisson au grill)	Faible/Moyen/Élevé	0	0	-	-
Convection Bake/ Roast (Cuisson/Rôtissage vapeur)	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Double convection pure en 4 parties	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Air Fry (friture à l'air chaud)	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Mode cuisson à la pierre	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Four	Instruction
Cuisson traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Le mode de Cuisson traditionnelle est utilisé pour la cuisson de gâteaux, de biscuits et de plats en cocotte. Préchauffez toujours le four. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent faire cuire plus rapidement avec plus de brunissement.
Cuisson par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode de Cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme et continue dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque vous utilisez plusieurs grilles. Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain. Pour la cuisson par convection avec une seule grille, placez celle-ci au niveau 3. Pour la cuisson par convection avec deux grilles, placez celles-ci aux niveaux 2 et 4 pour les gâteaux et les biscuits. Pour la cuisson par convection avec trois grilles, placez celles-ci aux niveaux 1, 3 et 5 pour les biscuits. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des demi-plaques commerciales ou une plaque à biscuits de 40,6 cm (16 po). La température du four doit être réduite manuellement de 14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection. Le four peut contenir une plaque à pâtisserie commerciale de taille normale 46 × 66 cm (18 × 26 po). Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson de taille commerciale, n'en utilisez qu'un seul.
Rôtissage par convection	<ul style="list-style-type: none"> Le mode Rôtissage par convection est idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande tendre, à découvert. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites à la broche. L'air chaud scelle rapidement les viandes en y retenant les jus. Elles seront plus tendres et juteuses, et dorées à souhait à l'extérieur.
Gril	<ul style="list-style-type: none"> Permet de cuire des morceaux de viande tendres par chaleur directe sous l'élément de grillage du four. La chaleur intense cuit rapidement et donne un aspect extérieur riche et doré; idéale pour des pièces de viande, de poisson ou de volaille faisant jusqu'à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais si vous préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes, vous obtiendrez de meilleurs résultats. Voir Guide de recommandation en matière de grillade, p. 57.

Utilisation du four de base

Steam Bake (Cuisson vapeur)	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour le pain, les pâtisseries, les desserts; elle augmente l'humidité pour améliorer la texture et la saveur. • Voir Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur/rôtissage vapeur), p. 43.
Rôtissage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les viandes et les volailles rôties; maintient une surface croustillante, tout en retenant les jus de cuisson pour un goût plus moelleux et tendre. • Voir Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur/rôtissage vapeur), p. 43.
Air Fry (friture à l'air chaud)	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode Air Fry utilise de l'air chaud pour que les aliments surgelés ou frais soient plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que dans le mode convection normal. • Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le plateau pour friture à l'air chaud en position 3. • Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. • La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F.
Mode cuisson à la pierre	<ul style="list-style-type: none"> • Accessoire pour pierre requis. • Faites cuire sur une pierre à pâtisserie ou à pizza pour la pizza et le pain. • Avec une pierre, faites toujours un préchauffage pour obtenir les meilleurs résultats. Le préchauffage prend environ 20 à 30 minutes. • Quand le signal sonore retentit, placez la pizza ou le pain sur la position 2 ou 3 de la grille.
Air Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode Air Sous Vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. • Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet que les aliments conservent leur parfum et leurs nutriments d'origine avec une saveur enrichie et une texture douce. • Vous pouvez régler la température par incréments de 0,55 °C (1 °F).
Double convection pure en quatre parties	<ul style="list-style-type: none"> • La Double convection pure en quatre parties utilise de puissants ventilateurs doubles qui augmentent la circulation d'air et accélèrent la cuisson. • Idéal pour les aliments cuits sur une seule grille. • Offre les meilleures performances pour les biscuits, les gâteaux, les petits gâteaux, etc. • Pour la cuisson sur une seule grille, utilisez le niveau 3 ou 4. • Pour la cuisson sur deux grilles, utilisez les niveaux 3 et 5.

Guide de recommandation en matière de grillade

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de point de cuisson affecteront le temps de grillage.

Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill.

Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais si vous préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes, vous obtiendrez de meilleurs résultats.

Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur (cm/po)	Gril	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er}	2 ^e
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1	Élevé	5	03:30 - 04:00	03:00 - 03:30
Steak de bœuf	Saignant	1 oz	1	Élevé	5	04:00 - 05:00	03:00 - 04:00
	Moyen	1 oz	1	Élevé	5	05:00 - 06:00	04:00 - 05:00
	Bien cuit	1 oz	1	Élevé	5	06:00 - 07:00	05:00 - 06:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	1,5 lb	½-1	Faible	4	12:00 - 13:00	10:00 - 11:00
	Bien cuit	1,4 kg (3 lb)	½-1	Faible	4	15:00 - 16:00	12:00 - 13:00
Steak de porc	Bien cuit	1-2 pièces	½-1	Faible	5	11:00 - 13:00	09:00 - 11:00
Poitrine de poulet	Bien cuit	3-5 pièces	½-1	Moyenne	5	07:00 - 09:00	08:00 - 10:00
Steaks de saumon	Bien cuit	3-5 pièces	½-1	Moyenne	5	05:00 - 07:00	04:00 - 06:00
Filets de poisson	Bien cuit	3-5 pièces	¼ à ½	Moyenne	5	05:00 - 06:00	04:00 - 06:00
Filets de morue	Bien cuit	3-5 pièces	1	Moyenne	5	06:00 - 08:00	06:00 - 08:00

Utilisation du four de base

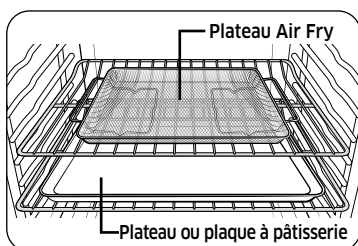
Steam Bake / Steam Roast Recommendation Guide (Guide de recommandation en matière de cuisson vapeur/rôtissage vapeur)

Mode vapeur	Niveau	Aliments
Cuisson vapeur	Élevée	Pains de seigle, desserts (flan au caramel)
	Moyenne	Croissants, tartes, plats réchauffés (pizzas, plats en cocotte)
	Faible	Pâtisseries
Rôtissage vapeur	Élevée	-
	Moyenne	Viandes, volaille
	Faible	Dinde, gros morceaux de viande

Mode Air Fry (friture à l'air chaud)

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le Friture à l'air chaud plateau en position 3. La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 et 500 °F).. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.

1. Placez le plateau Air Fry sur la position 3 de la grille, et placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la position 2 ou 1 de la grille.
2. Sélectionnez le mode Air Fry et réglez la température de cuisson. La température peut être réglée entre 177 et 260 °C (350 et 500 °F).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez les deux boutons sur la position **Off** (Arrêt).



Emplacement recommandé pour le plateau Air Fry

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque Air Fry, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale qu'elle supporte.
- Placez la plaque de cuisson sous quelques feuilles de papier, comme du papier sulfurisé, pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture à l'air chaud.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, le fait d'étaler l'huile sur une plus grande surface et plus uniformément rendra les aliments plus croustillants.
- Une couche humide ou épaisse ne sera pas croustillante ou ne cuira pas efficacement avec la friture à l'air chaud.

⚠ ATTENTION

- Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde fumeront lors de l'utilisation du modèle Air Fry.
- Avant de commencer une friture à l'air chaud, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre de la cuisine et assurez que celle-ci soit bien ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur avant et après la cuisson par friture à l'air chaud.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter qu'ils ne fument pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, car il est difficile de maintenir la température du four, d'éviter les pertes de chaleur et d'économiser de l'énergie.

Guide du mode Air Fry**📖 REMARQUE**

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez la plaque Air Fry à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou une plaque de grille sous la plaque Air Fry pour recueillir les gouttes éventuelles. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée.

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	30 à 35 min	-
Frites surgelées, assaisonnées	850 g à 1 kg (25 à 30 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	23 à 28 min	-
Tater Tots surgelés	850 g à 1 kg (40 à 45 oz)	450 °F (200 °C)	20 à 25 min	-
Pommes de terre rissolées surgelées	850 g à 1 kg (25 à 30 oz)	450 °F (200 °C)	20 à 25 min	-

Utilisation du four de base

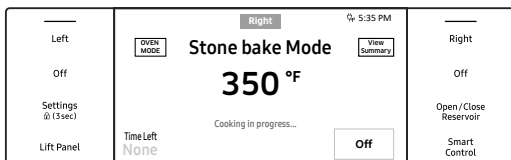
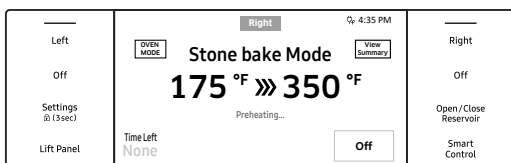
Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Quartiers de pommes de terre surgelés	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	218 à 232 °C (425 à 450 °F)	20 à 25 min	-
Frites maison	850 g à 1 kg (25 à 30 oz)	425 °F (200 °C)	23 à 28 min	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 0,85 cm (1/3 de pouce). Faites-les tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez de 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	850 g à 1 kg (25 à 30 oz)	450 °F (200 °C)	25 à 30 min	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	850 g à 1 kg (24 à 28 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	18 à 23 min	-
Ailes de poulet surgelées	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	400 °F (200 °C)	30 à 35 min	-
Rondelles d'oignon congelées	850 g à 1 kg (20 à 25 oz)	400 °F (200 °C)	20 à 25 min	-
Bâtonnets de poisson congelés	850 g à 1 kg (20 à 25 oz)	400 °F (200 °C)	20 à 25 min	-
Lanières de poulet surgelées	850 g à 1 kg (25 à 30 oz)	218 à 232 °C (425 à 450 °F)	25 à 30 min	-
Churros surgelés	850 g à 1 kg (20 à 25 oz)	425 °F (200 °C)	18 à 22 min	-

Article	Quantité	Température	Temps	Astuces
Volaille				
Pilons de poulet frais	850 g à 1 kg (35 à 45 oz)	218 à 232 °C (425 à 450 °F)	27 à 32 min	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments frits à l'air chaud riches en matières grasses peuvent faire de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	218 à 232 °C (425 à 450 °F)	25 à 30 min	
Poitrines de poulet, panées	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	30 à 35 min	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	850 g à 1 kg (15 à 20 oz)	425 °F (200 °C)	20 à 25 min	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	850 g à 1 kg (20 à 25 oz)	425 °F (200 °C)	20 à 25 min	
Champignons, panés	850 g à 1 kg (18 à 22 oz)	425 °F (200 °C)	18 à 22 min	
Oignons, panés	850 g à 1 kg (18 à 22 oz)	425 °F (200 °C)	20 à 25 min	
Choux-fleurs, panés	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	20 à 25 min	
Mélange de légumes, panés	850 g à 1 kg (30 à 35 oz)	204 à 218 °C (400 à 425 °F)	20 à 25 min	

Utilisation du four de base

Mode cuisson à la pierre

Cette fonction permet de cuire sur une pierre à pâtisserie ou à pizza. Pour la pizza et le pain. Une pierre est donc nécessaire comme accessoire. Avec une pierre, il faut toujours préchauffer pour obtenir les meilleurs résultats. Le préchauffage prend environ 20 à 30 minutes. Quand le signal sonore retentit, placez la pizza ou le pain sur la position 2 ou 3 de la grille.



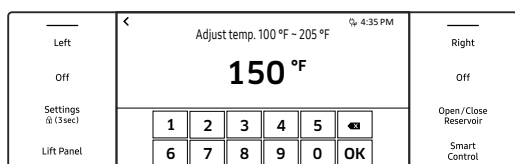
1. Balayez l'écran vers la gauche/droite pour sélectionner le mode Stone bake mode (Cuisson à la pierre). Appuyez ensuite sur la température pour régler celle-ci. La température peut être réglée entre 175 et 260 °C (350 et 500 °F).
2. Laissez préchauffer le four. La température affichée commence à changer dès que la température du four atteint 80 °C (175 °F).
3. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments sur la grille souhaitée. Fermez la porte du four, puis la cuisson démarre.

Mode Air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient de basses températures constantes dans la chambre de cuisson, ce qui permet que les aliments conservent leur arôme et leurs nutriments d'origine avec une saveur enrichie et une texture douce.



1. Placez les sacs d'aliments sous vide sur la grille en position 3 fermez la porte.



2. Balayez l'écran vers la gauche ou la droite pour sélectionner le mode Air sous vide. Appuyez ensuite sur la température pour régler celle-ci.

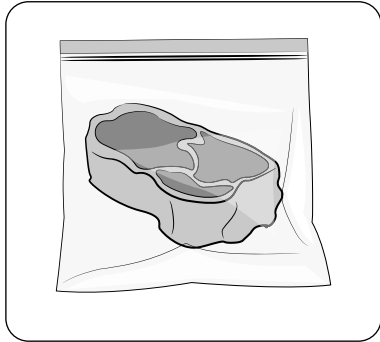


3. Appuyez sur Cook time (Temps de cuisson) puis sur les chiffres du pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Le mode air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min

REMARQUE

Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section Cuisson minutée à la page **48**.

Utilisation du four de base



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous-Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 3 du four.
- Utilisez ce mode pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de bonne qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous-Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons présentent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour préserver l'arôme et la texture des aliments.
- Pour le poulet, en particulier, il est recommandé de le consommer immédiatement après la cuisson.

