Gas Free-Standing Range

User manual

NX60*65**S*



SAMSUNG

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 right rear (or left rear) 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.

e) 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 by the Anti-Tip device properly.

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

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

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

1) This device may not cause harmful interference, and

2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

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

FCC STATEMENT:

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

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

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

Regulatory Notice

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

Key features

Bigger is better

With a capacity of 6.0 cubic feet, this Samsung gas oven range offers more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.

A cooktop with 5 burners

Power burners, simmer burners, as well as a center oval burner to provide flexible cooktop heat for a variety of cookware. The center oval burner delivers heat evenly over a large area, and provides the optimum temperatures for griddle cooking.

Enhanced convenience with easy maintenance

The Samsung gas oven range combines all the benefits of 3 separate home appliances - a gas range, a gas oven, and a storage drawer - to maximize customer convenience with its careful, stylish design.

Contents

Important safety information 7

Overview 14

Layout 14
What's included 14
Control panel 15

Before you start 15

Clock 15
Oven vent/cooling vent 16

Cooktop 16

Ignition 17
Cookware 18
Griddle 19

Gas oven 20

Using the oven racks 21
Cooking mode 22
Air Fry mode 25
Cooking options 26
Special features 28
Changing settings 31
Smart control 34
Voice control 35

Maintenance 36

Cleaning 36
Self-cleaning 41
Replacing the oven light 43
Removing and reinstalling the oven door 43

Troubleshooting 45

Checkpoints 45
Information codes 50

Warranty (U.S.A) 50

Warranty (CANADA) 52

Open Source Announcement 54

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instructions for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

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 icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

California Proposition 65 Warning

⚠ WARNING

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

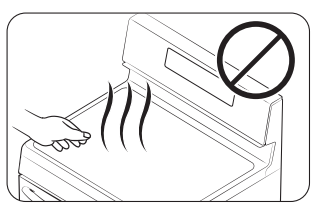
Commonwealth of Massachusetts

- 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.

General safety

⚠ WARNING

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



- Do not touch any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- 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 an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- Remove all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.

Important safety information

- Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not operate the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or 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. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- Do not use the range to heat unopened 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 or disconnect power before servicing.
- 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 oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free 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.
- Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally). You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Fire safety

⚠ WARNING

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



- Do not store, place, or use flammable or combustible materials such as charcoal, paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors, or liquids near or inside 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 cloths in place of a pot holder.
- Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the OFF/CLEAR pad. Keep the oven door closed until the fire goes out. If necessary, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not put any combustible material or items around the range.

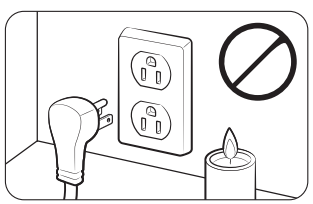
Gas safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following 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 a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **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.

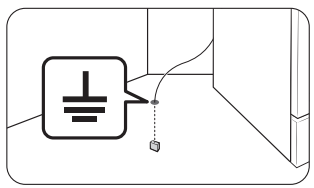
Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. **Do not use** a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

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



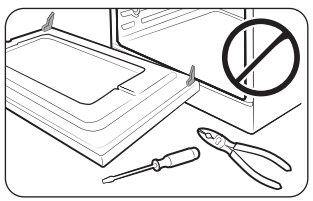
- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC electrical circuit with a time-delay fuse or circuit breaker for this range. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-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.
- It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.

Important safety information

Installation safety

⚠ WARNING

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

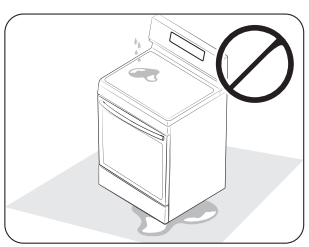


- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the Anti-Tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Due to the size and weight of the range, have **two or more people** move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range 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 range 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.

Location safety

⚠ WARNING

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



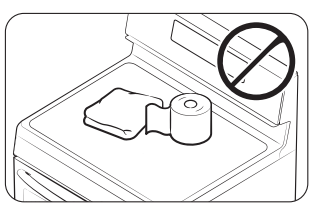
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such 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.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- **Do not block or cover** the vents (air openings) located at the rear of the range and at the top and bottom of the door. The vents allow for air circulation that is necessary for the range to operate properly with correct combustion. 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 40 inches (102 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

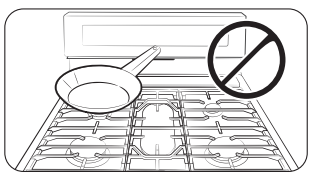
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- Make sure all burners are off when you are not using the range.
- Do not use aluminium 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 the burners, 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 until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, do not turn the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- Do not place any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame 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 head, make sure it is completely dry before re-assembling.
- Make sure the spark mark on the dual burner head 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 range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- 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.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.

Important safety information

- 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:
  1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3. Cover with a clean, dry cloth.

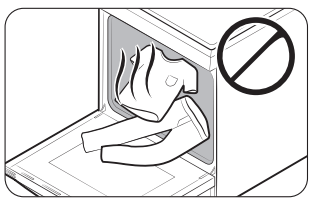


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9” in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- Do not leave plastic items on top of the range. Hot air from the vents on top of the range can melt the plastic and may cause pressure build-up 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 foods being fried are thawed and dry. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- 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.
- Take care that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- To warm liquid, such as sauces, stir it while warming.

Oven safety

⚠ WARNING

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

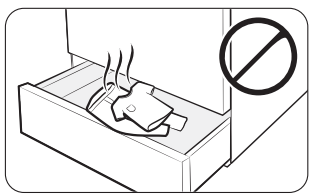


- Do not use the oven for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- Make sure the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- Make sure the oven racks are placed on the same level on each side.
- Do not damage, move, 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.
- Do not use aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or similar material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, make sure the oven is completely cool.
- Only use cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- 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.

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



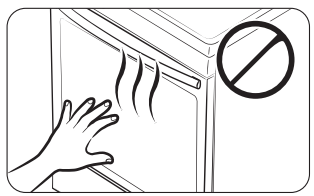
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.

- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not put** the drawer in the oven. Do not put the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

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

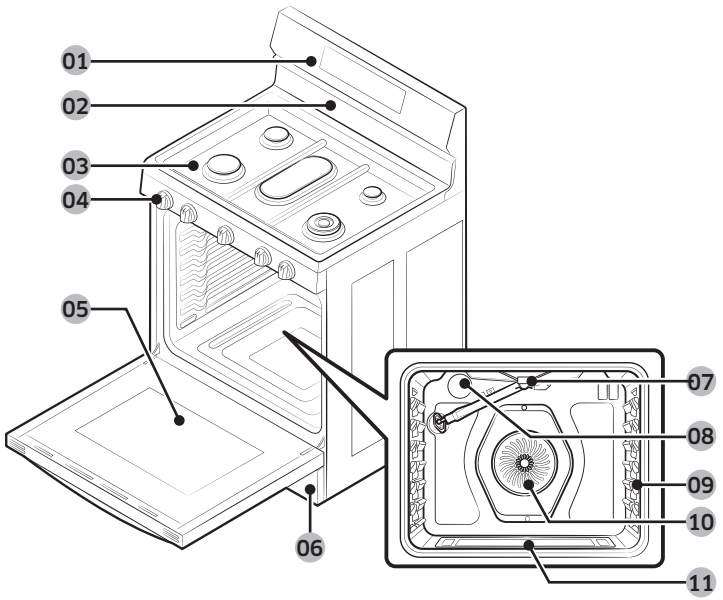


- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.

- Before starting a self-cleaning cycle, **remove** all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- **Do not** put the lower drawer into the oven cavity when you run a self-cleaning cycle.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

Overview

Layout



01 Display

02 Oven vents

03 Surface burners

04 Surface burner knobs (5 pcs)

05 Removable oven door

06 Storage drawer

07 Broil oven burner

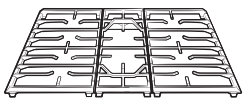
08 Oven light

09 Oven rack system

10 Convection fan

11 Bake oven burner

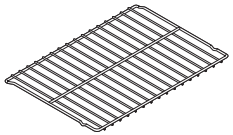
What's included



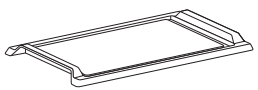
Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps (5) *



Flat rack (2) *



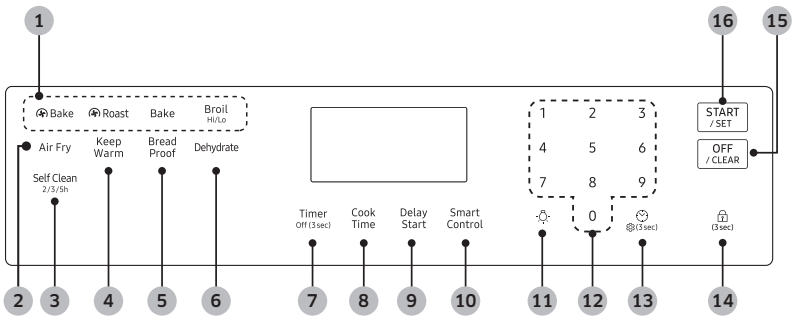
Griddle (1) *

NOTE

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

Before you start

Control panel



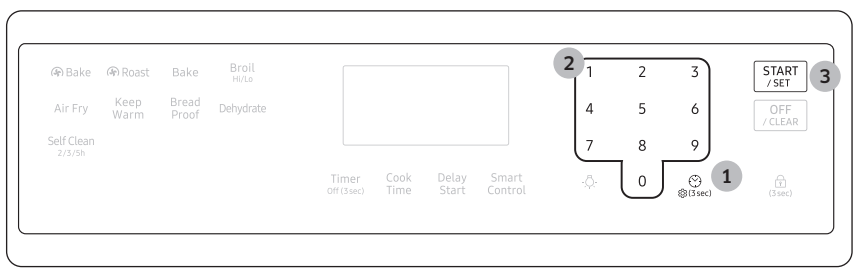
01 **Oven modes**: Activates each oven modes (Convection Bake, Convection Roast, Bake or Broil).
02 **Air Fry**: Activates Air Fry mode.
03 **Self Clean**: Burn off food residues in the oven at very high temperatures.
04 **Keep Warm**: Keep cooked food warm at 175 °F (80 °C).
05 **Bread Proof:** Activates the Bread Proof function.
06 **Dehydrate**: Activates the Dehydrate function.
07 **Timer Off (3 sec)**: Activates or deactivates the timer.
08 **Cook Time**: Set the cooking time.
09 **Delay Start**: Set the oven to start at a certain time.
10 **Smart Control**: Activates the Easy connection.
11 **Oven Light:** Turn on/Turn off the oven light.
12 **Numbers:** Use to set the times, temperatures, or presets.
13 **Clock**: Set the clock time.
14 **Lock**: Press and hold for 3 seconds to lock the control panel and the door to prevent accidents.
15 **OFF/CLEAR:** Cancel the current operation but not the timer.
16 **START/SET:** Start a function or set the time.