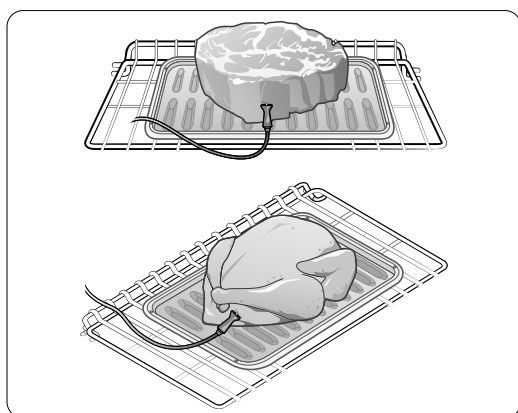
Aliment	Degré de cuisson	Température (°C/°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130 °F (200 °C)	3 à 5
	Moyen	140 °F (200 °C)	3 à 5
	Bien cuit	155 °F (200 °C)	4 à 6
Rôti	Moyen	150 °F (200 °C)	7 à 12
	Bien cuit	155 °F (200 °C)	7 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150 °F (200 °C)	4 à 6
	Ferme	160 °F (200 °C)	4 à 6
Rôti	Moyen	150 °F (200 °C)	5 à 7
	Bien cuit	160 °F (200 °C)	6 à 8
Porc effiloché	Bien cuit	160 °F (200 °C)	15 à 48
Volaille			
Poitrine de poulet	Tendre	145 °F (200 °C)	3 à 5
	Ferme	160 °F (200 °C)	4 à 6
Magret de canard	Tendre	145 °F (200 °C)	4 à 6
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130 °F (200 °C)	3 à 5
	Bien cuit	145 °F (200 °C)	3 à 5
Filet de morue	Tendre	130 °F (200 °C)	3 à 5
Légumes			
Asperges	-	180 °F (200 °C)	1 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190 °F (200 °C)	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190 °F (200 °C)	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190 °F (200 °C)	2 à 4
Courge, en cubes	-	180 °F (200 °C)	2 à 3
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180 °F (200 °C)	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180 °F (200 °C)	1 à 2
Poire, en tranches	-	180 °F (200 °C)	2 à 3

Utilisation du four de base

Utilisation de la sonde de température

Pour de nombreux aliments, notamment les rôtis et la volaille, la mesure de la température interne est le meilleur moyen de déterminer le point de cuisson. Cette fonctionnalité vous permet de cuisiner la viande à la température interne exacte. Utilisez-la avec les options Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage par convection), Steam Bake (Cuisson vapeur), Steam Roast (Rôtissage vapeur), Dual Four-Part Pure Convection (double convection pure en quatre parties). Lorsque la température interne de la viande atteint 38 °C (100 °F), la température actuelle s'affiche sur l'écran de la sonde.

1. Enfoncez l'extrémité de la sonde de température au centre de la viande.



- Enfoncez la sonde comme illustré ci-contre. Ne touchez pas l'os, la graisse ni le cartilage. Si vous n'enfoncez pas complètement la sonde, vous obtiendrez la température du four et non celle de la viande.
- Viande avec os : Enfoncez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse.
- Volaille entière : Enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à la patte.
- Si vous activez la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) pour conserver la viande au chaud après l'avoir cuite en utilisant la sonde de température, elle risque de cuire au-delà de la température souhaitée.
- Emplacement de la prise de la sonde de température
 - cuisinière de 122 cm (48 po) (four gauche) : paroi du four gauche
 - cuisinière de 122 cm (48 po) (four droit) : paroi du four droit

2. Insérez la sonde de température dans la prise située dans le haut de la paroi latérale du four.
3. Appuyez sur **Left (Gauche)** ou **Right (droit)** et basculez vers le mode de cuisson (cuisson traditionnelle, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson vapeur, rôtissage vapeur ou double convection pure en quatre parties).
4. Appuyez sur **Temp Probe** (sonde de température) et à l'aide du pavé numérique, réglez une température interne comprise entre 37 et 93 °C (100 et 200 °F).
5. (Facultatif) Réglez le temps de départ différé.
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). (Lorsque la température interne réglée est atteinte, la sonde s'éteint et une alarme retentit.)

REMARQUE

Si vous retirez la sonde de température sans annuler la fonction ou si vous l'insérez sans régler la fonction, la cuisson s'arrête au bout de 1 minute.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour protéger l'extrémité de la sonde, décongelez complètement les aliments et ne laissez pas l'extrémité sortir de la viande.
- La sonde ne doit être dans le four que si elle est utilisée.
- Évitez d'utiliser des pinces pour insérer/retirer la sonde.
- N'utilisez la sonde de température que conformément aux instructions.

Type d'aliments		Niveau
Bœuf / Agneau	Saignant	140 °F (200 °C)
	Moyen	160 °F (200 °C)
	Bien cuit	170 °F (200 °C)
Porc		170 °F (200 °C)
Volaille		82 à 85 °C (180 à 185 °F)

📖 REMARQUE

Si vous recouvrez la viande cuite d'une feuille d'aluminium et que vous la laissez reposer pendant 10 minutes, la température interne grimpe de 3 à 5,5 °C (5 à 10 °F). Après la cuisson, retirez la sonde de la prise, puis retirez la viande.

Utilisation du four de base

Utilisation des fonctions de nettoyage

La fonction de nettoyage a quatre sélections : Auto-nettoyage, GreenClean™, détartrage et vidange.

Caractéristique	Cuisinière Pro de 122 cm (48 po)	
	Gauche	Droite
Auto-nettoyage	0	0
GreenClean™	0	0
Détartrage	-	0
Vidange	-	0

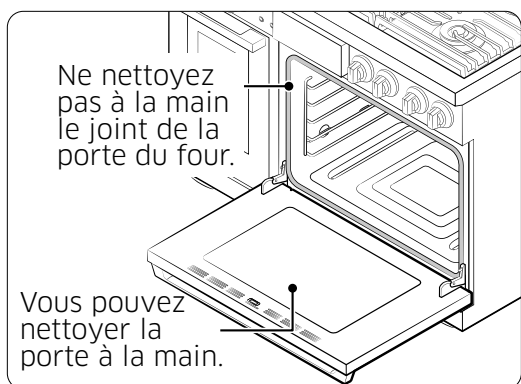
L'auto-nettoyage a lieu à des températures bien supérieures à celles de la cuisson, afin de brûler complètement les graisses et les aliments résiduels ou de les réduire en une fine cendre que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

ATTENTION

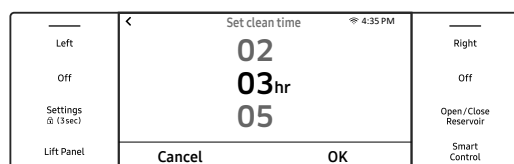
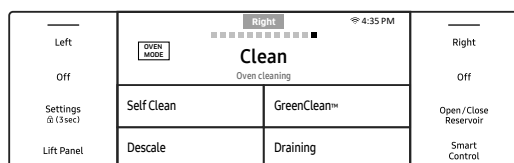
- Pendant l'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les fumées émises pendant l'auto-nettoyage sont nocives pour les oiseaux de compagnie. Déplacez-les temporairement dans une autre pièce bien ventilée.
- Ne recouvrez aucune partie du four de feuille d'aluminium. Cela entrave la circulation de la chaleur, donne de mauvais résultats et peut endommager définitivement l'intérieur du four.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four pendant l'auto-nettoyage, car vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique. Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four après l'auto-nettoyage pour laisser l'air chaud s'échapper.

Auto-nettoyage

Cette fonction chauffe la chambre du four à une température très élevée, incinérant les résidus en une fine cendre qui peut être essuyée avec un chiffon humide.

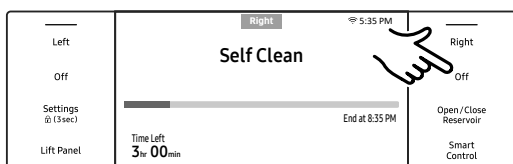
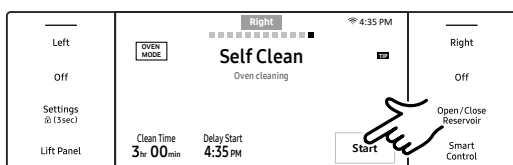


- Aérez suffisamment la cuisine pendant l'auto-nettoyage.
 - Si vous nettoyez automatiquement les grilles chromées du four, elles vont noircir, se ternir et auront du mal à glisser.
 - Nettoyez à la main les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs doux. Rincez à l'eau claire et séchez.
 - Essuyez les débris sur le plancher du four.
 - Vérifiez que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que la lumière est éteinte.
- Nettoyez à la main les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs doux. Rincez à l'eau claire et séchez.
 - Ne nettoyez pas le joint. Son matériau en fibre de verre ne résiste pas à l'abrasion. Le joint d'étanchéité doit rester intact. S'il est usé, remplacez-le.
 - Dacor recommande de n'utiliser l'auto-nettoyage qu'une fois par an. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire tout au long de l'année, utilisez la fonction de nettoyage écologique GreenClean™. (Voir p.68)



1. Retirez les grilles, le filtre du ventilateur et les accessoires du four.
2. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage).
3. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
4. Touchez **Clean Time** (Temps de nettoyage).
5. Touchez l'écran pour régler le temps de nettoyage (2, 3 ou 5 heures [valeur par défaut : 3]) et appuyez sur **OK**.

Utilisation du four de base



6. Si vous n'utilisez pas Départ différé, passez à l'étape 8. Dans le cas contraire, appuyez sur **Delay Start** (Départ différé) et passez à l'étape 6.
7. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez lancer l'auto-nettoyage et appuyez sur **OK**.
8. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer l'auto-nettoyage. (Le verrouillage automatique des portes s'enclenche; les deux portes se verrouillent lorsque vous lancez l'auto-nettoyage sur l'un des fours.)
9. Si vous devez annuler l'auto-nettoyage, appuyez sur **Off** (Arrêt).

REMARQUE

- Vous ne pouvez pas lancer l'auto-nettoyage si le verrouillage des commandes est activé ou si le four est trop chaud.
- Pendant l'auto-nettoyage, les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indique le temps de nettoyage restant. Les portes du four ne s'ouvriront que lorsque le four sera complètement refroidi.
- L'auto-nettoyage peut s'utiliser dans un seul four à la fois et le four inactif ne peut être utilisé.
- N'utilisez pas la table de cuisson pendant l'auto-nettoyage.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Essuyez la cendre à l'aide d'un chiffon humide. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier imprégné de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour cuisiner tant que la porte est verrouillée.
- De fines lignes générées à l'intérieur de la cavité peuvent apparaître lors du refroidissement et du chauffage répétés du produit après une utilisation prolongée. Ce phénomène est normal. Il n'affecte pas les performances du produit et ne présente aucun danger pour l'organisme humain.

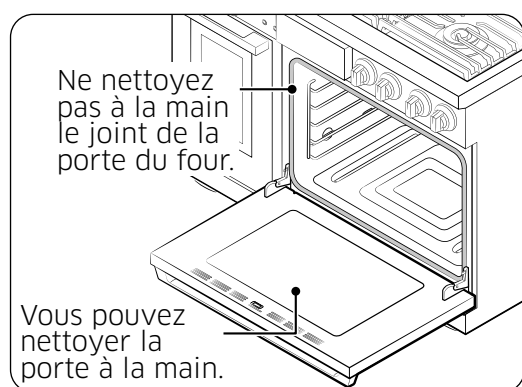
GreenClean™

Cette fonction permet de gagner en temps et d'économiser de l'énergie en chauffant la chambre du four suffisamment pour détacher les résidus de cuisson afin de pouvoir les essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

La porte du four se verrouille pendant GreenClean™. Forcer l'ouverture de la porte peut endommager le système de verrouillage automatique.

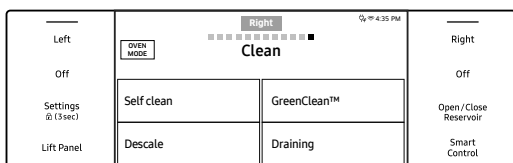
Avant un cycle GreenClean™



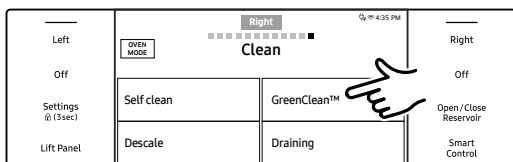
- Retirez les grilles, les supports de grille, la lèchefrite, l'insert de la lèchefrite et tous les ustensiles de cuisine.
 - Les grilles de four de couleur argentée peuvent être nettoyées écologiquement, mais elles noirciront et deviendront plus difficiles à faire glisser.
 - Ne nettoyez pas le joint de la porte. Son matériel ne peut pas résister à l'abrasion. Le joint d'étanchéité doit rester intact. S'il est usé, remplacez-le.
 - Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.
- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte doivent être nettoyés à la main avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.

Utilisation du four de base

Lancement d'un cycle GreenClean™



1. Balayez l'écran vers Clean (Nettoyage).



2. Appuyez sur **GreenClean™**.



3. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer le mode GreenClean™, et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

REMARQUE

- (Petit four) Pour de meilleurs résultats, versez exactement 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four.
- (Four de base) Fonctionne avec la fonction vapeur. Ajoutez 1 000 ml (33,8 oz) d'eau dans le réservoir.
- Vous ne pouvez pas lancer GreenClean™ si le verrouillage des commandes est activé ou tant que le four n'est pas refroidi.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indique le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four ni régler le four pour la cuisson tant que le four n'a pas refroidi.
- GreenClean™ peut s'utiliser dans un seul four à la fois. Si le mode GreenClean™ est activé dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour cuisiner.

Après un cycle GreenClean™

- Mettez-vous à l'écart et ouvrez soigneusement la porte du four pour laisser l'air chaud s'échapper en toute sécurité; l'eau résiduelle sur le fond du four est suffisamment chaude pour brûler.
- Essuyez immédiatement l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge.
- À l'aide d'une éponge imbibée de détergent ou d'une brosse douce, essuyez l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon et le calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four et laissé sécher, laissez la porte du four entrebâillée pour permettre à la surface émaillée de sécher complètement.

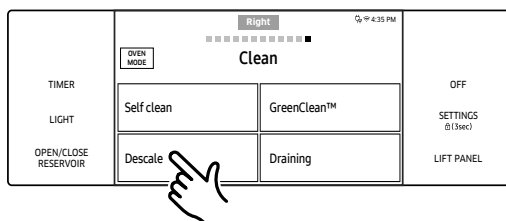
Détartrage (four de base)

Si vous utilisez les fonctions vapeur, vous devez détartre régulièrement le four pour en éliminer les minéraux qui pourraient affecter le goût ou la qualité de votre cuisson. Pour un cycle de détartrage, utilisez uniquement des détartreurs spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.

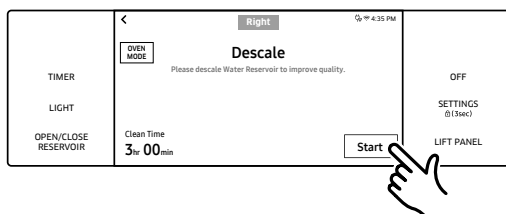
REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions vapeur pendant une période déterminée, le témoin de détartrage s'allume. Vous pouvez utiliser les fonctions vapeur pendant quelques heures sans détartrage; toutefois, lorsque ces heures sont épuisées, toutes les fonctions vapeur sont désactivées jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartrage.

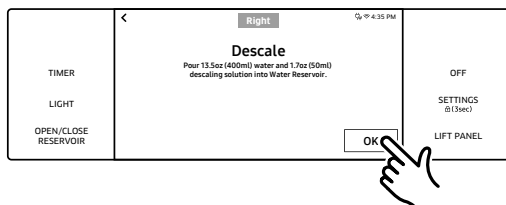
TITRE HYDROTIMÉTRIQUE	Heure de fonctionnement		
	Alerte préalable	Alerte de nettoyage	
Doux	39	42	(+3)
Moyen	30	33	(+3)
Dur	23	26	(+3)



1. Balayez l'écran vers Clean (Nettoyage).
2. Appuyez sur **Descal** (Détartrage).



3. Appuyez sur **Start** (Démarrer).

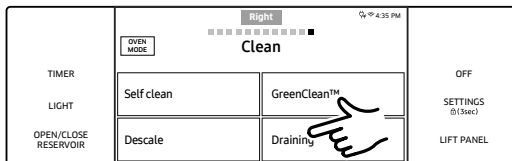


4. Suivez les instructions à l'écran. Le cycle dure 3 heures. Videz et nettoyez le réservoir, puis versez-y de l'eau et du produit détartre. (Voir le tableau pour obtenir les quantités.)

Utilisation du four de base

Vidange (four à vapeur)

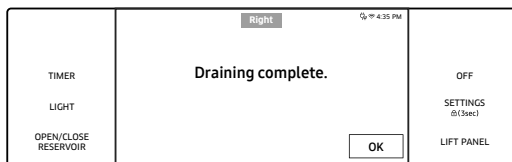
Lorsqu'une fonction vapeur est terminée, vous devez évacuer l'eau restante pour éviter que l'eau n'affecte les autres modes de cuisson. Pour vidanger l'eau, suivez les étapes suivantes :



1. Passez à l'écran Nettoyer, puis appuyez sur **Drainage**.



2. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le four vidange l'eau du générateur de vapeur du réservoir.



3. Une fois la vidange effectuée, utilisez les gants de cuisine pour retirer et vider le réservoir.

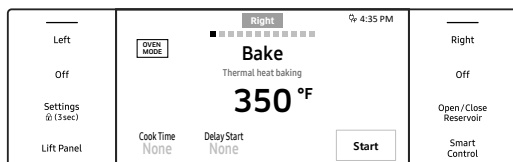
Utilisation de la fonction Sabbat

(Pendant le sabbat et les fêtes juives)

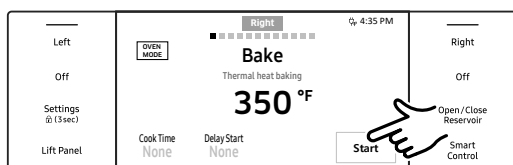


Pour obtenir de l'aide supplémentaire, des directives d'utilisation et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbat, visitez le site <http://www.star-k.org>.

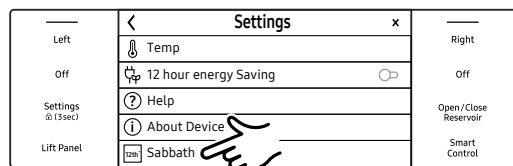
La fonction Sabbat n'est utilisable que pour la cuisson normale. La température du four peut être réglée alors que la fonction Sabbat est activée. (Utilisez le réglage de température du four uniquement pendant les fêtes juives.) Toutefois, l'affichage ne change pas et aucune tonalité ne retentit lorsqu'un changement se produit. Une fois que la fonction Sabbat est active et que le four est correctement réglé, le four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'économie d'énergie de 12 heures préréglée en usine. Pour utiliser l'éclairage du four pendant le Sabbat, allumez **LIGHT** (ÉCLAIRAGE) avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et la fonction Sabbat activée, l'éclairage intérieur du four reste allumé jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit désactivée. Si vous ne comptez pas utiliser l'éclairage du four, éteignez-le avant d'activer la fonction Sabbat.



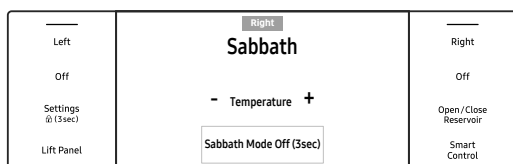
1. Balayez l'écran vers le mode de Cuisson traditionnelle.
2. Réglez la température et le temps de cuisson selon votre convenance.



3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

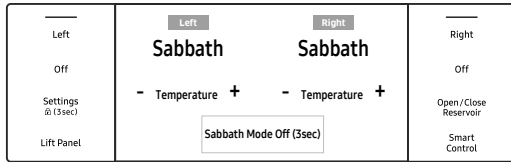


4. Appuyez sur **Settings > Sabbath** (Réglages > Shabbath), puis sur **Sabbath** (Shabbath) pour activer le mode Shabbath. (Le four n'émettra pas de signal sonore ni ne montrera une quelconque modification; vous pouvez modifier la température du four après le début de la cuisson.)



Utilisation du four de base

Four double



5. Arrêtez le four à tout moment en appuyant sur **Off** (Arrêt). (Cela n'annule pas le mode Sabbat.)
6. Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Sabbath Mode Off** (Désactivation du mode Sabbat) pendant 3 secondes.

REMARQUE

- Après avoir modifié la température du four lorsque l'appareil est en mode Sabbat, un délai de 15 secondes s'écoule avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez régler la fonction Cook Time (Temps de cuisson) avant d'activer le mode Shabbath.
- En cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteint. Lorsque le courant est rétabli, Sabbath s'affiche sur l'écran de commande, mais le four est désactivé. Les aliments peuvent être retirés du four, cependant le four ne peut être remis en marche qu'après les fêtes juives,

ATTENTION

Pour permettre au four d'atteindre la température de consigne, n'ouvrez pas la porte et ne modifiez pas la température pendant environ 30 minutes après le démarrage du mode Shabbath.

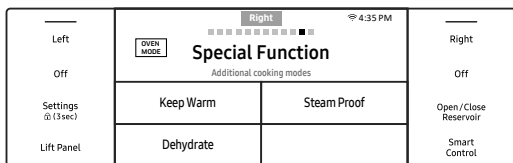
Utilisation des fonctions spéciales

Il existe trois options de cuisson spécialisées.

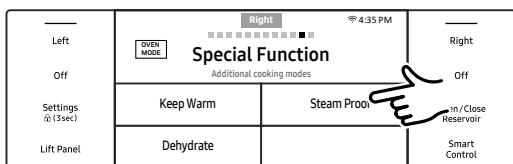
Mode	Plage de température	Cuisinière professionnelle de 122 cm (48 po) Four de base	Cuisinière professionnelle de 122 cm (48 po) Petit four
Maintien au chaud	175 °F (80 °C)	0	0
Levage vapeur	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0	0 (levage)
Dehydrate (déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0

Mode	Instruction									
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Permet de maintenir chauds les aliments cuits, pour les servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Utilisez ce mode seul, ou réglez-le pour qu'il s'active après une cuisson minutée ou différée. Ce mode n'est pas conçu pour réchauffer les aliments; la température de 79 °C (175 °F) n'est pas réglable. 									
Levage vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Offre une température optimale pour le levage de la pâte : <ul style="list-style-type: none"> Four gauche (levage) : 35 - 40 °C (95 - 105 °F); Four droit (levage vapeur) : 35 - 40 °C (95 - 105 °F); Pour obtenir un résultat optimal, démarrez le mode Étuvage dans un four froid. Consultez la section Draining (vidange) à la p. 74. 									
Dehydrate (déshydratation)	<ul style="list-style-type: none"> Permet d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit frais et sec. Ajoutez du jus de citron ou d'ananas, ou saupoudrez les fruits de sucre pour qu'ils restent sucrés. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Niveau de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou fruits</td> <td>2 ou 3</td> <td>40 - 65 °C (105 - 150 °F)</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>2 ou 3</td> <td>63 - 105 °C (145 - 225 °F)</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Niveau de grille	Température (°F)	Légumes ou fruits	2 ou 3	40 - 65 °C (105 - 150 °F)	Viande	2 ou 3	63 - 105 °C (145 - 225 °F)
Catégorie	Niveau de grille	Température (°F)								
Légumes ou fruits	2 ou 3	40 - 65 °C (105 - 150 °F)								
Viande	2 ou 3	63 - 105 °C (145 - 225 °F)								

Utilisation du four de base



1. Passez à l'écran de la Special Function (Fonction spéciale) et appuyez sur une option de cuisson.



2. Réglez la température et appuyez sur **Start** (Démarrer).



⚠ ATTENTION

- Si la température du four est supérieure à 52 °C (125 °F), le mode Levage ne peut fonctionner correctement.
- N'utilisez pas le mode levage vapeur pour chauffer les aliments. La température de levage ne peut pas maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur au niveau 2 ou 3 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'un film plastique. (Passez le film plastique sous le bol pour que le ventilateur du four ne l'emporte pas.)
- Pour éviter de baisser la température du four et prolonger l'étuvage, laissez la porte du four fermée.

📖 REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un bip d'erreur retentit si la température est réglée hors plage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	3
Levage vapeur	2 ou 3
Dehydrate (déshydratation)	2 ou 3

Caractéristiques générales :

- Réglages basiques
- Utilisation de la sonde de température
- Réglage du mode
- Réglage de la température
- Minuterie de cuisine
- Départ différé
- Utilisation de la fonction de nettoyage
- Utilisation de la fonction Sabbath
- Utilisation de la fonction de Commande intelligente
- Pour démarrer le four à distance
- Verrouillage de la commande
- Réglages

Utilisation de la Commande intelligente

Pour utiliser cette fonction, téléchargez l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions actionnées via SmartThings peuvent ne pas fonctionner si les conditions de communication sont mauvaises ou si le signal Wi-Fi est faible à l'emplacement du four. Reportez-vous au tableau pour connaître les principales fonctions pouvant être actionnées à partir de l'application.

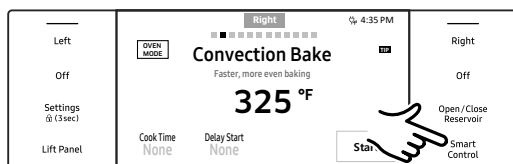
Lorsque la fonction de Commande intelligente du four est désactivée.	Surveillance (four, sonde), four éteint.
Lorsque la fonction Smart Control du four est activée.	Surveillance (four, sonde), four allumé, four éteint, vérification des erreurs

Connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application Samsung SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions de l'application pour connecter votre four.

L'icône de connexion s'affiche sur l'écran du four et l'application confirme la connexion. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions de l'application pour vous connecter.

Démarrage du four à distance



Appuyez sur le bouton **Smart Control** (Commande intelligente) (pour le four approprié).

Lorsque la Smart Control (Commande intelligente) est activée, vous pouvez allumer ou éteindre le four et modifier ses réglages à distance à l'aide de votre appareil mobile.

REMARQUE

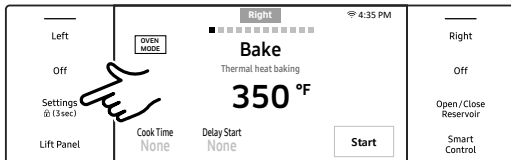
- Le mode Auto-nettoyage ne peut être démarré à distance.
- L'ouverture de la porte du four désactive la fonction Commande intelligente : vous ne pouvez plus commander le four à distance.
- Même si la Commande intelligente est désactivée, vous pouvez surveiller l'état du four et l'éteindre.
- Une fois la cuisson terminée ou annulée, la fonction de Commande intelligente se désactive.

Utilisation du four de base

Utilisation du verrouillage de la commande

Ce mode vous permet de désactiver les fonctions du pavé tactile. En outre, les portes du four se verrouillent automatiquement. Le verrouillage de la commande doit être activé lorsque le four est en mode veille.

Activation du verrouillage de la commande

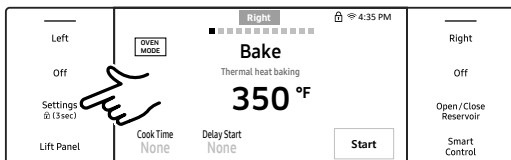


1. Annulez ou désactivez toutes les fonctions.
2. Appuyez et maintenez la touche **Settings** (Réglages) pendant 3 secondes.
3. L'écran de verrouillage de la commande s'affiche.

REMARQUE

Le verrouillage de la commande n'est disponible que si la température du four est inférieure à 400 °F.

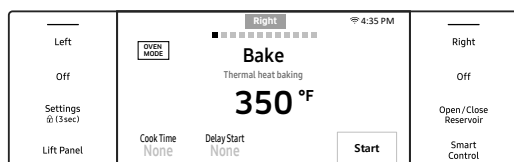
Désactivation du verrouillage de la commande



Appuyez et maintenez la touche **Settings** (Réglages) pendant 3 secondes. La confirmation du verrouillage de la commande et l'icône de verrouillage s'effaceront.

Utilisation des réglages

Modifiez les réglages par défaut selon votre convenance ou diagnostiquez les problèmes de connexions réseau.



Appuyez sur **Settings** (Réglages) pour afficher l'écran des réglages.