You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly.

To set the clock time



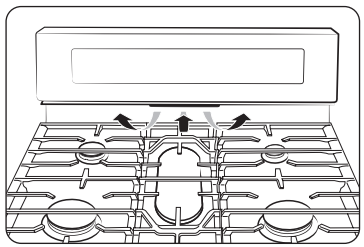
1. Press the ⏲.
2. Enter the current time using the number pad.
3. Press **START/SET** to confirm the settings.

Before you start

NOTE

You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath option is enabled.

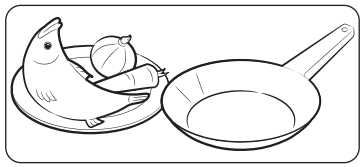
Oven vent/cooling vent



The oven vent is located under the oven Control panel. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good performance.

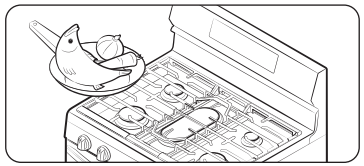
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



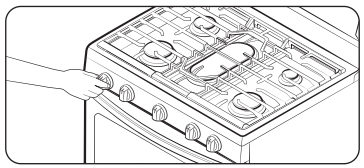
STEP 1

Put all ingredients into a cooking container (pan, pot, etc).



STEP 2

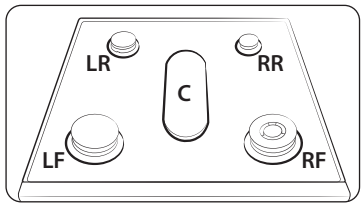
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Gas burners

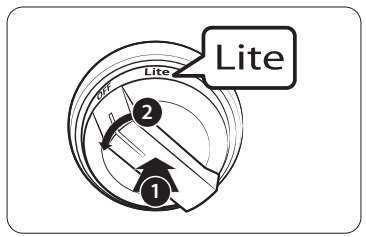


Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes. See the table below.

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 18,000 BTU	Power heating	Boiling food	Maximum output
Right Rear (RR) 5,000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 10,000 BTU	General heating/ Griddling	General food/ Pancakes, fried eggs	General-purpose cooking
Left Front (LF) 17,000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9,500 BTU	General heating/ Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking

Ignition

⚠ **CAUTION**



Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

1. Push in the control knob, and then turn it to the Lite position. You will hear a “clicking” sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the Lite position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

Cooktop

Manual ignition

If there is 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.

Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

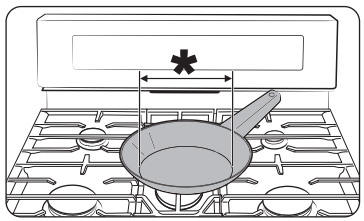
Cookware

Requirements

- Flat bottom and straight sides.
- Tight-fitting lid.
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Material characteristics

- Aluminum: An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- Copper: An excellent heat conductor but discolors easily.
- Stainless steel: A slow heat conductor with uneven cooking performance, but is durable, easy to clean, and resists staining.
- Cast-Iron: A poor conductor but retains heat very well.
- Enamelware: Heating characteristics depend on the base material.
- Glass: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for range top cooking or oven use.



Size limitations

⚠ CAUTION

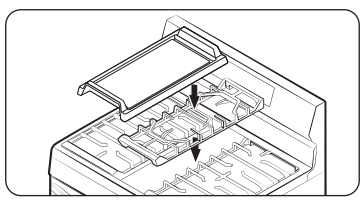
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.
- Do not use an oversized pan. The burner flames may spread out, causing damage nearby.

* : 6 inches or less

- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidently.
- When using glass cookware, make sure it is designed for range top cooking.
- 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. You may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handled pot while cooking.

Griddle

The removable coated griddle provides an extra cooking surface. This is useful especially when cooking meat, pancakes, or other foods requiring a large cooking area.



The griddle can be used only with the center burner on the center grate. Use caution when putting the griddle on the center grate.

In most cases, you should preheat the griddle before cooking. See the table below.

Type of Food	Preheating Time	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	5-10 min.	MED-HI	MED
Hamburgers	5-10 min.	HI	HI
Fried Eggs	5-10 min.	HI	MED-HI
Bacon	5-10 min.	HI	HI
Breakfast Sausages	5-10 min.	HI	HI

Cooktop

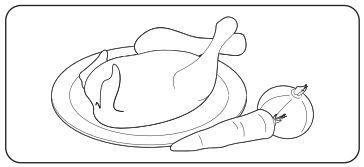
⚠ CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- If you leave the griddle on the cooktop, it may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- 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.

NOTE

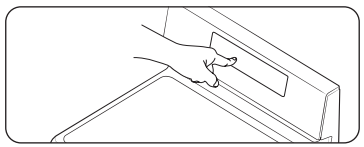
- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.

Gas oven



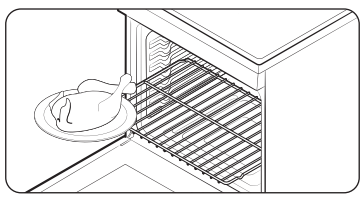
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



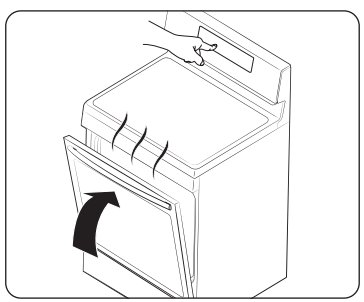
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

Close the door and start cooking.

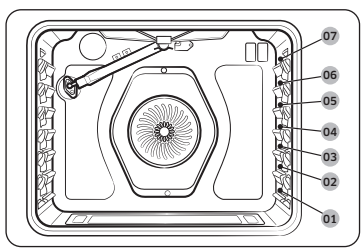
NOTE

- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- There can be a slight popping sound during oven cooking. This sound may occur during normal oven burner cycling, when the oven burner flame is extinguished.

Using the oven racks

The rack positions

Your oven range comes with 2 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents the rack from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidently coming out of the oven completely when you pull the racks out.



Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	4-5
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, casseroles	3-4
Fresh Pizza, Angel food cakes, Small roasts	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

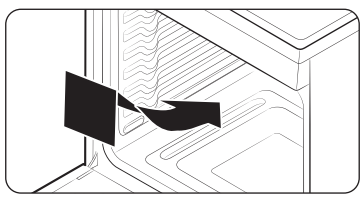
⚠ CAUTION

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper 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 top-most rack position (position 7), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.

NOTE

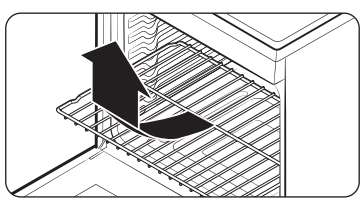
- The Oven Rack Settings table is for reference only.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position for crispy bottoms.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.

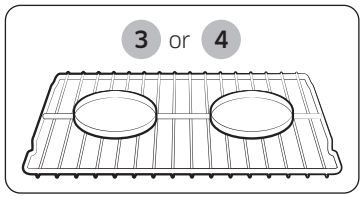


To remove an oven rack

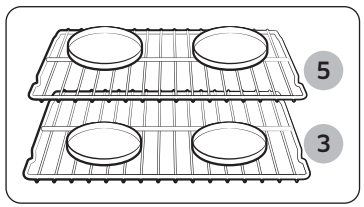
1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

Gas oven

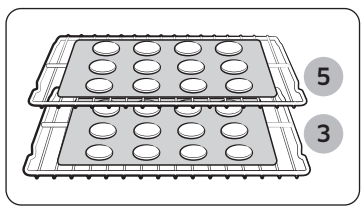
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Cake pan positions



Cookie sheet positions

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

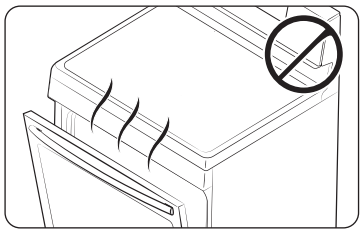
When baking on a single oven rack, place the oven rack in **position 3** or **4**. See the figure on the left.

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

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes	3 and 5
Cookies	3 and 5

Cooking mode



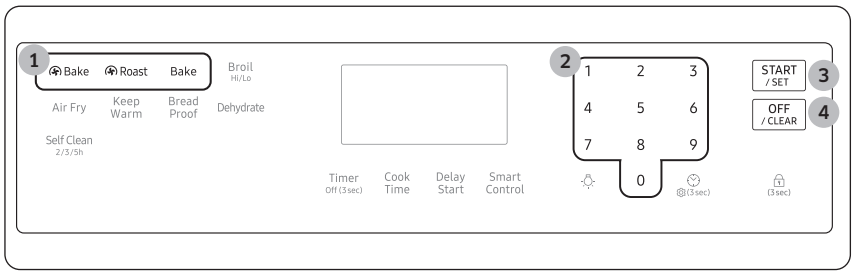
- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for 20-30 seconds while the oven is in convection baking/ roasting, baking, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

Minimum and maximum settings

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

Feature	Temperature (˚F)	
	Min	Max
Convection Bake	175	550
Convection Roast	175	550
Bake	175	550
Broil	LO	HI
Air Fry	350	500
Dehydrate	100	225

Baking and Roasting

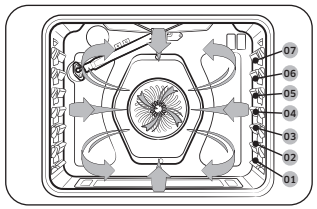


1. Press **Bake**, **Roast**, or **Bake**.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature. You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press **START/SET**.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - It will beep when it reaches the set temperature.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**, and then take out the food.

NOTE

To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.

Convection cooking



The convection fan at the back of the oven circulates hot air evenly throughout the oven cavity so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.

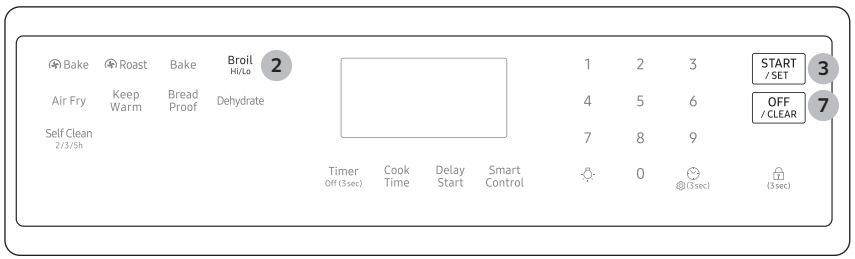
NOTE

- When using convection cooking, always pre-heat the oven for the best results.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. • When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies). • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
2. Press **Broil** once for Hi temperature broiling or twice for Lo.
3. Press **START/SET** to start the broiler.
4. Let the oven pre-heat for 5 minutes.
5. Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
6. When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
7. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**.