Wi-Fi

Pour activer une connexion Wi-Fi :

1. Appuyez sur **Settings > Connections > Wi-Fi**, (Réglages > Connexion > Wi-Fi), puis appuyez sur **On** (Activer) sur l'écran de droite.
(Pour désactiver le Wi-Fi, suivez la même procédure et appuyez sur **Off** (Arrêt).)
2. Lorsque le code QR s'affiche, lisez-le avec votre téléphone.
3. Saisissez un mot de passe lorsque vous serez invité à le faire.

REMARQUE

Pour en savoir plus sur les caractéristiques ci-dessus, consultez le mode d'emploi de Samsung SmartThings.

Affichage

1. Luminosité
Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
 - Appuyez sur **Settings > Display > Brightness** (Réglages > Écran > Luminosité) et utilisez la barre adjacente pour régler la luminosité de l'écran.
2. Économiseur d'écran
Si l'économiseur d'écran est éteint, le thème de l'horloge et le menu du délai d'attente sont désactivés.
 - Appuyez sur **Settings > Display > Screen saver**(Réglages > Écran > Économiseur d'écran), puis appuyez sur **On** (Activer) sur l'écran de droite.
3. Thème de l'horloge
 - Appuyez sur **Settings > Display > Clock theme**(Réglages > Écran > Thème de l'horloge), puis appuyez sur l'écran de droite pour sélectionner un thème.
4. Réglage de l'affichage de l'horloge pour qu'elle soit toujours active
 - Sélectionnez **Settings > Display > Timeout > Always On**(Réglages > Écran > Délai d'attente > Toujours activé)
 - 1 heure initiale affiche l'horloge de réglage, puis affiche le thème de prévention Burn-In dans 1 heure. (type analogique ou type numérique)
 - Horloge analogique : **Center > Left > Right** (Centre > Gauche > Droite) (Répéter la procédure)
 - Horloge numérique : **Top > Bottom** (Supérieur > Inférieur) (Répéter la procédure)

Utilisation du four de base

Température

1. Unité de température

Vous pouvez programmer la commande du four pour qu'elle affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le four a été pré-réglé en usine pour afficher en Fahrenheit.

- Appuyez sur **Settings > Temp > Temp unit** (Réglages > Température > Unité de température), puis appuyez sur l'écran de droite pour sélectionner Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

2. Réglage de la température

La température du four est réglée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures des recettes. Si le four cuit trop chaud/froid, vous pouvez recalibrer la température du four. Avant de le faire, testez une recette en utilisant une température plus élevée ou plus basse que celle indiquée dans la recette. Les résultats vous aideront à décider du degré d'ajustement. (La Température du four peut être réglée à ± 35 °F (± 19 °C)). Ce réglage n'affecte en rien les températures de cuisson gril ou d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé après une coupure de courant.

- Appuyez sur **Settings > Temp > Temperature Adjust** (Réglages > Température > Réglage de température), puis appuyez sur l'écran de droite pour sélectionner et régler la température.
- La température peut être augmentée ou baissée jusqu'à 35 °F (19 °C).

Volume

Réglez le niveau de volume des signaux sonores et des sonneries.

- Appuyez sur **Settings > Volume** (Réglages > Volume) et utilisez la barre adjacente pour régler le volume.

Économie d'énergie de 12 heures

Ce fonction éteint le four après 12 heures de cuisson ou 3 heures de gril.

1. Appuyez sur **Settings > 12 hour energy saving** (Réglages > Économie d'énergie de 12 heures), puis appuyez sur **On** (Activer) sur l'écran de droite.
2. L'icône d'économie d'énergie de 12 heures s'affiche dans la zone indicatrice.

Commande intelligente

Pour démarrer le four à distance.

- Appuyez sur le bouton **Smart Control** (Commande intelligente) sur le tableau de commande, puis sur **On** (Activer) sur le four adéquat.
(Voir **Utilisation de la commande intelligente**, p. 79)

Connexion aisée

Configurez facilement les connexions au réseau, y compris la procédure d'authentification.

- Appuyez sur **Settings > Connections > Easy connection** (Réglages > connexions > connexion aisée), puis appuyez sur **Connect** (Connecter).

Connectivité de la hotte

En se connectant à la hotte, celle-ci s'allume et s'éteint automatiquement lorsque vous utilisez la table de cuisson.

1. Appuyez sur **Settings > Connections > Hood connectivity**(Réglages > Connexion > Connectivité de la hotte).
2. Activer le Bluetooth de la hotte.
3. Appuyez sur **Connect** (Connecter) sur l'écran LCD pour vous connecter à la hotte.

Aide

La rubrique Aide donne des conseils utiles et des explications sur un élément spécifique sélectionné.

1. Dépannage
 - Appuyez sur un point de contrôle directement sur l'écran et essayez les suggestions proposées.
2. Guide de la première utilisation
 - Fournit des instructions simples sur l'utilisation de base du four.

À propos de l'appareil

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

1. Appuyez sur **Settings > About device > Software update** (Réglages > À propos de l'appareil > Mise à jour du logiciel), puis sur **Update** (Mise à jour) sur l'écran de droite.
2. Appuyez sur **INSTALL** (INSTALLER). Les logiciels sont mis à jour et le système redémarre automatiquement.

Sabbat

Vous pouvez régler le mode Sabbat. Voir Utilisation de la fonction Shabbath, p. **75**.

Gestion à distance

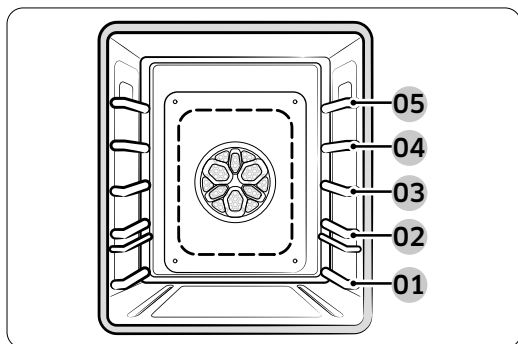
Le centre d'appel accèdera à votre appareil à distance pour inspecter l'intérieur lorsque vous aurez quelques soucis.

- Appuyez sur **Settings > Connections > Remote management** (Réglages > Connexion > Gestion à distance) puis appuyez sur **Activate** (Activer).

Utilisation du petit four

Utilisation des grilles du four

Four gauche



Positions recommandées des grilles pour la cuisson

Position de la grille	Type d'aliments
5	Hamburgers, rôties, bifteck
4	Poisson, petites pièces de volaille
3	Gâteaux, muffins, brownies, biscuits, quatre-quarts
2	Gâteaux des anges, tartes, rôtis, plats en cocotte, pizza
1	Gros rôtis, pizza

- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.

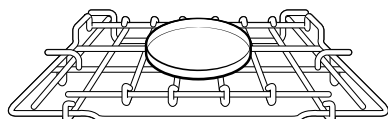
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées empêchent la grille de sortir complètement.

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis inclinez-la vers le haut pour libérer le loquet et la retirer du four.
2. Posez l'extrémité de la grille sur le support, inclinez-la vers le haut pour engager le loquet et poussez la grille vers l'intérieur.

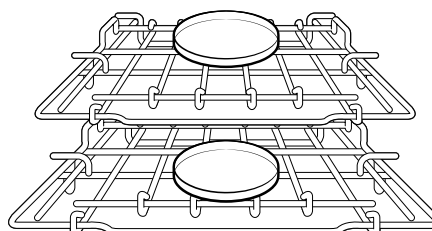
⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez aucune partie du four de feuille d'aluminium. Si vous le faites, vous risquez de compromettre les résultats de cuisson et d'endommager le four.
- Ajustez les grilles uniquement lorsque le four est froid.

Placement des grilles et des moules



Cuisson sur une seule grille :
Utilisez le niveau 3



Cuisson sur plusieurs grilles :
Utilisez les niveaux 2 (arrière) et 4 (centre)

Pour obtenir de meilleurs résultats, positionnez autant que possible les moules au centre dans le four. Si vous utilisez plusieurs moules, chacun devrait être espacé d'au moins 1 po.

À propos des fonctions du four

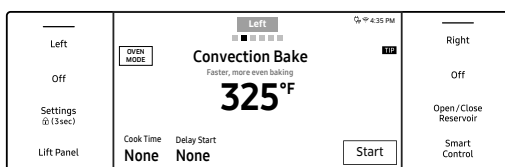
Four	Caractéristiques du four
Petit four	Cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, gril, fonction spéciale, nettoyage.

Appuyez sur LEFT (Gauche), balayez pour sélectionner un mode de cuisson et réglez une température. (Voir **Réglage de la température**, p. 42 et **Instructions de base pour la cuisson au four et au gril**, p. 86)

Mode	Température	Modèle de 122 cm (48 po)		Sonde de température	InstantHeat™
		Gauche	Droite		
Cuisson Traditionnelle	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	-
Convection Bake / Roast (Cuisson / Rôtissage par Convection)	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	0	0	0	0 (Four droit uniquement)
Broil (Cuisson au gril)	Faible / Moyen / Élevé	0	0	-	-
Convection Bake / Roast (Cuisson / Rôtissage vapeur)	230 °F (110 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Double convection pure en 4 parties	175 °F (80 °C) - 550 °F (285 °C)	-	0	0	-
Friture à l'air chaud	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Mode cuisson à la pierre	350 °F (175 °C) - 500 °F (260 °C)	-	0	-	-
Air Sous Vide	100 °F (40 °C) - 205 °F (95 °C)	-	0	-	-

Utilisation du petit four

Instructions pour la cuisson au four et au gril (petit four)



1. Appuyez sur **Left** (Gauche) et balayez pour sélectionner un mode de cuisson.

2. Réglez une température. (Voir la page 82)

- Le mode Broil (Gril) peut être réglé sur Élevé, Moyen ou Faible.
- La température du mode Keep Warm (Maintien au chaud) ne peut pas être réglée.

3. Cette étape montre comment utiliser InstantHeat™, Steam (Vapeur) Bake (Cuisson), ou Steam Roast (Rôtissage vapeur). Si vous n'utilisez pas ces fonctions, passez à **Step 4 (Étape 4)**.

4. Si vous voulez utiliser l'option Cook time (Temps de cuisson) ou l'option Delay start (Départ différé), activez cette fonction maintenant. (Voir p. 48, 49 si nécessaire.)

- Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer la cuisson.
- Appuyez sur **Off** (Arrêt) une fois la cuisson terminée ou pour annuler la cuisson.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisinez sur une grille. (Cuisson au four sur la grille au niveau 3 ou 4, rôtissage sur le niveau 1 ou 2.)
- Lorsque vous utilisez InstantHeat™, ne préchauffez pas le four.
- Préchauffez le four si vous faites cuire des produits tels que des gâteaux ou des pâtes feuilletées.

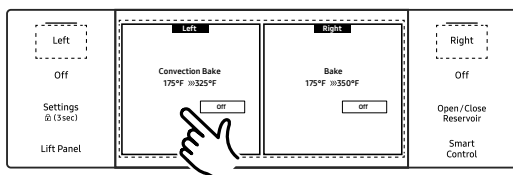
Guide de recommandation en matière de grillade

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson affecteront le temps de cuisson grill. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur. Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille pour la cuisson au grill. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

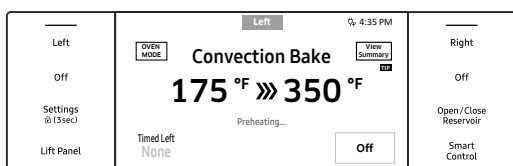
Aliment	Degré de cuisson	Taille	Épaisseur	Niveau	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)	
						1 ^{er} côté	2 ^e côté
Hamburgers	Moyen	6 galettes	¾ po	Élevé	5	03:00 - 04:00	02:00 - 03:00
Steaks de bœuf	Saignant	-	1 po	Élevé	5	03:00 - 04:00	02:00 - 03:00
	Moyen	-	2,5 à 3,8 cm (1 à 1½ po)	Élevé	5	04:00 - 05:00	03:00 - 04:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 lbs	1,25 à 1,9 cm (½ à ¾ po)	Faible	4	16:00 à 18:00	13:00 - 14:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lbs	1 po	Faible	4	08:00 - 10:00	06:00 - 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	0,6 à 1,25 cm (¼ à ½ po)	Faible	4	06:00 - 07:00	03:00 - 04:00

Utilisation du petit four

Réglage de la température du four pendant la cuisson



Si vous utilisez les fours en mode unique, appuyez sur la zone **Left** (Gauche) ou **Right** (Droite) de l'écran, puis sur la zone de température et utilisez le pavé numérique pour saisir une nouvelle température.



⚠ ATTENTION

Lorsque vous ouvrez/fermez la porte, tenez-vous à l'écart pour laisser l'air chaud s'échapper en toute sécurité avant de retirer des aliments du four ou de les y introduire.

⚠ ATTENTION

Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois la température de consigne atteinte, le four émet un signal sonore 6 fois.

- Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte.
- Le fait de laisser la porte ouverte pendant la cuisson par convection peut réduire la durée de vie de l'élément chauffant par convection.

📖 REMARQUE

- Si la porte reste ouverte plus de 2 minutes pendant la cuisson, tous les éléments chauffants s'éteindront.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Si vous utilisez un thermomètre de four, sa lecture peut différer de la température du four que vous avez réglée.
- Le ventilateur de convection se met normalement en marche/s'arrête pendant la cuisson.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.

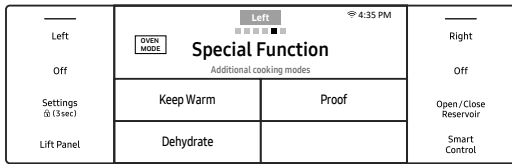
Utilisation des fonctions spéciales

La fonction spéciale offre 3 options de cuisson spécialisées.