NOTE

- Make sure to close the door before you start cooking.
- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press **Broil** to switch from Hi to Lo.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- For information about broiler temperatures, rack settings, and cooking times for different foods, see "**Broiling guide**" on page **24**.
- Use the broil rack for the best results.

Broiling guide

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.
- If you have covered the meat with aluminum foil and you let it stand covered for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.
- Use the broil rack for the best results.

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position	Cooking time	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	HI	6	4'30"-5'30"	3'30"-4'30"
Beef steak	Medium	1 pc	1"	HI	5	8'00"-10'00"	6'00"-8'00"
Chicken pieces	Well done	2-3 lbs.	¾"-1"	Lo	4	18'00"-20'00"	11'00"-13'00"
Salmon Fillets	Well done	3-4 pcs	½"-¾"	HI	5	6'00"-7'00"	5'00"-6'00"
Pork chops	Well done	1-2 pcs	½"-¾"	Lo	4	12'00"-14'00"	12'00"-15'00"
Lamb chops	Medium	4-6 pcs	1"	HI	5	5'00"-6'00"	4'00"-5'00"

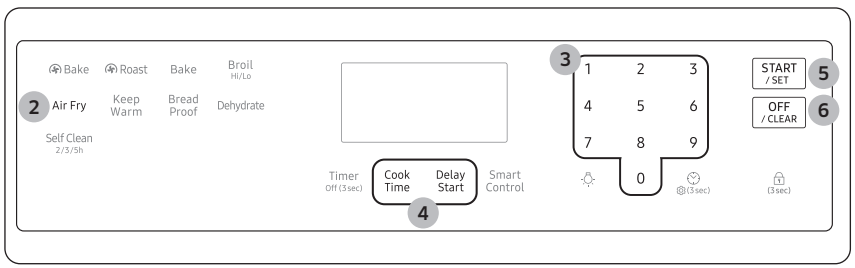
⚠ CAUTION

Make sure to close the door after turning over the food.

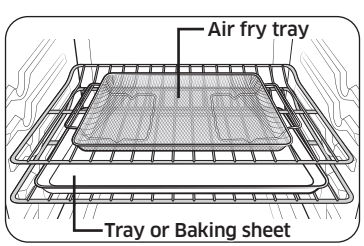
Air Fry mode

This feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without any 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.

How to set the oven for Air Fry mode



1. Place the tray on rack position 3.
2. Press **Air Fry**.
3. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions using the number pad.
4. If necessary, set the Cook Time and Delay Start.
5. Press **START/SET**.
6. When cooking is complete, press **OFF/CLEAR**, and then take out the food.



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

- 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.
- Air Fry is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 3 for best results.

Air Fry mode guide

Item	Amount	Temperature	Time
Potatoes			
Frozen French Fries	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen French Fries, Seasoned	25-30 oz	425 °F-450 °F	18-23 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
Homemade French Fries	25-30 oz	425 °F	23-28 min
Homemade Potato Wedges	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Frozen			
Frozen Chicken Nuggets	24-28 oz	400 °F-425 °F	18-23 min
Frozen Chicken Wings	30-35 oz	425 °F	20-30 min
Frozen Onion Rings	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Frozen Fish Fingers	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Frozen Chicken Strips	25-30 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen Churros	20-25 oz	425 °F	18-22 min

Gas oven

Item	Amount	Temperature	Time
Poultry			
Fresh Drumsticks	35-45 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
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
Vegetables			
Asparagus, Breaded	15-20 oz	425 °F	20-25 min
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

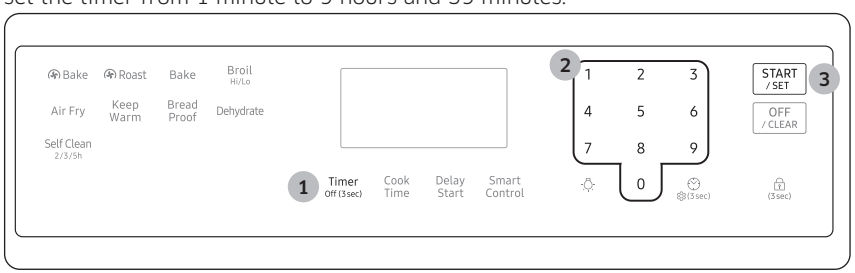
Cooking options

⚠ CAUTION

Food that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Timer

The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such as boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.



1. Press **Timer Off (3 sec)**.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press **START/SET**.
4. To cancel the Timer settings, press and hold **Timer Off (3 sec)** for 3 seconds.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the “End” message. Press **OFF/CLEAR** to delete the message.

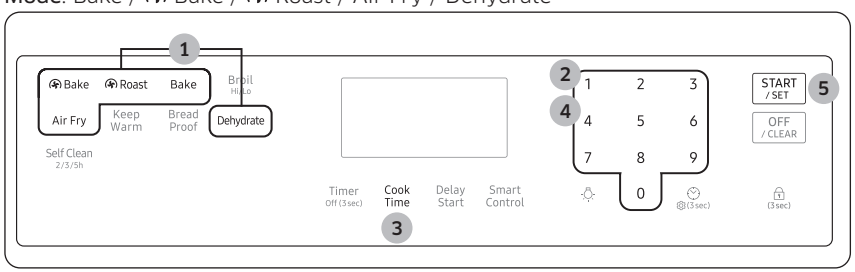
NOTE

To change the programmed cooking time, press **Timer Off (3 sec)**, enter a different time, and then press **START/SET**.

Cook Time

Cook Time sets the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.

Mode: Bake / Bake / Roast / Air Fry / Dehydrate



1. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
2. If necessary, change the temperature using the number pad.
3. Press **Cook Time**.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
5. Press **START/SET**. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set. The oven starts cooking for the amount of time you set.
6. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door.
7. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

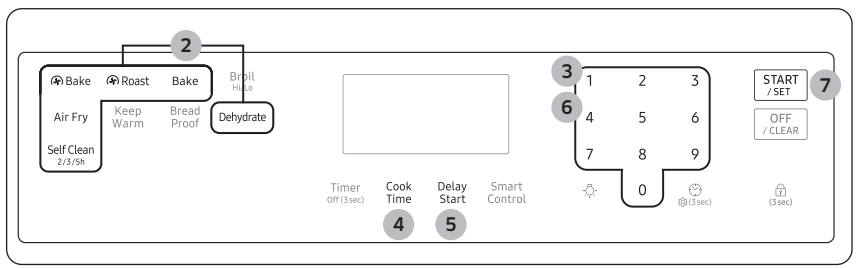
NOTE

- To change the programmed cooking time, press **Cook Time**, enter a different time, and then press **START/SET**.
- If necessary, press **Keep Warm** after setting the cooking time. Then, Keep Warm will start when the cooking time has elapsed.

Delay Start

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. You can set Delay Start so that it delays the automatic start of a cooking operation you select by up to 12 hours.

Mode: Bake / Bake / Roast / Air Fry / Dehydrate / Self Clean



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the pad corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. If necessary, press **Cook Time** and set the cooking time. (See "Cook Time" on previous page.)
5. Press **Delay Start** to change the time elements.
6. Set the starting time using the number pad.
7. Press **START/SET**.
8. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

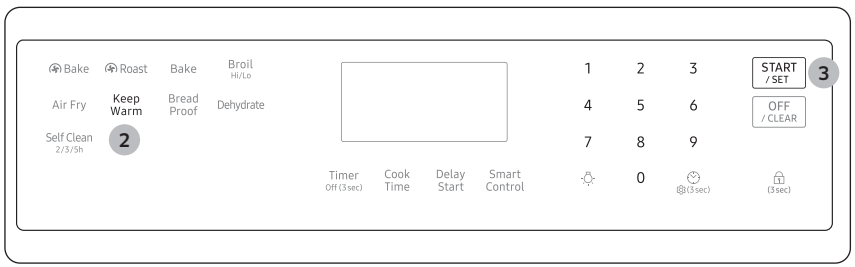
NOTE

To change the starting time, press **Delay Start**, and enter a new starting time, and then press **START/SET**.

Special features

Keep Warm

Keep cooked food warm at a low temperature for up to 3 hours.



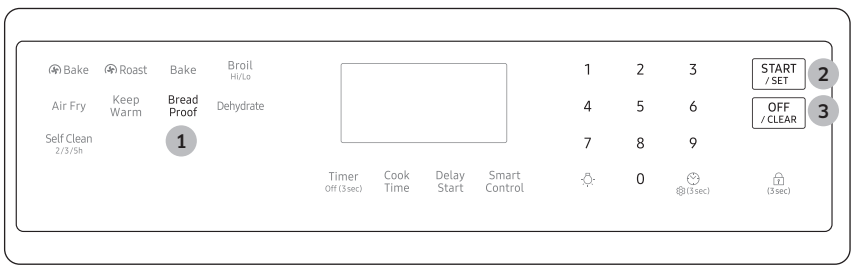
1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press **Keep Warm**.
3. Press **START/SET**. The oven heats up to 175 °F (80 °C).

NOTE

- You can cancel warming at any time by pressing **OFF/CLEAR**.
- To set the warming function during a timed cooking, press **Keep Warm** in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming finishes or is canceled.

Bread Proof

The Bread Proof function automatically provides the optimum temperature for the bread proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
If you press Bread Proof when the oven temperature is above 100 ˚F, Hot will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.



1. Press **Bread Proof**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Bread Proof function.

NOTE

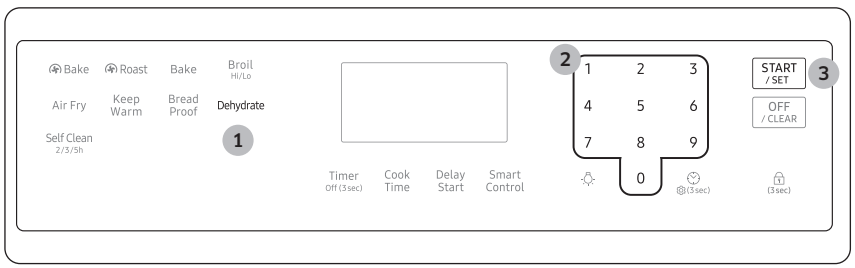
Use rack position 3 for bread proofing.

⚠ CAUTION

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

Dehydrate

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.



1. Press **Dehydrate**. The default temperature is 150 ˚F.
2. Enter the temperature you want on number pad. (100 ˚F-225 ˚F.)
3. Press **START/SET**.

Recommended Dehydration Temperatures

Category	Rack position	Temperature (˚F)
Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150
Meat	3 or 4	145-175

NOTE

- Drying time depends on the amount of moisture inside of the food, the size of the food, and the humidity in the air.
- Preheating the oven is not necessary.

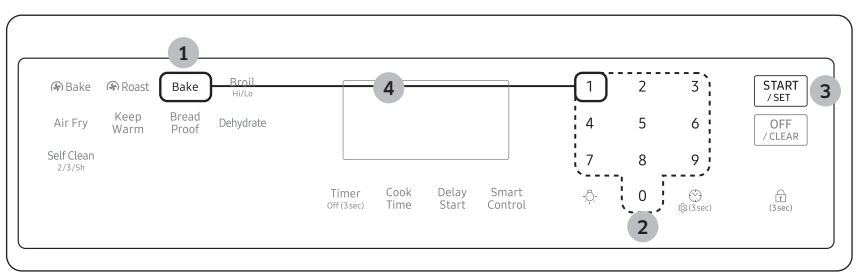
The Sabbath Option

(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)
Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays. For more information, visit the website at http://www.star-k.org

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and the oven will not beep when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press ☼ before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.

To enable the Sabbath option



1. Press **Bake**.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 ˚F.
3. Press **START/SET**. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 ˚F.

4. Press **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds to display "SAb". Once "SAb" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTE

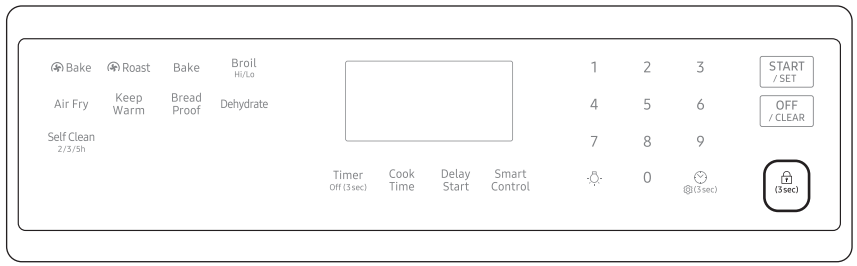
- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "SAb" will appear in the control panel, but the oven will not turn back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and **Number 1** simultaneously for at least 3 seconds.

⚠ CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following pads will function properly: Number pads, Bake, Oven Start/Set, and Oven Off.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

Oven lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.



Press and hold the 🔒 for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.

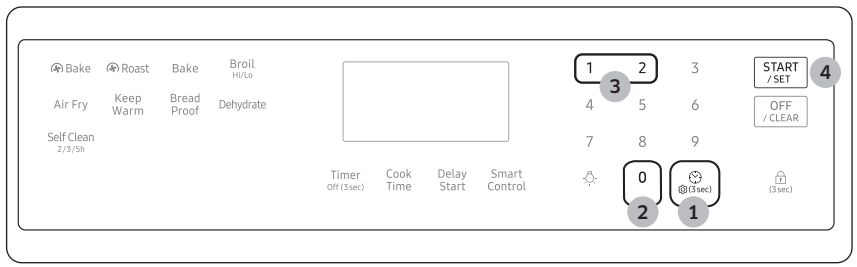
Changing settings

Press and hold ⏲ for 3 seconds to change various settings of the range to your preference.
The Setting menu is available only when the oven is off.

Setting		Description
0	Demo mode	Used by retailers for display purposes only.
1	Temperature adjust	Recalibrate the oven temperature.
2	Temperature unit (°F / °C)	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.
3	Auto Conversion	Converts regular baking temperatures to convection baking temperatures.
4	Energy saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
5	Sound	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
6	WI-FI On/Off	Set the WI-FI mode to ON/Off

Demo mode

This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.

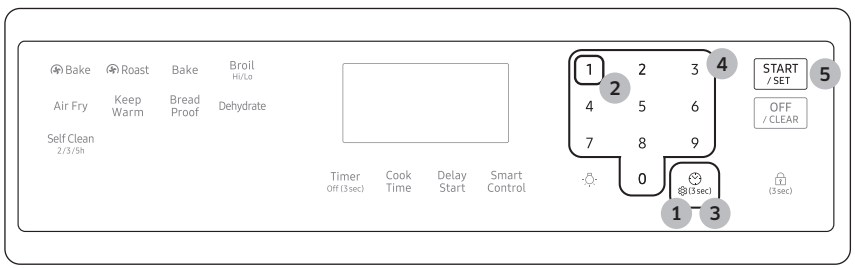


1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **0** to enter **Demo mode**.
3. Press **1** or **2** to turn **Demo mode** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

Gas oven

Temperature adjust

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



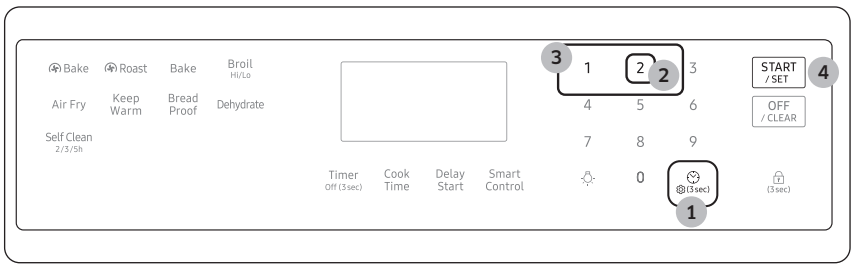
1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **1** to enter **Temperature adjust**.
3. Press ⏲ to select a higher(+) or lower(-) temperature.
4. Enter and adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
5. Press **START/SET** to save the change.

NOTE

This adjustment does not affect the broiling or the self-cleaning temperature, and is retained in memory after a power failure.

Temperature unit (°F / °C)

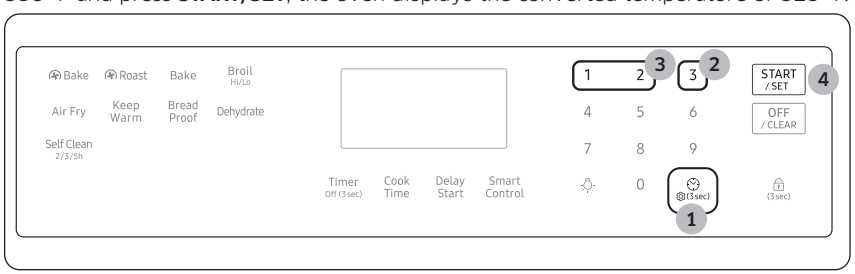
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Celsius. The default is Fahrenheit.



1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **2** to enter **Temperature unit**.
3. Press **1** or **2** to change the **Temperature unit**. (**1** to Fahrenheit, **2** to Celsius)
4. Press **START/SET** to save the change.

Auto Conversion

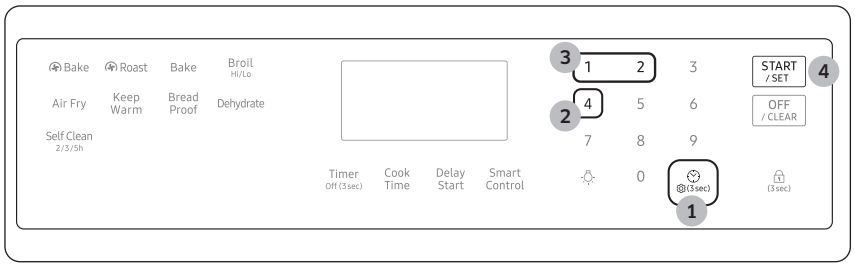
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.



1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **3** to enter **Auto Conversion**.
3. Press **1** or **2** to turn **Auto Conversion** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

Energy saving

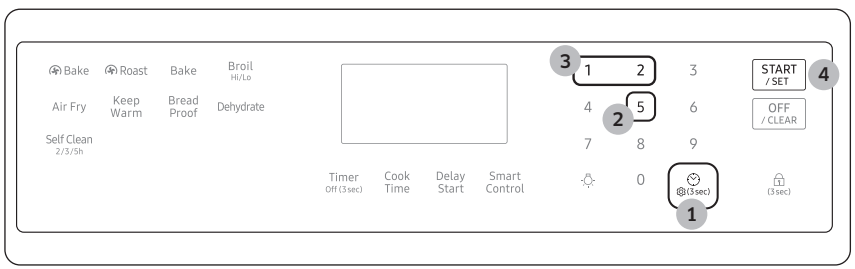
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **4** to enter **Energy saving**.
3. Press **1** or **2** to turn **Energy saving** on or off. (**1** to on (12Hr), **2** to off (--Hr))
4. Press **START/SET** to save the change.

Sound

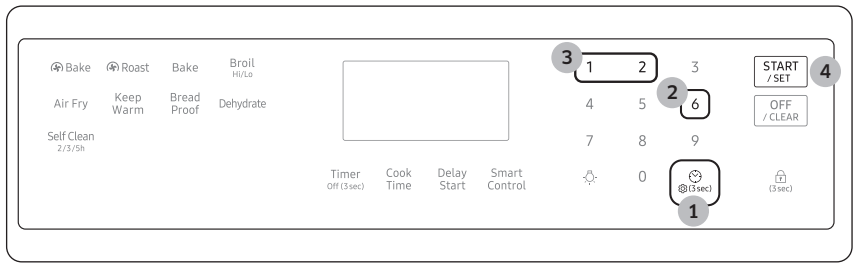
Mute/unmute the range.



1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **5** to enter **Sound**.
3. Press **1** or **2** to turn **Sound** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

WI-FI On/Off

If you set the Wi-Fi mode to Off, mobile devices cannot connect to the range.



1. Press and hold ⏲ for 3 seconds.
2. Press **6** to enter **Wi-Fi**.
3. Press **1** or **2** to turn **Wi-Fi** on or off. (**1** to on, **2** to off)
4. Press **START/SET** to save the change.

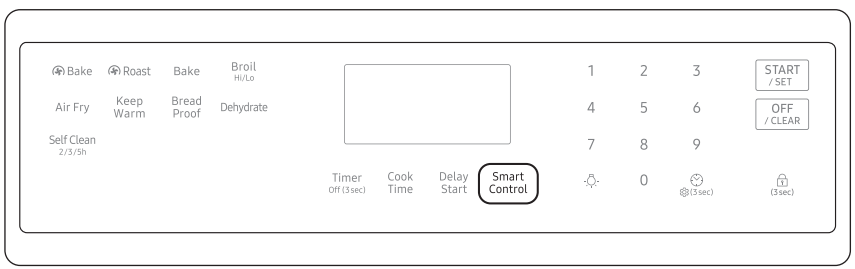
Gas oven

Smart control

Before using Smart control feature, set Wi-Fi mode to on (See the Wi-Fi On/Off on page **33**).