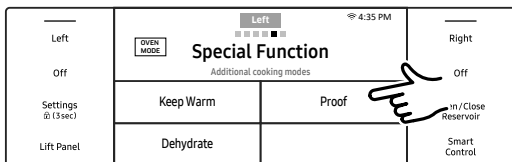
Mode	Plage de température	Cuisinière professionnelle de 48 po Four de base	Cuisinière professionnelle de 48 po Petit four
Maintien au chaud	175 °F (85 °C)	0	0
Étuvage	95 °F (35 °C) - 105 °F (40 °C)	0 (levage vapeur)	0
Déhydrate (déshydratation)	100 °F (40 °C) - 225 °F (105 °C)	0	0

Mode	Instruction									
Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Permet de conserver les aliments cuits à la température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Utilisez ce mode individuellement ou réglez-le pour une cuisson minutée ou différée. La température de maintien au chaud n'est pas suffisamment élevée pour réchauffer les aliments froids. 									
Étuvage	<ul style="list-style-type: none"> Offre une température optimale pour la fermentation de la pâte à pain. <ul style="list-style-type: none"> Four gauche (levage) : 35 - 40 °C (95 - 105 °F) Four droit (levage vapeur) : 35 - 40 °C (95 - 105 °F) Pour un résultat optimal, démarrez l'option Étuvage dans un four froid. 									
Déshydratation	<ul style="list-style-type: none"> Permet d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit frais et sec. Ajoutez du jus de citron ou d'ananas, ou saupoudrez les fruits de sucre pour qu'ils restent sucrés. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres de déshydratation. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Niveau de grille</th> <th>Température (°F)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes ou fruits</td> <td>2 ou 3</td> <td>40 - 65 °C (105 - 150 °F)</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>2 ou 3</td> <td>63 - 105 °C (145 - 225 °F)</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Niveau de grille	Température (°F)	Légumes ou fruits	2 ou 3	40 - 65 °C (105 - 150 °F)	Viande	2 ou 3	63 - 105 °C (145 - 225 °F)
Catégorie	Niveau de grille	Température (°F)								
Légumes ou fruits	2 ou 3	40 - 65 °C (105 - 150 °F)								
Viande	2 ou 3	63 - 105 °C (145 - 225 °F)								

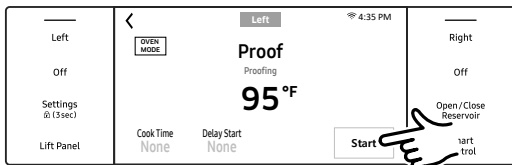
Utilisation du petit four



1. Passez à la page de la fonction spéciale.



2. Appuyez sur une option.



3. Réglez une température et appuyez sur **Start** (Démarrer).

REMARQUE

La température du mode Keep Warm (Maintien au chaud) (80 °C - 175 °F) ne peut être réglée.

REMARQUE

- Si la température du four est supérieure à 125 °C, le mode Étuvage ne peut pas fonctionner correctement.
- N'utilisez pas le mode Étuvage pour chauffer les aliments. La température est insuffisante pour maintenir les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la niveau 3 ou 4 de la grille et couvrez-la d'un linge ou d'une pellicule plastique. (Veillez à ce que le ventilateur du four ne puisse pas retirer la pellicule plastique.)
- Pour éviter de prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fonctions spéciales.
- Un bip d'erreur retentit si la température est supérieure à la plage de réglage.

Tableau des positions des grilles pour les options de cuisson spéciales

Mode	Position de la grille
Keep Warm (Maintien au chaud)	3
Proof (levage)	2 ou 3
Dehydrate (déshydratation)	2 ou 3

Utilisation des fonctions de nettoyage

La fonction de nettoyage a deux sélections : Autonettoyant, GreenClean™.

Caractéristique	Cuisinière Pro de 122 cm (48 po)	
	Left (Gauche)	Right (Droite)
Self Clean (Auto-nettoyage)	0	0
GreenClean™	0	0
Détartrage	-	0
Vidange	-	0

Auto-nettoyage (four droit 48 po) L'auto-nettoyage utilise des températures bien supérieures à celles de la cuisson pour brûler complètement les graisses et les aliments résiduels ou les réduire en une fine cendre que vous pouvez essuyer avec un chiffon humide.

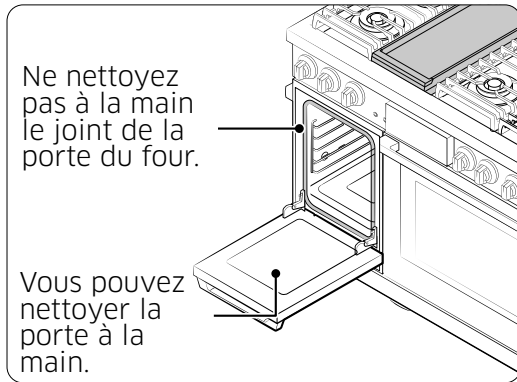
MISE EN GARDE

- Pendant l'auto-nettoyage, l'extérieur du four devient très chaud. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les fumées émises lors de l'auto-nettoyage sont nocives pour les oiseaux de compagnie, qui doivent être déplacés temporairement dans une pièce séparée et bien ventilée.
- Ne recouvrez aucune partie du four de feuille d'aluminium. La circulation de la chaleur est ainsi entravée, les résultats sont médiocres et l'intérieur du four peut être endommagé de façon permanente.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four pendant l'auto-nettoyage, car vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique. Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four après l'auto-nettoyage pour laisser l'air chaud s'échapper.

Utilisation du petit four

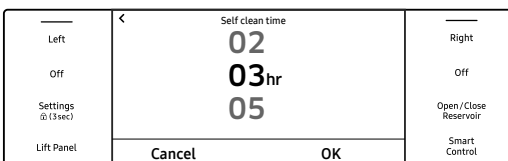
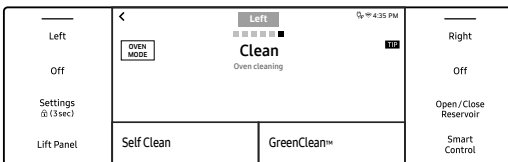
Auto-nettoyage

Cette fonction chauffe la chambre du four à une température très élevée, incinérant les résidus en une fine cendre qui peut être essuyée avec un chiffon humide.



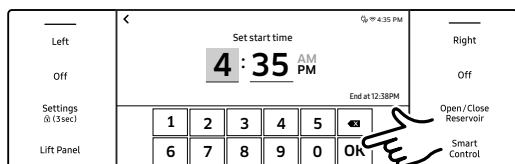
- Aérez suffisamment la cuisine pendant l'auto-nettoyage.
- Si vous nettoyez automatiquement les grilles chromées du four, elles vont s'assombrir, se ternir et devenir difficiles à faire glisser.
- Nettoyez à la main les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs doux. Rincez à l'eau claire et séchez.
- Essuyez les débris sur le plancher du four.
- Vérifiez que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que la lumière est éteinte.

- Nettoyez à la main les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs doux. Rincez à l'eau claire et séchez.
- Ne nettoyez pas le joint. Son matériau en fibre de verre ne résiste pas à l'abrasion. Le joint d'étanchéité doit rester intact. S'il est usé, remplacez-le.
- Dacor recommande de n'utiliser l'auto-nettoyage qu'une fois par an. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire tout au long de l'année, utilisez la fonction de nettoyage écologique GreenClean™. (Voir la page 94)



1. Retirez les grilles, le filtre du ventilateur et les accessoires du four.
2. Balayez l'écran vers **Clean** (Nettoyage).
3. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
4. Touchez **Clean Time** (Temps de nettoyage).
5. Touchez l'écran pour régler le temps de nettoyage (2, 3 ou 5 heures [valeur par défaut : 3]), et appuyez sur **OK**.

Utilisation du petit four



6. Si vous n'utilisez pas Départ différé, passez à l'étape 8. Dans le cas contraire, appuyez sur **Delay Start** (Départ différé) et passez à l'étape 6.

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

8. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer l'auto-nettoyage. (Le verrouillage automatique des portes s'enclenche; les deux portes se verrouillent lorsque vous lancez l'auto-nettoyage sur l'un des fours.)

9. Si vous devez annuler l'auto-nettoyage, appuyez sur **Off** (Arrêt).

REMARQUE

- Vous ne pouvez pas lancer l'auto-nettoyage si le verrouillage des commandes est activé ou si le four est trop chaud.
- Pendant l'auto-nettoyage, les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indique le temps de nettoyage restant. Les portes du four ne s'ouvriront pas tant que le four n'aura pas complètement refroidi.
- L'auto-nettoyage ne peut être utilisé que dans un seul four à la fois, et le four inactif ne peut pas être utilisé.
- N'utilisez pas la table de cuisson pendant l'auto-nettoyage.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Essuyez la cendre à l'aide d'un chiffon humide. (Si des taches blanches subsistent, éliminez-les avec un tampon de laine d'acier imprégné de savon et rincez abondamment avec un mélange d'eau et de vinaigre.)
- Si le four n'est pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour cuisiner tant que la porte est verrouillée.
- De fines lignes générées à l'intérieur de la cavité peuvent apparaître lors du refroidissement et du chauffage répétés du produit après une utilisation prolongée. Ce phénomène est normal. Il n'affecte pas les performances du produit et ne présente aucun danger pour l'organisme humain.

Utilisation du petit four

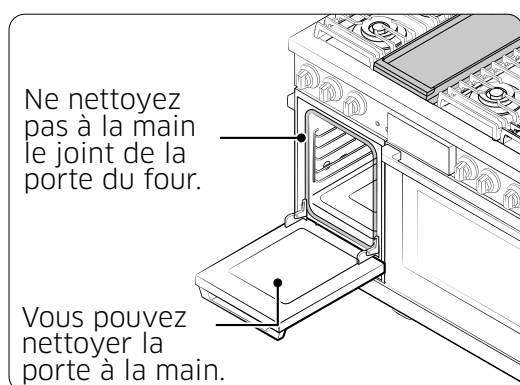
GreenClean™

Cette fonction permet de gagner en temps et d'économiser de l'énergie en chauffant la chambre du four suffisamment pour détacher les résidus de cuisson afin de pouvoir les essuyer avec un chiffon humide.

⚠ ATTENTION

La porte du four se verrouille pendant GreenClean™. Forcer l'ouverture de la porte peut endommager le système de verrouillage automatique.

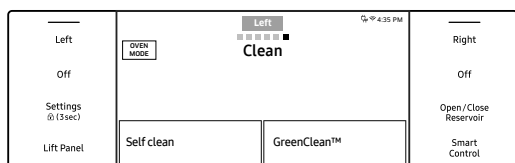
Avant un cycle GreenClean™



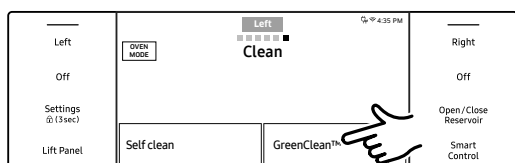
- Retirez les grilles, les supports de grille, la lèchefrite, l'insert de la lèchefrite et tous les ustensiles de cuisine.
- Les grilles de four de couleur argentée peuvent être nettoyées écologiquement, mais elles noirciront et deviendront plus difficiles à faire glisser.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Son matériel ne peut pas résister à l'abrasion. Le joint d'étanchéité doit rester intact. S'il est usé, remplacez-le.
- Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage du four est éteint.

- Les résidus sur le cadre avant du four et à l'extérieur du joint de porte doivent être nettoyés à la main avec de l'eau chaude, des tampons de laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.

Lancement d'un cycle GreenClean™



1. Balayez l'écran vers Clean (Nettoyage).



2. Appuyez sur **GreenClean™**.



3. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour lancer le mode GreenClean™, et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

REMARQUE

- (Petit four) Pour de meilleurs résultats, versez exactement 300 ml (10 oz) d'eau sur le fond du four.
- (Four de base) Fonctionne avec la fonction vapeur. Ajoutez 1 000 ml (33,8 oz) d'eau dans le réservoir.
- Vous ne pouvez pas lancer GreenClean™ si le verrouillage des commandes est activé ou tant que le four n'est pas refroidi.
- Les portes du four se verrouillent automatiquement. L'affichage indique le temps de nettoyage restant. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes du four ni régler le four pour la cuisson tant que le four n'a pas refroidi.
- GreenClean™ peut s'utiliser dans un seul four à la fois. Si le mode GreenClean™ est activé dans un four, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four pour cuisiner.

Après un cycle GreenClean™

- Mettez-vous à l'écart et ouvrez soigneusement la porte du four pour laisser l'air chaud s'échapper en toute sécurité; l'eau résiduelle sur le fond du four est suffisamment chaude pour brûler.
- Essayez immédiatement l'eau résiduelle à l'aide d'une éponge.
- À l'aide d'une éponge imbibée de détergent ou d'une brosse douce, essayez l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une lavette en nylon et le calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four et laissé sécher, laissez la porte du four entrebâillée pour permettre à la surface émaillée de sécher complètement.

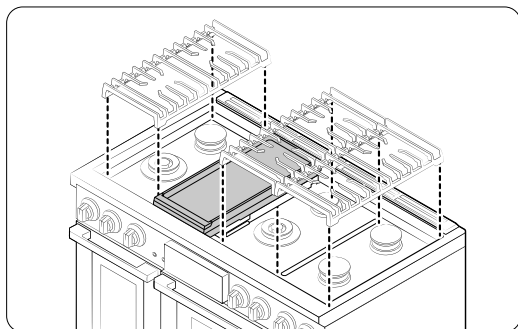
Entretien de la table de cuisson

▲ AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation et laissez toutes les surfaces refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Portez des gants en caoutchouc et faites attention aux bords tranchants.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

Nettoyez immédiatement tout déversement.



1. Éteignez tous les brûleurs.
2. Lorsque les grilles ont suffisamment refroidi, retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson avec un chiffon doux. Si les déversements s'écoulent dans les interstices des brûleurs, retirez les chapeaux et la tête du brûleur, puis essuyez les déversements.
4. Une fois le nettoyage terminé, réassemblez les brûleurs et repositionnez les grilles.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

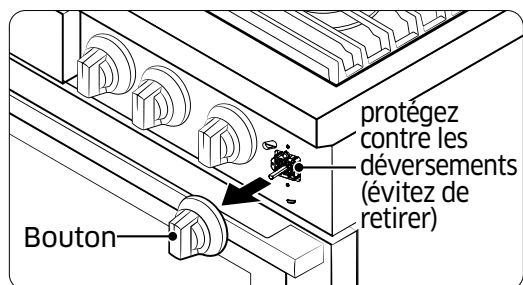
Retirez les déversements, les taches et les taches de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.

1. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou une serviette en papier.
2. Nettoyez une petite zone à la fois, puis une autre, en frottant dans le sens du grain, le cas échéant.
3. Séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de laine d'acier, de grattoirs pointus ou de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la cuisinière.
- Ne retirez pas la cuvette de la table de cuisson. Les conduites de gaz peuvent être endommagées, ce qui peut provoquer un incendie ou un dysfonctionnement.
- Ne versez pas d'eau dans la table de cuisson. L'eau pourrait s'infiltrer dans les mécanismes situés en dessous, provoquant un risque de choc électrique ou des niveaux élevés de monoxyde de carbone en raison de la corrosion des vannes/ports de gaz.
- Ne vaporisez aucun nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage qui s'y trouve doit rester sec.

Nettoyage des boutons de commande



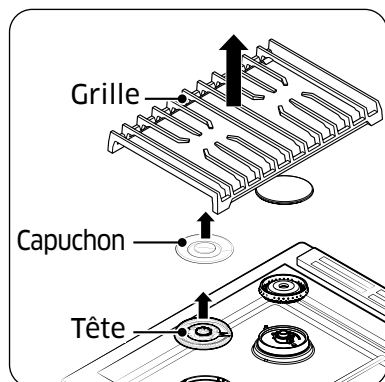
1. Retirez les boutons de leur tige de soupape.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude, savonneuse (pas au lave-vaisselle), puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons.

⚠ ATTENTION

Ne vaporisez pas de produit sur le panneau de commande.
Les circuits peuvent être endommagés et créer un risque de choc électrique.

Désassemblage / Assemblage des brûleurs et des grilles

Éteignez les brûleurs et attendez que toutes les surfaces se refroidissent.



1. Retirez les grilles du brûleur.
2. Retirez les capuchons et têtes de brûleur.
3. Nettoyez les grilles et les pièces du brûleur avec de l'eau chaude savonneuse. (N'utilisez pas de tampons ou de nettoyants abrasifs.)
4. Rincez et séchez complètement les grilles et les pièces du brûleur. (Assurez-vous que les orifices du brûleur sont secs.)
5. Remontez les têtes de brûleur en veillant à ce qu'une électrode de démarrage passe dans le trou de chaque tête.
6. Terminez le remontage en vous assurant que chaque bouchon repose à plat sur chaque tête.
7. Mettez les grilles à leur place respective.
8. Vérifiez que tous les brûleurs fonctionnent convenablement.

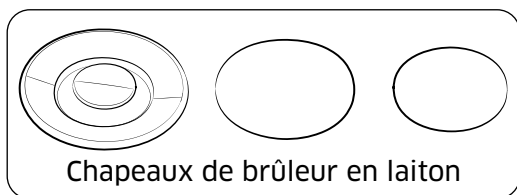
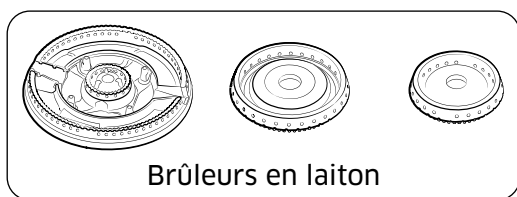
Entretien de la table de cuisson

À propos des chapeaux et têtes de brûleur

Lavez les chapeaux et les têtes à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau de robinet. Vous pouvez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour éliminer les résidus d'aliments brûlés. Utilisez une aiguille à coudre ou une attache pour déboucher les petits trous de la tête du brûleur, si nécessaire. Après le nettoyage, remettez tous les capuchons et têtes de brûleur à leurs places respectives.

⚠ ATTENTION

Les pièces de brûleur ne doivent pas être lavées dans un lave-vaisselle. N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres à récurer pour les nettoyer.

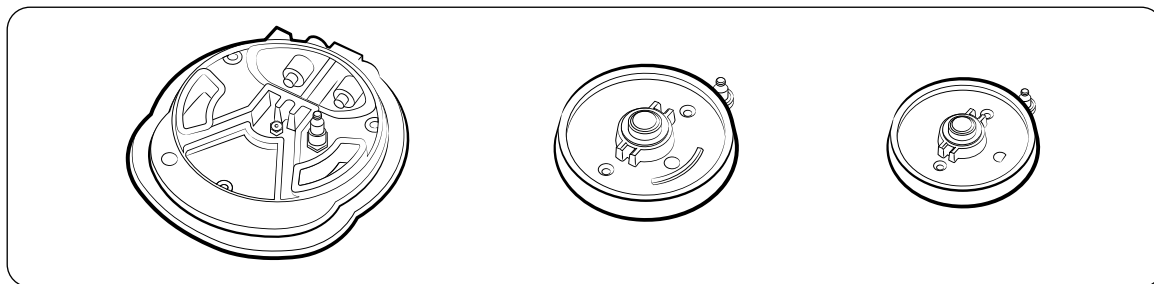


- Les parties en laiton vont se décolorer. Cependant, cela n'affectera pas les performances.
- Après le nettoyage, vérifiez que tous les orifices du brûleur ne sont pas bouchés.
- Vous pouvez remplacer les chapeaux de brûleur d'origine par des chapeaux en porcelaine.
- Pour enlever la graisse brûlée, faites tremper le chapeau dans une solution composée de 1 tasse d'eau et 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc ou de jus de citron. Évitez de nettoyer en utilisant une brosse métallique, qui peut endommager la matière en laiton.

À propos des bases du brûleur

⚠ ATTENTION

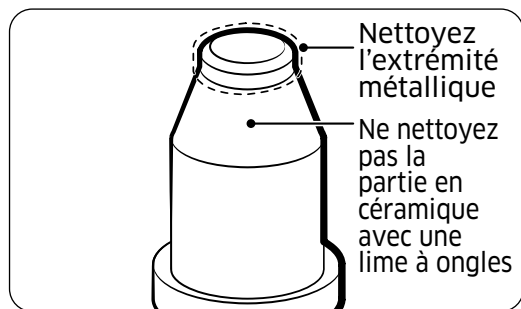
- Les bases du brûleur ne sont pas amovibles.
- Empêchent l'eau de s'infiltrer dans les bases du brûleur et les orifices de gaz en laiton.
- Essuyez-les avec un chiffon humide en veillant à ne pas endommager les bases. Séchez complètement les bases avant d'utiliser la table de cuisson.



À propos des électrodes

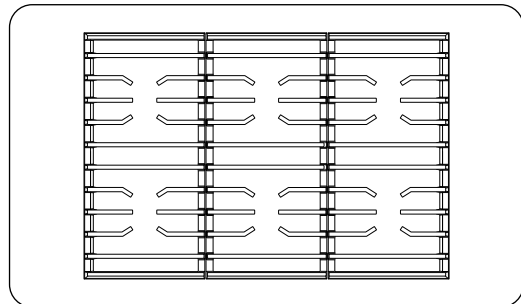
▲ AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la vanne en touchant l'électrode; évitez de retirer l'électrode.



- Nettoyez la partie métallique de l'électrode avec un chiffon doux.
- Nettoyez/Séchez les électrodes en céramique blanche.
- Ne nettoyez pas les allumeurs avec de l'eau.
- Avant de réassembler les brûleurs, appuyez doucement sur chaque électrode pour vérifier qu'elle est en contact avec les bases du brûleur.

À propos des grilles et de l'anneau de wok



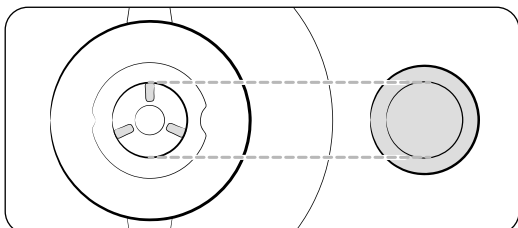
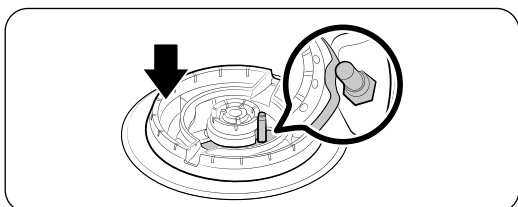
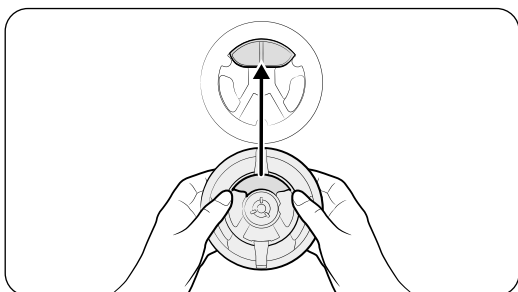
⚠ ATTENTION

Les grilles ne doivent pas être lavées dans un lave-vaisselle. Lavez-les régulièrement et après tout déversement. Lorsque les grilles peuvent être touchées sans danger, retirez-les et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement. Repositionnez les grilles comme indiqué dans ce manuel.

Entretien de la table de cuisson

Assemblage des capuchons et têtes de brûleur

Tête/chapeaux à deux brûleurs

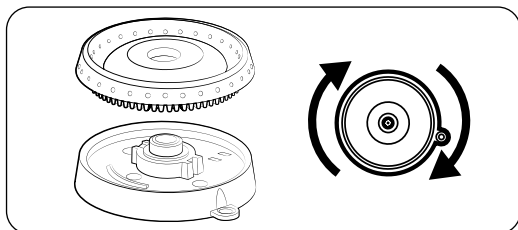


1. Orientez la tête du brûleur de sorte que l'ouverture de l'électrode soit alignée avec l'électrode.
2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse le trou prévue à cet effet dans la tête. (Vérifiez que la tête du brûleur repose à plat sur la table de cuisson.)
3. Faites correspondre les capuchons des brûleurs aux brûleurs par taille, puis installez les capuchons sur les têtes des brûleurs.

ATTENTION

Chaque capuchon s'adapte sur une tête de brûleur spécifique. Vérifiez que chaque chapeau est installé et repose à plat sur la bonne tête.

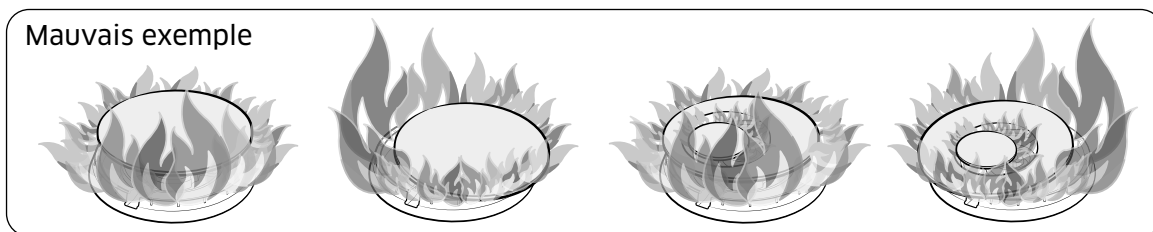
Têtes/capuchons de brûleur ronds



1. Placez les têtes de brûleur sur les bases de brûleur comme illustré à gauche. (Le partie inférieure de la tête s'insère dans le haut de la base.)
2. Tournez légèrement chaque tête d'avant en arrière jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.
3. Placez les capuchons de brûleur sur les anneaux de brûleur. La crête autour du bas de chaque chapeau s'adapte autour du haut de l'anneau.

Après avoir assemblé les brûleurs, vérifiez leur bon fonctionnement. Un assemblage inapproprié des pièces provoquera un mauvais allumage ou des flammes inégales (voir ci-dessous). Si la flamme est excessivement jaune, éteignez immédiatement le brûleur et laissez-le refroidir. Réglez les capuchons de brûleur et rallumez le brûleur. Une bonne flamme montre est bleue et uniforme tout autour du brûleur.

Mauvais exemple



Entretien du four

Entretien et nettoyage du four

▲ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est hors tension et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les résidus plus difficiles, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pendant 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent gratter les surfaces du four.

Nettoyage de l'acier inoxydable

1. Secouez bien une bouteille de nettoyant ou de produit de polissage pour appareils en acier inoxydable.
2. Déposez une noisette de nettoyant pour appareils en acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier humide.
3. Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens du grain de l'acier, le cas échéant.
4. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.

📖 REMARQUE

Certaines serviettes en papier ont tendance à rayer l'acier inoxydable, faites un essai sur un endroit peu visible avant de les utiliser.

5. Répétez l'exercice au besoin.

📖 REMARQUE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier. Elle rayerait la surface.
- Si la cuisinière a été nettoyée pour la dernière fois avec un nettoyant pour acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du savon à vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable.

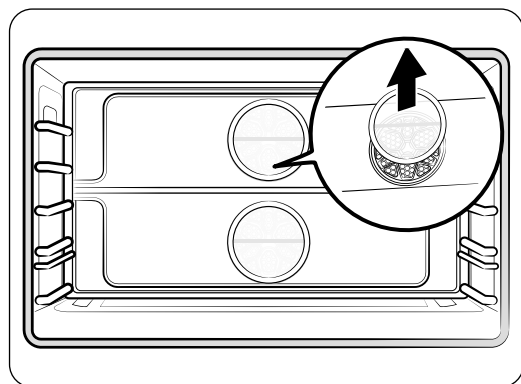
À propos du filtre à convection

Le filtre à convection est situé à l'arrière de chaque chambre du four. Nettoyez régulièrement le filtre. Si vous le laissez se boucher, les modes de cuisson par convection du four ne fonctionneront pas correctement. Retirez toujours le filtre avant l'auto-nettoyage.

📖 REMARQUE

Pour obtenir de meilleures performances, réinstallez le filtre de convection avant de cuisiner. Dans le cas contraire, la lame et les ustensiles de cuisson seront endommagés et pourront potentiellement blesser l'utilisateur.