How to connect the oven

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



To control the oven remotely

1. Press **Smart Control** appears in the display. The oven can now be controlled remotely with a connected remote device.
2. Select the oven icon on the SmartThings app to open the Oven Control app. When the app is connected to the oven, you can perform the following functions through the application:

Oven remote control using the SmartThings app	
Oven/ Cooktop Monitoring	• Check the status of the oven. • Monitor the on/off status of each cooktop burner.
Oven Remote Control	• Set or adjust oven settings remotely.
My Cooking	• Turn the oven off remotely. • Once cooking starts, change the set cooking time and temperature remotely.
Error Check	• Automatically recognize errors.
Temp Probe	• Monitor the current temperature and reset the probe setting. (For some available models.)
• If is not shown in the display, you are still able to monitor the oven and cooktop status and turn the oven off.	

NOTE

- Opening the oven door or pressing **Smart Control** will delete from the display and prevent most of the remote functions from operating.
- When oven cooking is finished or cancelled, is removed from the display.
- For safety reasons, you cannot turn on the gas oven remotely.
- For safety reasons, you must specify the cooking time to enable remote control.
- The oven continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- **Smart Control** will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.

Voice control

To use the Range's Voice Control function, you need Bixby / Amazon Alexa App / Google Assistant App on your mobile device.
Refer to the table below for all available functions.

Bixby

Start conversation with Bixby on SAMSUNG mobile by saying "Hi Bixby" or by pressing the side key.

Function	"Hi Bixby"
Turn Off/Stop	• Cancel the range(oven). • Turn off the range(oven). • Stop baking in the range(oven).
Check Temp	• What is the temperature of the range(oven)? • Check the range(oven) temperature.
Check Time	• Check the remaining time of the range(oven). • How much range(oven) time is left on the timer? • How much time is left on the range timer?
Check Mode (States)	• Check the range status. • Check the status of the range(oven).
Temp Control	• Set the temperature of the range(oven) to 300. • Increase the temp of the range(oven) by 20. • Decrease the temp of the range(oven) by 20. • Turn the range(oven) temperature up to 100 degrees. • Turn the range(oven) temperature down to 50 degrees.
Oven Light	• Turn on the oven light (lamp). • Turn on the range oven light. • Turn off the oven light (lamp). • Turn off the range oven light.
Oven Timer (Cook Time)	• Set the timer on the range(oven) to 1 hour.

Amazon Alexa & Google Assistant

Samsung smart home appliances are supported by SmartThings skill in Alexa & action in Google Assistant.

Installation Guide

Here's how to link SmartThings account into Amazon Alexa or Google Assistant. SmartThings App and Alexa App(or Google Assistant App) Should be installed on your phone.

1. Setup the supported devices to SmartThings.
2. After device setup, tap **+** button on the screen.
3. Tap 'Voice assistant' and link your Samsung account to Amazon Alexa. (or Google Assistant)
4. Check the devices are visible on Amazon Alexa app. Then account linking is complete. (Check the devices are visible and set the location(home&room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

Function	"Alexa"	"Ok Google"
Turn Off/ Stop	• Turn off the oven[Device name]. • Stop the oven[Device name].	• Turn off the oven[Device name]. • Stop the oven[Device name].
Check Temp	• What is the temperature of the oven[Device name]?	• What is the temperature of the oven[Device name]?
Check Time	-	• What time is left on the oven[Device name]?
Check Mode (States)	• Is the oven[Device name] running? • Is the oven[Device name] on?	• Is the oven[Device name] running? • What mode is the oven[Device name] set to?
Temp Control	• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp].	• Set oven[Device name] to 300 degrees [Temp].

Gas Oven

Function	"Alexa"	"Ok Google"
Oven Timer (Cook Time)	• Set oven[Device name] to 3 hours[Time]. • Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name].	• Set oven[Device name] to 3 hours[Time]. • Add 10 minutes/hours[Time] to the oven[Device name].

NOTE

On/Off spec of smart control is same as guided in SmartThings app.

Maintenance

Cleaning

⚠ CAUTION

Wear the glove during cleaning.

Control panel

First, lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.

1. Press and hold 🔒 for 3 seconds to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft cloth dampened with plain water, warm soapy water, or glass cleaner. Do not spray cleansers directly onto the control panel.
3. When done, press and hold 🔒 again for 3 seconds.

⚠ WARNING

- Make sure the control panel turns off and all surfaces of the range are cool before cleaning. Otherwise, you can get burned.
- If the range has been moved away from the wall, make sure the Anti-Tip device is reinstalled properly when the range has been put into place again. Otherwise, the range may tip over, causing physical injuries.
- Do not use steel-wool or abrasive cleansers of any kind. These can scratch or damage the surface.

Stainless steel surface

1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. When done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleanser on stainless steel surfaces. It will scratch the surface.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.

Racks

To keep the racks clean, remove them from the cavity, and soak them in lukewarm soapy water. Then, scour soil off of the racks using a plastic scouring pad. If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.

NOTE

- Do not put the racks in a dishwasher.
- If a rack does not slide in and out smoothly, apply a few drops of cooking oil to the oven rack guides.
- If a rack becomes too difficult to slide in or out, lubricate the rack with graphite lubricant.
- To purchase the graphite lubricant, contact us at 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- For online shopping, visit http://www.samsungparts.com/Default.aspx and search for part DG81-01629A.

⚠ CAUTION

- Do not leave the racks in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the rack coating and make it difficult to slide the racks on the guide rails.
- Do not spray cooking oil or lubricant directly onto the racks.

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.

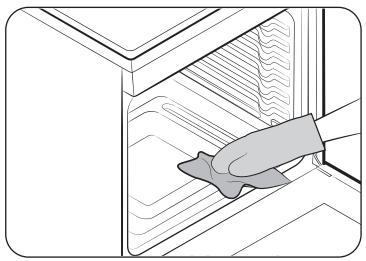
NOTE

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.

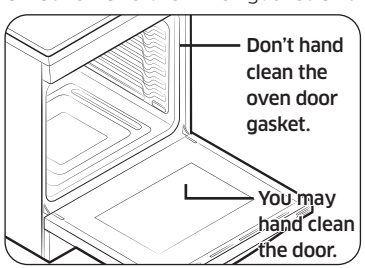
Oven



- Wear the glove during cleaning.

Door

Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.



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

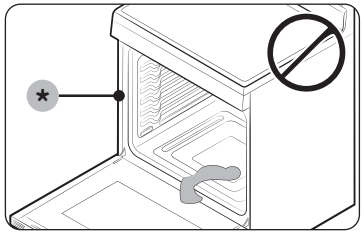
Door inner side

- Inner surface: Clean the inner side of the door manually using a soapy plastic scouring pad, and then wipe with a dry cloth. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.
- Inner glass: The inner glass is cleaned automatically during the self-cleaning cycle.

Maintenance

Door outer side

- Outer surface: Follow the cleaning instructions for the stainless steel surface in the previous section.
- Outer glass: Clean the outer glass using a glass cleanser or soapy water. Rinse and dry thoroughly. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.

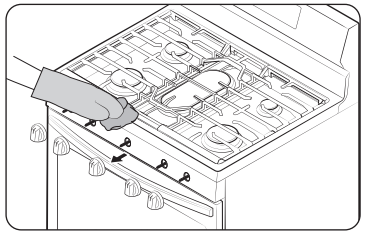


⚠ CAUTION

Do not let moisture enter the door or contact the door gasket. Moisture may reduce the gasket's performance.

Burner controls

Make sure all surface burner knobs are in the OFF position.



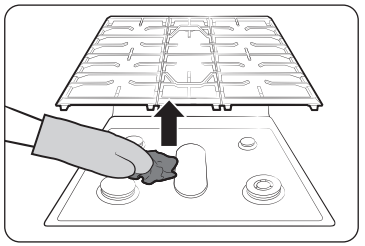
1. Pull knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

⚠ CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Cooktop surface

The porcelain-enameled cooktop surface needs to be kept clean. We recommend that you remove food spills immediately after they take place.



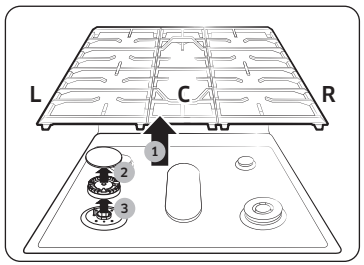
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

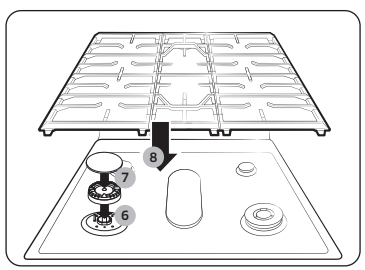
⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the range gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of carbon monoxide due to corrosion of the gas valves or ports.
- Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.

Burner grates and components

Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.





1. Remove the center burner grate(C) following both sides grates.(L/R)
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.

NOTE

See the next page for detailed burner component re-assembly instructions.

7. Return the burner caps to their positions on top of the burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Reinstall the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.

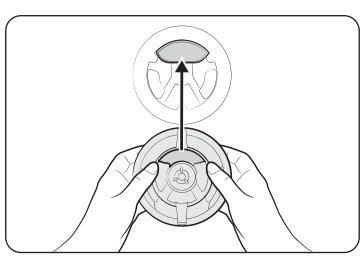
NOTE

- After cleaning, confirm that the burner port openings aren't plugged.
- Shake out any excess water and then let burner heads and caps dry thoroughly. Placing the center burner upside down will allow the water to drain out more easily.
- Do not wash any burner components in a dish washer.

⚠ CAUTION

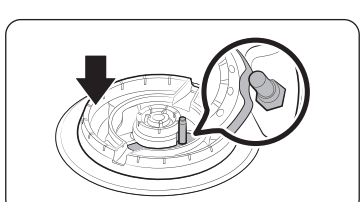
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces, such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you clean the head with water, assemble it only after it is completely dry. If the head is wet, it might prevent the burners from igniting.
- To avoid falling down the grates, make sure to remove both sides grates first.
- Do not attempt to remove center oval burner cap from the head.

Burner reinstall guide



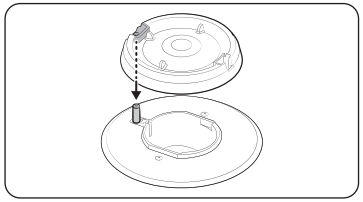
Double Ring burner head

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



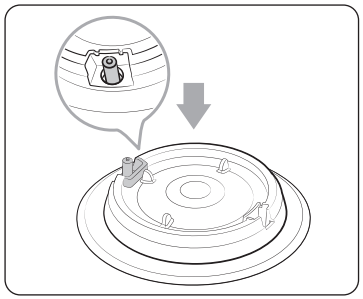
2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

Maintenance

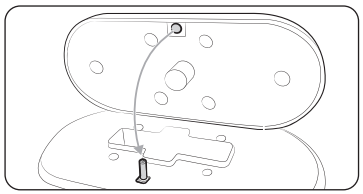


Round burner head

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.

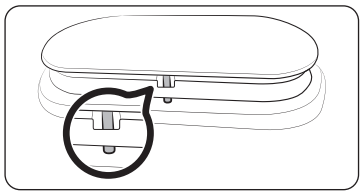


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

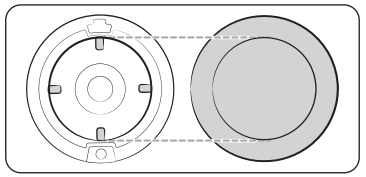


Oval burner

1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

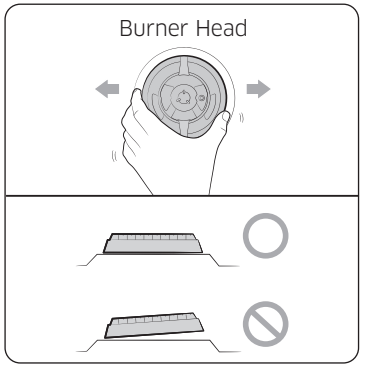


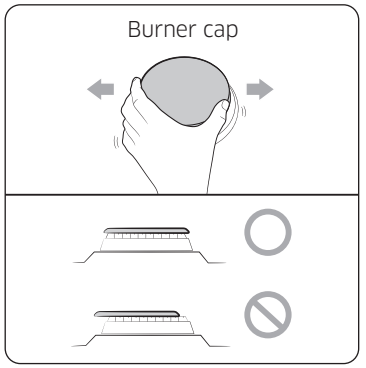
Burner Cap

1. Match the burner caps to the burners by size, and then reinstall the caps on the burner heads.

⚠ CAUTION

Make sure each cap is reinstalled on the correct burner head, is centered on the burner head, and lies flat.





⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

Self-cleaning

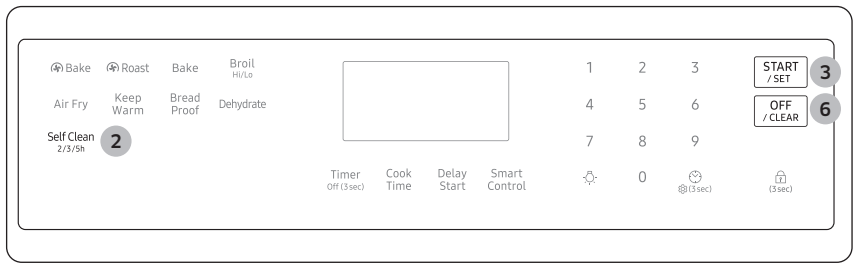
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely, or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the range during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the range.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 400 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.

To perform the self-cleaning cycle

Make sure the door lock is released. Remove all racks from the oven cavity.



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Press **Self Clean** once. Then, select the cleaning time by pressing **Self Clean** one or more times in accordance with the table below.

Once	Twice	Three times
3-hour cycle	5-hour cycle	2-hour cycle

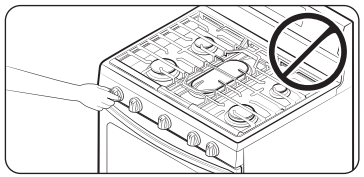
3. Press **START/SET**. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps 10 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).
5. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 400 °F (204 °C).
6. Press **OFF/CLEAR** to display the time of the day.

⚠ CAUTION

Do not use the surface burners while the gas oven is performing a self-cleaning cycle.

⚠ WARNING

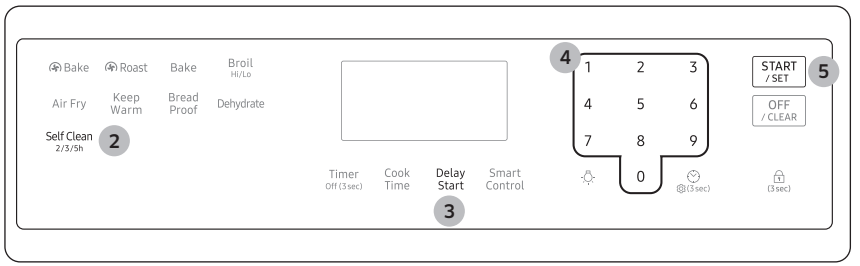
Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



NOTE

Make sure all surface burners are off while the oven is performing a self cleaning cycle. Self-clean will not operate if a surface burner is on.

To delay starting a self-cleaning cycle



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Press **Self Clean** once. Then, select the cleaning time by pressing **Self Clean** one or more times in accordance with the table below.

Once	Twice	Three times
3-hour cycle	5-hour cycle	2-hour cycle

3. Press **Delay Start**.
4. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
5. Press **START/SET**. The oven door locks, and the oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press **OFF/CLEAR**. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (204 °C).

After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 400 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. “HOT” appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and then start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.
- Self-cleaning does not operate within 2 hours after running the self-cleaning cycle.

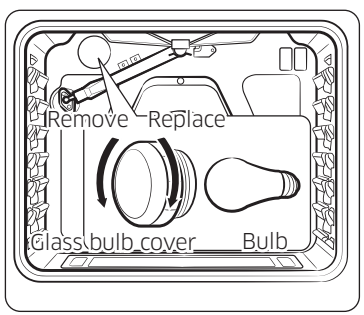
⚠ CAUTION

Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

Replacing the oven light

Oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It comes on when you open the oven door.



1. Turn off the oven.
2. Make sure the oven and oven light are cool.
3. Open the door, and remove the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Remove the oven light from the socket by turning it counterclockwise.
5. Insert a new 40-watt appliance bulb into the socket, and then turn it clockwise to tighten.
6. Reinsert the glass cover, and then turn it clockwise to tighten.

⚠ CAUTION

To prevent electric shock, make sure the oven is turned off and cool before replacing the oven light.

NOTE

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

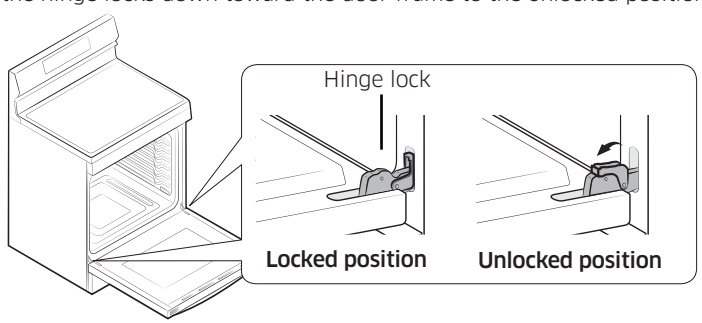
Removing and reinstalling the oven door

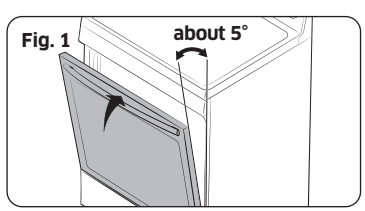
How to remove the door

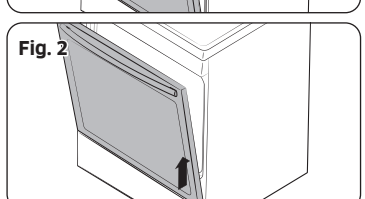
⚠ CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Turn the power OFF before removing the door.

1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.





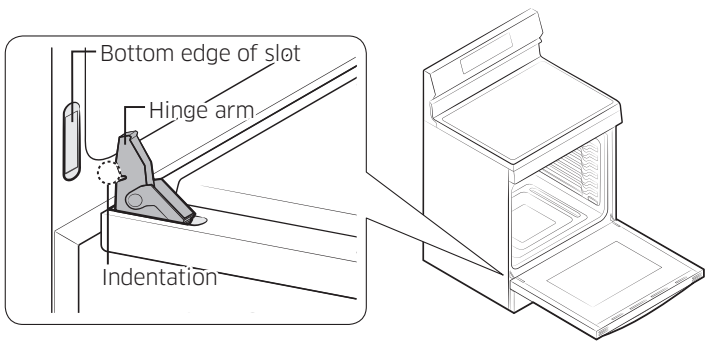


3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots (Fig. 2).

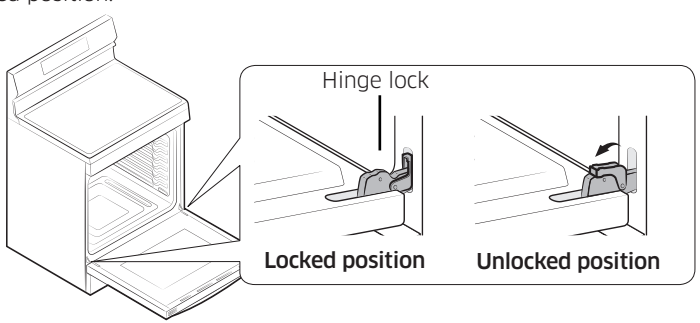
Maintenance

How to reinstall the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentations of the hinge arms into the bottom edges of the hinge slots. The notches in each hinge arm must be fully inserted into the bottoms of each slot.

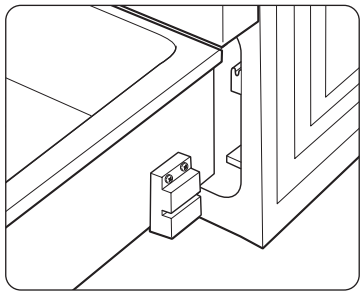


3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentations are not inserted correctly in the bottom edges of each slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



5. Close the oven door.

How to remove and reinstall the Storage drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Pull the drawer with lifting it for removal.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.
4. Push in the drawer while slightly lifting the front to close it.

Troubleshooting

If you encounter a problem with the range, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	The surface burner knob is not in the **OFF** position and the burner is not lit.	Turn the burner knob to **OFF**.
	There is a gas leak.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Surface burner

Problem	Cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page **39**.
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page **38**.)

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press 🔒 for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the "Information codes" chart on page **50**.	Press **OFF/CLEAR**, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

Problem	Cause	Action
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The oven temperature is too hot or cold.	The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated.	See page **32**.
The oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press 🔒 for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press **OFF/CLEAR**. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds.

Problem	Cause	Action
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then press 🔒 for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page **43**.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page **24**.
	The controls are not being set properly.	See page **24**.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven.	This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven.
The oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then press 🔒 for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down, and then reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See page **41**.)
	A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on.
A crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press **OFF/CLEAR**. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil, and then reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 400 °F.
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.

Problem	Cause	Action
There is steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page **41**.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
The convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

Others

Problem	Cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Problem	Cause	Action
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode was selected.	See page **22**.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page **21**.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page **18**.
	The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated.	See page **32**.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See pages **15**
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page **24**.
	The oven door was not closed during broiling.	See page **24**.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page **24**.