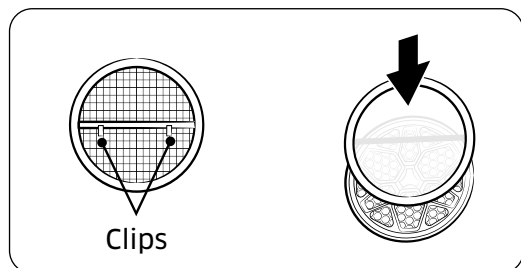
Retrait/Réinstallation du filtre à convection



Lorsque le four est froid, tenez les bords du filtre et poussez doucement vers le haut.

Nettoyage du filtre

Placez le filtre sur la grille supérieure d'un lave-vaisselle, ou faites-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le bien. Séchez le filtre avant de le réinstaller.



En centrant le filtre sur le trou du ventilateur, accrochez soigneusement les clips métalliques (à l'arrière du filtre) sur la barre métallique en travers du trou. Évitez de rayer la partie en porcelaine du four avec le filtre.

Grilles du four

- Si vous les laissez dans le four pendant l'auto-nettoyage, les grilles se décoloreront et ne glisseront plus aussi facilement sur les rails.
Lorsque le four est froid, frottez les côtés de la grille avec du papier ciré ou un peu d'huile pour qu'elle glisse plus facilement sur son rail.
- Nettoyez les grilles coulissantes à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Ne laissez pas l'eau ou le produit nettoyant s'infiltrer dans les glissières de la grille.

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles dans un lave-vaisselle.
- Si la grille ne glisse pas aisément, elle peut être traitée en utilisant un lubrifiant graphite approuvé par la FDA. (Le lubrifiant graphite est commercialisé dans plusieurs magasins et en ligne.)

Entretien du four

Plateau Air Fry

Pour maintenir propre le plateau de friture à l'air chaud, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau Air Fry à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

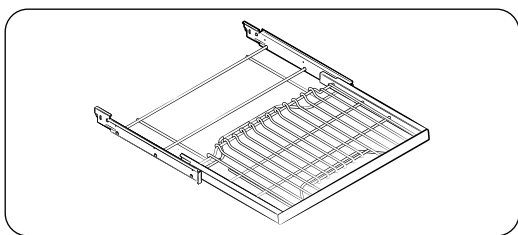
Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

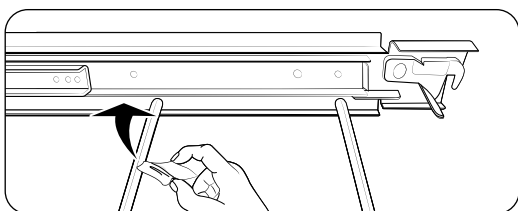
Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

Lubrification des glissières des grilles coulissantes

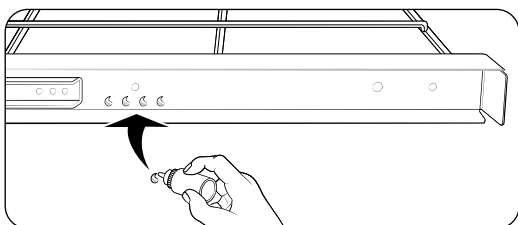
Ne lubrifiez pas la grille coulissante avec un vaporisateur de cuisson ou tout autre vaporisateur.



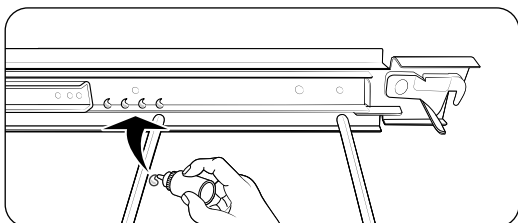
1. Retirez la grille du four.
(Voir **Utilisation des grilles coulissantes**, p. 52)
2. Déployez complètement la grille sur une surface recouverte de papier journal ou de tissu.



3. Nettoyez les débris des rails de la glissière à l'aide d'une serviette en papier.



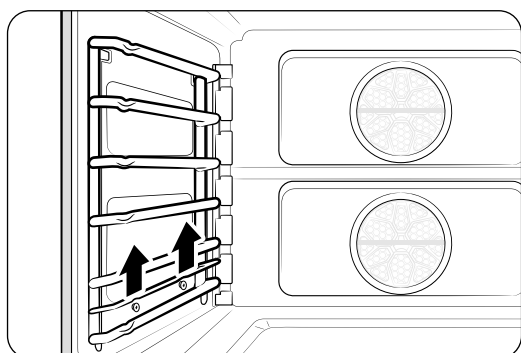
4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de glissement gauche (avant, arrière) de la grille, déposez 4 petites gouttes de lubrifiant sur les 2 rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement (voir à gauche).



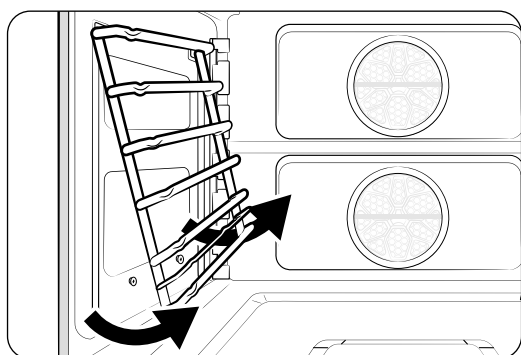
5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement droit (avant, arrière).

Retrait/Réinstallation des supports de grille

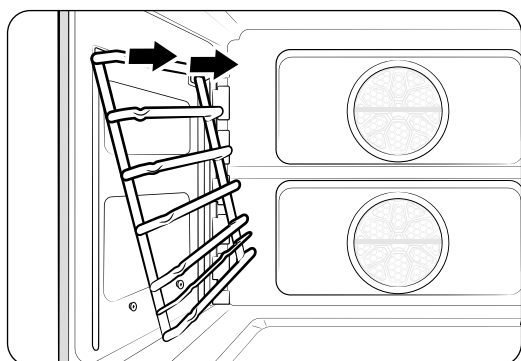
Les supports de grille peuvent être retirés pour être nettoyés. (Auto-nettoyage et nettoyage manuel).



1. Tenez la partie centrale inférieure du support et soulevez.

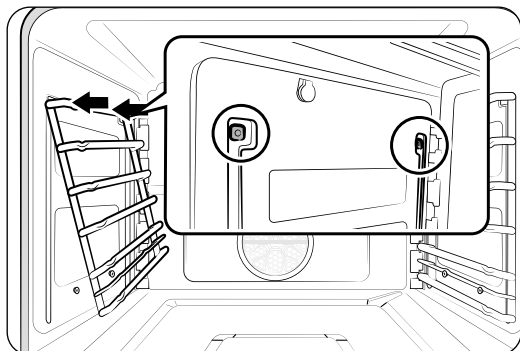


2. Faites pivoter le fond du support vers l'extérieur d'environ 45°.

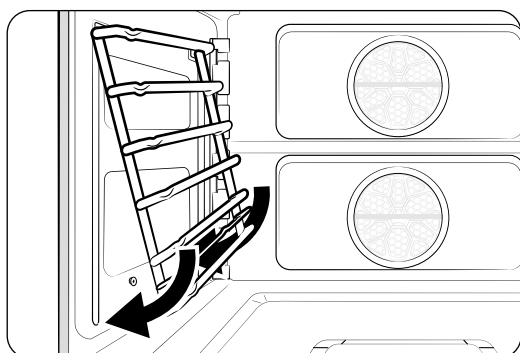


3. Tirez le support de grille des trous de montage.

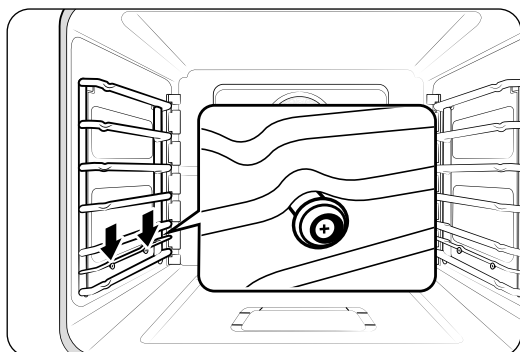
Entretien du four



4. Insérez les broches du support de grille dans les trous situés près du haut de la paroi de la chambre du four.

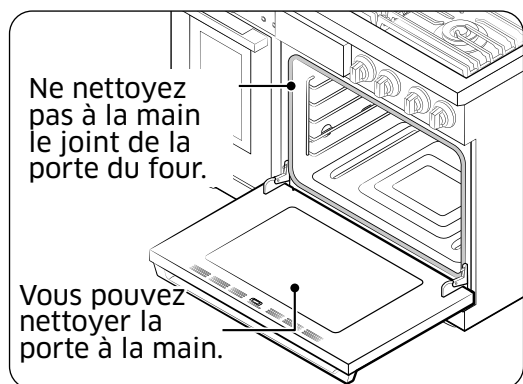


5. Faites pivoter le bas du support de grille vers la paroi de la chambre du four.



6. Tirez le support de grille vers le bas, en vous assurant que les deux bosses de la barre de support reposent sur les écrous fixés à la paroi de la chambre du four.

Nettoyage de la porte du four



- Nettoyez les surfaces de la porte du four avec du savon et de l'eau et rincez bien. Nettoyez la vitre extérieure de la porte avec du nettoyant pour vitres. Ne plongez pas la porte dans l'eau. Évitez que les liquides s'infiltrent dans les fentes d'aération de la porte. N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants ou de nettoyants abrasifs sur l'extérieur de la porte.
- **NE NETTOYEZ PAS**, ne frottez pas, n'enlevez pas et n'endommagez pas le joint de la porte, qui est composé d'un matériau fragile essentiel à une bonne étanchéité.

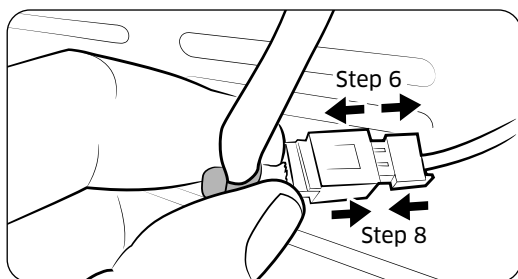
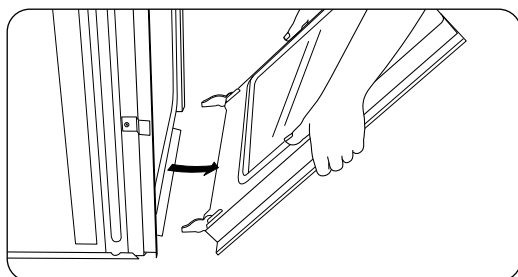
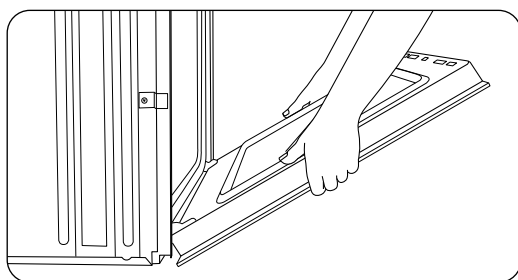
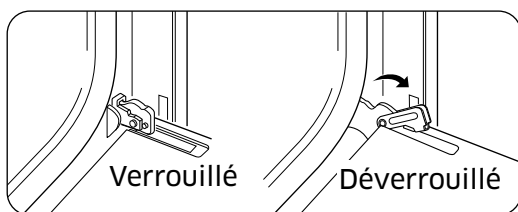
Entretien du four

Retrait/Réinstallation de la porte du four

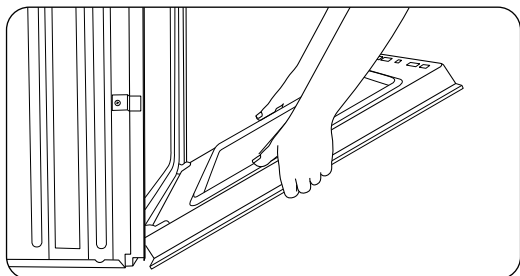
Étendez une couverture sur une surface stable et plate où vous pourrez poser la porte une fois que vous l'aurez retirée.

⚠ ATTENTION

Tenez la porte avec les deux mains. Ne soulevez pas par la poignée.



1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Dans les coins inférieurs de la porte du four, faites pivoter les verrous des charnières vers vous pour les déverrouiller. Si les verrous des charnières ne sont pas complètement avancés (voir à gauche), vous ne pouvez pas retirer la porte.
3. Fermez partiellement la porte pour engager les verrous des charnières. (La porte s'arrête à ce stade.)
4. Tenez les côtés de la porte sous la poignée et, tout en tirant, secouez doucement la porte d'un côté à l'autre si nécessaire pour la desserrer.
5. Posez la porte sans endommager le câble de l'ampoule DEL dans le coin inférieur droit de la porte.
6. Débranchez le faisceau de câbles et posez la porte (poignée vers le bas), sur la couverture que vous avez préparée.
7. Lorsque vous êtes prêt à réinstaller la porte, placez-vous en haut de la porte, saisissez chaque côté sous les poignées et amenez la porte vers le four.
8. Posez la porte et connectez le faisceau de câbles.



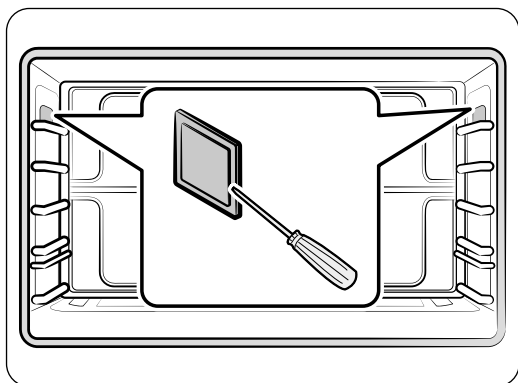
9. En tenant la porte à un angle de 45°, insérez les charnières dans les fentes. (Un emboîtement en douceur suffit à engager les charnières.)
10. Ouvrez complètement la porte. (Si elle ne s'ouvre pas à 90°, répétez les étapes 7 à 9.)
11. Faites basculer les verrous des charnières vers l'avant pour les verrouiller et fermer la porte. (L'espace entre la porte et le tableau de commande doit être régulier; si ce n'est pas le cas, la charnière située à l'extrémité la plus large de l'espace n'est pas correctement installée.)
12. Remettez le faisceau de câbles dans son trou et réinsérez le joint en caoutchouc.