Troubleshooting

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Oven sensor malfunction.	**1.** Press **OFF/CLEAR**, and then restart the oven. **2.** If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power.
C-21	The oven is overheating.	
C-22	Check the Control PBA NTC Sensor.	
C-30	Check the PBA NTC Sensor.	
C-31	Check the PBA NTC Sensor.	
C-d0	Control pad malfunction.	
C-d1	Door lock malfunction.	
C-F0	PCB signal malfunction.	
C-F2	Touch IC and PCB signal malfunction.	
C-24	Oven vent blocked.	**1.** If oven vent or cover air is blocked by aluminum foil or others, remove that and restart oven. **2.** To reset error, disconnect power or tap **OFF/CLEAR** after opening the oven door at least 60 seconds.
** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center or call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Warranty (U.S.A)

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at www.samsung.com/us/support.

Model # _____ Serial # _____

Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG-authorized service center, and any unauthorized service will void this warranty. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the one (1) year warranty period at no charge subject to availability within the contiguous Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads and damage to the cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG.

SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Warranty (CANADA)

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at www.samsung.com/ca/support (English), or www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Model # _____ Serial # _____

Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

Memo

SAMSUNG

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows
*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-01339A-01

Estufa de pie de gas

Manual del usuario

NX60*65**S*



SAMSUNG

ADVERTENCIA: Si no se sigue la información de este manual con exactitud, podrían producirse incendios o explosiones que causen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- NO debe almacenarse ni utilizarse gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otros electrodomésticos.
- QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS:
  - NO intente encender ningún electrodoméstico.
  - NO toque ningún interruptor eléctrico.
  - NO utilice ningún teléfono dentro 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.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

⚠ **ADVERTENCIA**: Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe estar asegurada mediante un dispositivo antivuelco correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y BIEN ACOPLADO.** Consulte el manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

a) Si el dispositivo antivuelco no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.

b) Verifique que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.

c) Si desplaza la estufa y luego vuelve a colocarla en su lugar, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté acoplado en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.

d) No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y acoplado.

e) No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras serias a niños o adultos.



⚠ ADVERTENCIA

No se pare sobre la puerta del horno de la estufa, ni se apoye o siente sobre ella. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.

Confirme que el dispositivo antivuelco se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo antivuelco debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas.

Si, por cualquier razón, hala la estufa alejándola de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco encaje correctamente cuando empuje la estufa a su lugar contra la pared. Si no se encuentra encajado, hay riesgo de que la estufa se incline o vuelque y cause lesiones si usted o un niño se parasen, sentasen o apoyasen sobre una puerta abierta.

Nunca retire completamente las patas niveladoras. De lo contrario, la estufa no quedará bien sujeta con el dispositivo antivuelco.

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo. Este dispositivo cumple con la sección 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

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

DECLARACION DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

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

Aviso sobre regulaciones

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

2. Aviso de IC
El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.
Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.
En los productos disponibles en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

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

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 18 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.
Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor.

Funciones clave

Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 6.0 pies cúbicos, esta nueva estufa de gas Samsung provee más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados estadounidense y canadiense. La mayor capacidad representa una mejor experiencia en el momento de cocinar.

Una cubierta con 5 quemadores

Los quemadores de potencia, los quemadores a fuego lento, así como el quemador ovalado central ofrecen a la cubierta un calor flexible para una variedad de recipientes de cocción. El quemador oval central distribuye el calor de manera uniforme sobre un área grande y proporciona las temperaturas óptimas para la cocción con comal.

Mayor funcionalidad con fácil mantenimiento

La estufa de gas Samsung combina todos los beneficios de 3 electrodomésticos separados, estufa de gas, horno de gas y cajón de almacenamiento, a fin de maximizar la comodidad del cliente gracias a su diseño cuidadoso y elegante.

Contenido

Información importante de seguridad **7**

Descripción general **14**

Esquema 14
Elementos incluidos 14
Panel de control 15

Antes de comenzar **15**

Reloj 15
Ventilación del horno/orificios de refrigeración 16

Cubierta **16**

Ignición 17
Utensilios de cocina 18
Comal 19

Horno de gas **20**

Uso de las parrillas del horno 21
Modo de cocción 22
Modo Freidora de aire 25
Opciones de cocción 26
Funciones especiales 28
Cómo cambiar los ajustes 31
Smart Control 34
Control por voz 35

Mantenimiento **35**

Limpieza 35
Autolimpieza 40
Reemplazo de la luz del horno 42
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno 42

Resolución de problemas **44**

Puntos de verificación 44
Códigos de información 49

Garantía (EE.UU.) **49**

Garantía (CANADÁ) **51**

Anuncio de código abierto 53

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico

- Todos los equipos eléctricos y a gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este electrodoméstico que se incluyen en este manual. Se deben seguir las instrucciones a fin de minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.
Estos iconos y símbolos de advertencia se incluyen para evitar que usted u otras personas sufran lesiones. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

Advertencia de la Proposición 65 del Estado de California

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

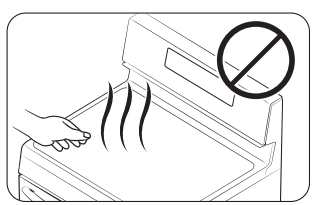
Mancomunidad de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero con licencia o un gasista matriculado o con licencia 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 deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes:



- No toque ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.

- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco 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 se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- Quite todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se prendan fuego. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.

Información importante de seguridad

- No guarde ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepen a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- No opere la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentran dañadas, no funcionan correctamente o si falta alguna pieza.
- No utilice la estufa como calefactor del ambiente. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- No utilice limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- Utilice únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. Nunca utilice una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- No utilice la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- No golpee el vidrio del horno.
- Al desechar la estufa, corte el cable de alimentación y quite la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- Desenchufe o desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- Asegúrese de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- No intente operar el horno de ignición eléctrica durante un corte de energía eléctrica.
- Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Enseñe a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles / la puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.
- No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- Tenga cuidado de no lesionarse cuando limpie el electrodoméstico (por dentro o por fuera). Puede lesionarse con los bordes afilados del electrodoméstico.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes:



- No guarde, coloque ni use materiales inflamables o combustibles como carbón, papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca, o en el interior de la estufa.
- No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa.

- Para evitar la acumulación de grasa, limpie regularmente las ventilaciones.
- No permita que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- No use agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse dentro del horno, apague el horno presionando la tecla OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR). Mantenga cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego. De ser necesario, utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- No caliente envases de alimentos que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que los envases exploten y causen lesiones.
- NUNCA UTILICE este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno. No utilice el horno como lugar de almacenamiento. El papel y otros materiales inflamables guardados en el horno pueden incendiarse.
- No deje productos como papel, utensilios de cocina, o alimentos en el horno cuando no lo utiliza. Los elementos almacenados en un horno pueden arder.
- No coloque materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.

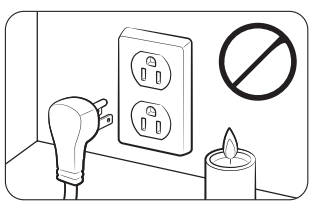
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.

Si hay olor a gas:

- **Cierre la válvula** y no use la estufa.
- **No encienda** cerillos, velas ni cigarrillos.
- **No encienda** ningún artefacto eléctrico o a gas.



- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacue** a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- **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.

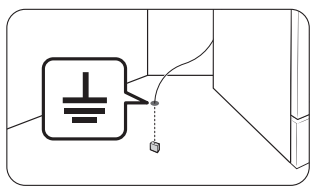
Verificación de fugas de gas

- La prueba de pérdidas del artefacto debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante. **No utilice** una llama para verificar si hay fugas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la pérdida.

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.

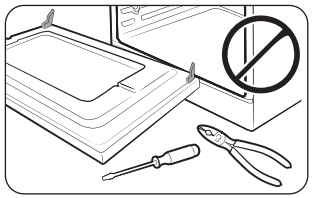
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A con un fusible de retardo o un disyuntor para esta estufa. No conecte más de un artefacto a este circuito.
- **No conecte** el cable a tierra a caños de plomería, tuberías de gas o tuberías de agua caliente que sean de plástico.
- Esta estufa **debe conectarse a tierra**. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica. Esta estufa está equipada con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado correctamente a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.
- La estufa está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas con conexión a tierra, que cumpla con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra.
- El servicio eléctrico que alimentará a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.
- Es responsabilidad personal del propietario de la estufa brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

Información importante de seguridad

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



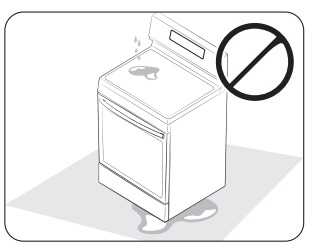
- Un **instalador calificado** debería realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.

- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- Debido al tamaño y al peso de la estufa, se necesitan **dos personas o más** para moverla.
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- **Retire** todos los accesorios de la cubierta, del horno y del cajón inferior. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlos.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte. No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión del gas.
- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgada o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.

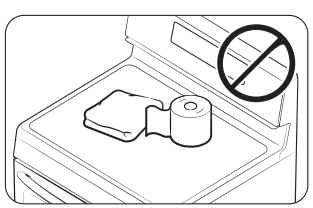
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- **No tape ni bloquee** las ventilaciones (aberturas de aire) ubicadas en la parte posterior de la estufa y en la parte superior e inferior de la puerta. Las ventilaciones permiten la circulación de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Bloquear o tapar las ventilaciones puede provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios.

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa, deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes, o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.
- Coloque la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, JAMÁS cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.

Seguridad de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.

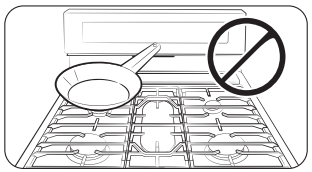


- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados cuando no utilice la estufa.
- No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio. No deje los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.

- Antes de encender los quemadores, asegúrese de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.
- Siempre use la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- No coloque objetos sobre la cubierta que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para usar con un wok o con el accesorio del aro para wok.
- Para flambear alimentos, debe tener una campana de ventilación. Durante el flambeado, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el cabezal del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- Asegúrese de que la marca de la chispa en el cabezal doble del quemador esté colocada junto al electrodo cuando esté ensamblado.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, no vierta agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, no utilice recipientes que superen considerablemente el tamaño de la rejilla.
- Asegúrese de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.

Información importante de seguridad

- Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
  1. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
  2. No se aplique cremas, aceites ni lociones.
  3. Cubra el área con un vendaje limpio y seco.



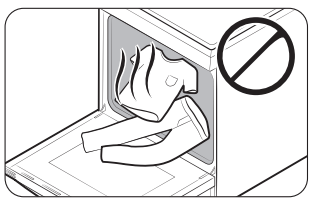
- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.

- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.
- **No** deje elementos plásticos sobre la parte superior de la estufa. El aire caliente de las ventilaciones en la parte superior de la estufa puede derretir el plástico y puede causar una acumulación de presión en recipientes de plástico cerrados. El plástico derretido puede obstruir las ventilaciones en la parte posterior de la estufa. Las ventilaciones obstruidas pueden provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cercanas al ventilador mientras el horno está en funcionamiento.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente.
- **Asegúrese siempre** de que los alimentos que se frían estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- **Asegúrese siempre** de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.
- **Tenga cuidado** de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.
- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.