Changement de l'éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule halogène standard de 40 watts. Il s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur le bouton **Light** (Éclairage) du four pour allumer ou éteindre l'éclairage.

L'éclairage ne fonctionne pas pendant l'auto-nettoyage. Portez des gants pour les ampoules halogènes.

Le four a deux éclairages, un de chaque côté de la paroi du four. Pour remplacer l'éclairage, suivez les étapes suivantes :



⚠ ATTENTION

Avant de commencer, assurez-vous que toutes les surfaces du four sont froides, puis coupez l'alimentation du four au niveau du panneau de disjoncteurs ou de la boîte à fusibles.

1. Tenez l'extrémité inférieure du couvercle latéral de l'éclairage du four d'une main, puis utilisez un outil plat et pointu tel qu'un couteau de table pour retirer le couvercle comme illustré.
2. Remplacer l'éclairage latéral du four.
3. Replacer le couvercle de l'éclairage.

📄 REMARQUE

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Dépannage

Si votre cuisinière a un problème, consultez les tableaux de cette rubrique pour le résoudre. Si vous ne trouvez pas de solution, appelez l'assurance client de Dacor au 833 353-5483 (États-Unis) ou au 844 509-4659 (Canada) pour obtenir de l'aide.

Sécurité en matière de gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le brûleur est ON (activé), mais il ne s'allume pas.	Tournez le bouton du brûleur sur Off (Arrêt).
	Fuite de gaz.	<ul style="list-style-type: none"> Évacuer le bâtiment. Depuis la maison d'un voisin (votre téléphone peut provoquer une étincelle qui enflamme le gaz), appelez immédiatement le fournisseur de gaz et suivez ses instructions. (Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.)

Brûleur de surface

Problème	Causes possibles	Action
Pas d'éclairage de brûleurs	La table de cuisson n'est pas branchée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
	Fusible grillé/disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible/réinitialisez le disjoncteur.
	Alimentation en gaz non branchée ou mal raccordée.	Voir les instructions d'installation.
Le brûleur ne s'allume pas	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncez le bouton et tournez-le en position Lite.
	Les capuchons de brûleur ne sont pas en place ou la base du brûleur est mal alignée.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les électrodes. Placez le capuchon de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Le brûleur émet un déclic pendant le fonctionnement	Bouton de commande dans le sens de la position de flamme.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité; si le brûleur émet toujours un déclic, communiquez avec un technicien de service.

Problème	Causes possibles	Action
Le brûleur ne brûle pas de façon uniforme	Brûleur mal assemblé.	Voir la page 100 .
	Brûleurs sales.	Nettoyez les composants du brûleur, voir la page 98 .
Flammes du brûleur très grandes ou jaunes	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur; si vous avez un orifice incorrect (gaz de pétrole liquéfié au lieu de gaz naturel), appelez un technicien de service.

Affichage des commandes

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage est vide	Mauvais fusible/ disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible/réinitialisez le disjoncteur.
Le tableau de commande ne répond pas	Humidité/résidu sur le tableau; Verrouillage de la commande activé.	Retirez l'humidité/les résidus, réessayez; désactiver le verrouillage de la commande.

Four

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Le four n'est pas bien branché.	Vérifiez que la prise de la cuisinière est bien branchée au secteur.
	Mauvais fusible/ disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible/réinitialisez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	Voir, la page 41 ou 42 .
	Le four chauffe trop.	Laissez le four se refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez les lumières de la maison. Appelez le fournisseur de services publics si nécessaire.
Le témoin du four ne s'allume pas	Témoin desserré/ défectueux.	Serrez/remplacez la lampe; appelez le service après-vente si le témoin de la porte reste éteint.
	Interrupteur d'éclairage cassé.	Appelez le service après-vente.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Fumée excessive pendant la cuisson grill	Commandes du four mal réglées.	Voir, la page 41 ou 42 .
	Viande trop proche de l'élément de grill.	Abaissez le niveau un de la grille.
	Viande pas convenablement préparée.	Coupez l'excès de graisse de la viande.
	La graisse s'accumule dans le four.	Nettoyez plus fréquemment le four.
Les aliments ne cuisent/ne se grillent pas convenablement	Commandes du four mal réglées.	Voir, la page 41 ou 42 .
	Grille mal positionnée/non uniforme	Voir Utilisation des grilles du four , à la page 50 ou 84 .
	Température du four mal réglée.	Voir Température dans les réglages , p. 42 .
Les aliments ne grillent pas correctement	La taille de la portion peut être inadaptée.	Voir Guide de recommandation en matière de grillade , p. 57 ou 87 et réessayer.
	La grille n'est pas bien positionnée.	Voir Guide de recommandation en matière de grillade , p. 57 ou 87 .
	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté au grill.	Utilisez un ustensile de cuisson adapté au grill.
	La tension peut être insuffisante.	Préchauffez le grill pendant 10 minutes; voir Guide de recommandations en matière de grillade , p. 57 ou 87 .
Température de cuisson trop chaude/froide	Réglez la température du four.	Voir Température dans les réglages , p. 42 .
De l'eau dégouline	Type d'aliment préparé.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, laissez le four se refroidir, puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec.
La vapeur s'échappe du joint entre le châssis du four et la porte		
L'eau reste dans le four		
Bruits d'ébullition lors de la cuisson vapeur	L'eau est chauffée par le réchauffeur de vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Le four ne s'auto-nettoie pas	Le four chauffe trop pour l'auto-nettoyage.	laissez le four se refroidir, puis réinitialisez les commandes. (Voir la page 69)
	Commandes du four mal réglées.	Voir Auto-nettoyage , p. 69 .
	Verrouillage de la commande activé.	Désactiver le verrouillage de la commande (voir page 80).

Problème	Cause possible	Solution
Fumée excessive pendant l'auto-nettoyage.	Résidus excessifs dans le four.	Appuyez sur Off (Arrêt); ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée; attendez que l'auto-nettoyage s'annule, essuyez l'excès de saletés, puis relancez l'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'auto-nettoyage.	Le four chauffe trop.	Laissez le four se refroidir.
Le four est toujours sale, et ce, malgré l'auto-nettoyage.	Commandes du four mal réglées.	Voir Auto-nettoyage , p. 69 .
	Le four est trop sale.	Essuyez les résidus d'aliments, puis lancez l'auto-nettoyage; les fours très sales peuvent nécessiter deux cycles d'auto-nettoyage ou des cycles plus longs.
De la vapeur se dégage de la fente d'aération.	Lorsque vous utilisez la convection, la vapeur s'échappe normalement de la bouche d'aération du four.	Il s'agit d'un processus normal.
	Cuisson d'une grande quantité d'aliments.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la bouche d'aération.	Nouveau four.	Pour éliminer plus rapidement l'odeur, réglez la fonction d'auto-nettoyage pendant plus de 3 heures. (Voir Auto-nettoyage , page 69)
Odeur forte.	Isolation dans un nouveau four.	Faites fonctionner le four à vide sur Cuisson à 205 °C (400 °F) pendant 1 heure.
Bruit du ventilateur.	Allumage/Extinction du ventilateur de convection.	Il s'agit d'un processus normal.
Grilles du four difficiles à faire glisser.	Les grilles chromées sont restées dans le four pendant l'auto-nettoyage.	Appliquer un peu d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyer les bords des grilles du four.
La porte du four est verrouillée.	Disjoncteur déclenché ou coupure de courant alors que la porte était verrouillée.	Activez le verrouillage de la commande, puis déverrouillez la commande. Voir Utilisation du verrouillage de la commande , p. 80 .

Dépannage

Codes d'information

Code d'information	Signification	Solution	
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez le bouton sur la position Off (Arrêt) et redémarrez le four. 2. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. 3. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien. 	
C-d1	Mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte.		
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé		
C-30	C-30 Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.		
C-F2	Vérifiez le mauvais fonctionnement des signaux du circuit intégré tactile et du circuit imprimé.		
C-22	C-22 Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.		
C-23	Dysfonctionnement de la sonde de température.		
C-21	Le four surchauffe.		Appelez le service après-vente.
C-31	C-31 Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.		
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.		
C-d0	Dysfonctionnement du tableau de commande.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez les touches et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'elles. 2. Éteignez le four et asséchez à nouveau. 3. Si le problème persiste, contactez un centre de service Dacor local. 	
C-70	Le capteur de vapeur est soit ouvert, soit en court-circuit lorsque le four est en marche.	Appuyez sur Off (Arrêt), et redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, appelez le service après-vente.	
C-72	Problème avec le système de vidange.		

Garantie et service après-vente

Garantie

Ce qui est couvert

**CERTIFICAT DE GARANTIES : GAMMES DACOR
DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET LE
CANADA :**

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à partir de la date de livraison à l'acheteur d'origine ou de la date de clôture en cas de nouvelle fabrication, selon la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs auprès d'un revendeur agréé Dacor ou d'un autre vendeur autorisé par Dacor.

Si votre produit Dacor cesse de fonctionner dans l'année qui suit la date de livraison à l'acheteur d'origine en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, Dacor y remédiera sans frais pour vous.

Tous dommages esthétiques (tels que les rayures sur l'acier inoxydable, les taches de peinture/porcelaine, etc.) au produit ou aux accessoires inclus doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date de livraison à l'acheteur d'origine pour pouvoir bénéficier de la garantie. Les pièces consommables telles que les filtres et les ampoules ne sont pas couvertes et relèvent de la responsabilité de l'acheteur.

LIMITES DE LA COUVERTURE

Le service sera fourni par une société de service désignée par Dacor pendant les heures normales de bureau. Veuillez noter que les fournisseurs de services sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits exposés par les revendeurs et les maisons modèles dont la date de production est supérieure à 5 ans, les produits vendus « tels quels » et les produits installés pour un usage non résidentiel, ce qui inclut, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les chambres d'hôtes et les spas, sont couverts par une garantie d'un an sur les pièces uniquement. Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont à la charge de l'acheteur.

La garantie sera nulle et non avenue sur les produits dont les numéros de série et les étiquettes sont altérés, dégradés ou manquants.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou une déclaration de clôture pour une nouvelle construction sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles pour la réparation.

La garantie est nulle et non avenue si un produit non approuvé ETL ou non CUL est transporté depuis les États-Unis.

Garantie et service

EN DEHORS DES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA et DU CANADA :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Si votre produit Dacor ne fonctionne pas dans les deux ans suivant la date de livraison à l'acheteur initial en raison d'un vice de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, F.O.B. usine, pour remplacer la pièce défectueuse.

Tous les frais de livraison, d'installation, de main-d'œuvre et autres frais de réparation sont à la charge de l'acheteur.

Ce qui n'est pas couvert

- De légères variations de couleur peuvent être remarquées en raison des différences dans les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, le placement des produits et d'autres facteurs; cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur.
- Appels de service pour former le client à l'utilisation et à l'entretien corrects du produit.
- Frais de service pour les déplacements vers les îles et les régions éloignées, qui comprennent, sans s'y limiter, les ferries, les routes à péage ou d'autres frais de déplacement.
- Dommages indirects ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de nourriture ou de médicaments, le temps d'absence du travail ou les repas au restaurant.
- Défaillance du produit lorsqu'il est utilisé à des fins commerciales, d'affaires, de location ou pour toute application autre qu'un usage résidentiel grand public.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles de la maison, des boîtes à fusibles ou réarmement des disjoncteurs.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des surtensions ou d'autres catastrophes naturelles.
- Responsabilité ou responsabilité pour les dommages aux biens environnants, y compris les armoires, les sols, les plafonds et autres structures ou objets autour du produit.
- Bris, décoloration ou dommages au verre, aux surfaces métalliques, aux composants en plastique, aux garnitures, à la peinture ou à toute autre finition cosmétique causés par une utilisation, un entretien, un abus ou une négligence inappropriés.

Hors garantie

Si vous rencontrez un problème de service au-delà de la période de garantie standard, veuillez communiquer avec nous. Dacor examine chaque problème et préoccupation du client pour fournir la meilleure solution possible en fonction des circonstances.

LES RECOURS PRÉVUS DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS. PAR CONSÉQUENT, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST DONNÉE, ET EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE OU UN BUT PARTICULIER, EST LIMITÉE À UN AN À COMPTER DE LA DATE DE LIVRAISON À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR INITIAL. EN AUCUN CAS, DACOR NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES FRAIS ACCESSOIRES OU DES DOMMAGES INDIRECTS. SI DACOR L'EMPORTE DANS UN PROCÈS, DACOR AURA DROIT AU REMBOURSEMENT DE TOUS LES FRAIS ET DÉPENSES, Y COMPRIS LES HONORAIRES D'AVOCAT, PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, N'EST FAITE À UN ACHETEUR POUR LA REVENTE.

Certains États n'autorisant pas la limitation de la durée d'une garantie implicite ou l'exclusion ou la limitation des dommages directs, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Annexe

Question

Pour toute question concernant les caractéristiques, le fonctionnement ou les performances, les pièces, les accessoires ou le service.

Veillez composer le 833 353-5483 (USA), ou le 844 509-4659 (CANADA) pour l'enregistrement de la garantie de votre produit Dacor.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom du modèle et le numéro de série sont indiqués sur le côté gauche du produit.

Pour une utilisation ultérieure, notez ces informations sur la page en cours.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

Annonce en source ouverte

Le logiciel inclus dans cette cuisinière contient un logiciel open-source. Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant jusqu'à 3 ans après la dernière expédition de ce modèle en envoyant un courriel à : oss.request@samsung.com.

Vous pouvez également obtenir le code source complet correspondant sur un support physique (par exemple, un CD-ROM) moyennant des frais minimales.

Cet URL : http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/O mène à la page de téléchargement du code source et à des informations sur la licence open-source concernant ce modèle.



dacor



DG68-01553A-02

Dacor • Numéro de téléphone : 833 353-5483(É.-U.), 844 509-4659(CANADA). • www.dacor.com