Seguridad del horno

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



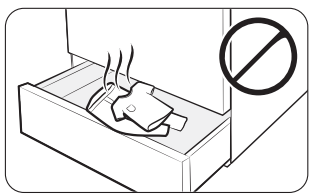
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la rejilla de horno dividida esté en la posición adecuada dentro de la rejilla externa.
- **Asegúrese** de que las rejilla del horno estén colocadas al mismo nivel en cada lado.
- **No dañe, mueva ni limpie** la junta selladora de la puerta.

- **No rocíe** agua en el vidrio del horno mientras el horno esté encendido o apenas después de haberlo apagado.
- **No utilice** papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno. No utilice papel de aluminio ni materiales similares para cubrir orificios o pasajes de la parte inferior del horno ni para cubrir una parrilla del horno. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta de horno.
- Mantenga el horno libre acumulaciones de grasa.
- Al volver a colocar las rejilla del horno, **asegúrese** de que el horno esté completamente frío.
- **Utilice solo** recipientes recomendados para hornos de gas.
- Para evitar dañar las perillas de control de los quemadores, siempre hornee y/o ase a la parrilla los alimentos con la puerta del horno cerrada.
- **No ase** carne demasiado cerca de la llama del quemador. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de la cocción.
- Al utilizar bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **NUNCA cubra** ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno, ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto evita que el aire circule a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.

Información de seguridad del cajón de almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



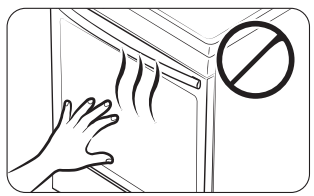
- No utilice el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.

- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- No utilice papel de aluminio para revestir el cajón.
- No coloque el cajón en el horno. No coloque el cajón en el horno durante un ciclo de autolimpieza.
- No deje recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.

Seguridad durante la autolimpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.

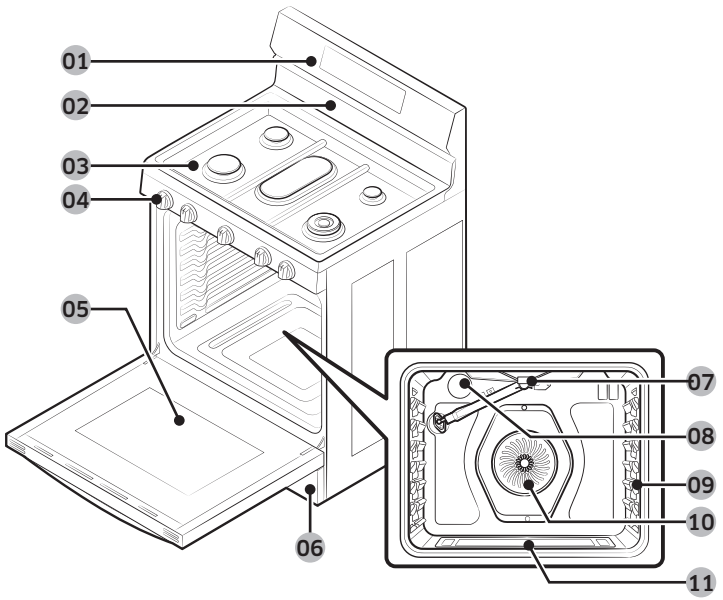


- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de autolimpieza.
- Mantenga alejados a los niños durante el ciclo de autolimpieza.

- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, retire todas las parrillas, los recipientes y los utensilios del horno. Solo pueden dejarse en el horno parrillas recubiertas de porcelana.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno.
- No coloque el cajón inferior en el interior del horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza.
- Al abrir la puerta después de un ciclo de autolimpieza, aléjese del horno.
- Si el ciclo de autolimpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.

Descripción general

Esquema



17 Pantalla

18 Orificios de ventilación del horno

19 Quemadores superiores

20 Perillas para los quemadores superiores (5 uds.)

21 Puerta del horno desmontable

22 Cajón de almacenamiento

23 Quemador del horno para asar a la parrilla

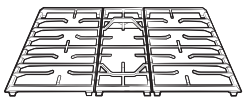
24 Luz del horno

25 Sistema de parrillas del horno

26 Ventilador de convección

27 Quemador del horno para hornear

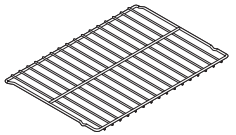
Elementos incluidos



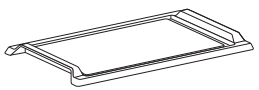
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *



Parrilla plana (2) *



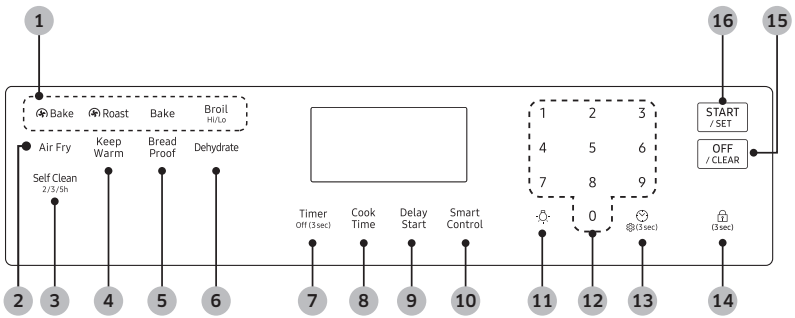
Comal (1) *

NOTA

Si necesita una pieza identificada con un asterisco (*), puede adquirirla en el Centro de contacto de Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Antes de comenzar

Panel de control



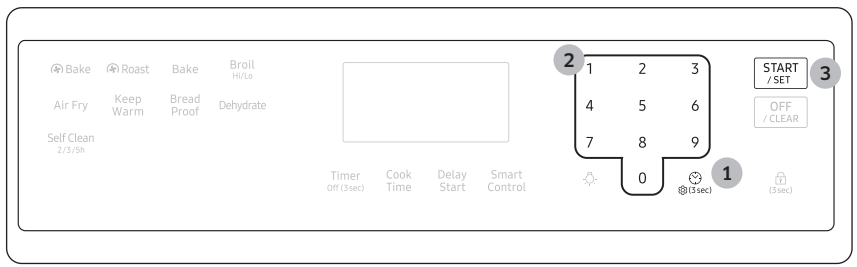
01 Modos del horno: Activa cada uno de los modos del horno (Hornear por convección, Asar por convección, Hornear o Asar a la parrilla).
02 Air Fry (Freidora de aire): Activa el modo Freidora de aire.
03 Self Clean (Autolimpieza): Quema residuos de alimentos en el horno a temperaturas muy elevadas.
04 Keep Warm (Mantener caliente): Mantenga los alimentos cocinados calientes a una temperatura de 175 °F (80 °C).
05 Bread Proof (Levantamiento del pan): Activa la función Levantamiento del pan.
06 Dehydrate (Deshidratar): Activa la función Deshidratar.
07 Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg)): Activa o desactiva el temporizador.
08 Cook Time (Tiempo de cocción): Se utiliza para programar el tiempo de cocción.
09 Delay Start (Retrasar el inicio): Se utiliza para programar el horno para que se inicie a una hora determinada.
10 Smart Control: Activa la conexión fácil.
11 Luz del horno: Enciende/apaga la luz del horno.
12 Números: Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o los ajustes.
13 Reloj: Se utiliza para configurar la hora del reloj.
14 Bloqueo: Mantenga presionado durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta para evitar accidentes.
15 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR): Se utiliza para cancelar la operación actual pero no el temporizador.
16 START/SET (INICIO/CONFIGURAR): Se utiliza para iniciar una función o configurar el tiempo.

Debe conocer las siguientes características y componentes antes de utilizar la estufa por primera vez.

Reloj

Debe configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente.

Para configurar la hora del reloj



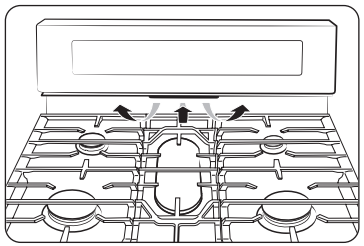
1. Presione ⏲.
2. Ingrese la hora actual usando el teclado numérico.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.

Antes de comenzar

NOTA

Puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar un modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción están funcionando. Sin embargo, no se puede configurar o cambiar la hora si hay una función basada en el tiempo en funcionamiento (horneado programado, por ejemplo) o si la opción Sabbat está activada.

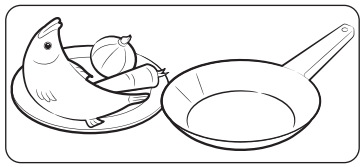
Ventilación del horno/orificios de refrigeración



La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control del horno.
La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión del quemador del horno y asegura un buen desempeño.

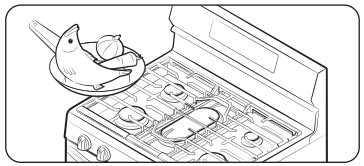
- No bloquee los orificios de ventilación ni la zona alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Cubierta



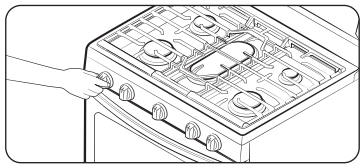
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente de cocción (sartén, olla, etc.).



PASO 2

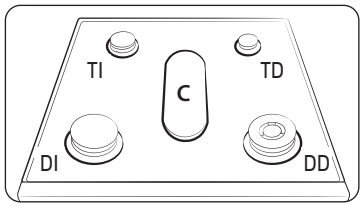
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

Quemadores de gas

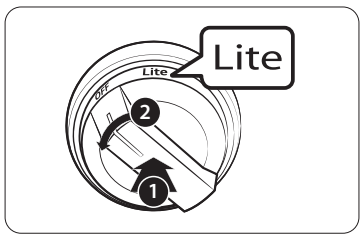


Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste Lite (Encender). Al girar la perilla hacia la posición Lite (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados sobre cada perilla y muestran qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico. Consulte la tabla a continuación.

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 18000 BTU	Calentamiento potente	Comida hervida	Máxima potencia
Trasero derecho (TD) 5000 BTU	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas	Alimentos delicados que requieren fuego lento durante un tiempo prolongado
Centro (C) 10000 BTU	Calentamiento general/Comal	Alimentos en general/Panqueques, huevos fritos	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 17000 BTU	Calentamiento rápido	General	Cocción de uso general
Trasero izquierdo (TI) 9500 BTU	Calentamiento general/Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos	Cocción de uso general

Ignición

⚠ **PRECAUCIÓN**



Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén correctamente instalados. Para encender un quemador:

1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición Lite (Encender). Oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador superior, gire la perilla de control para salir de la posición Lite (Encender) y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Cubierta

Encendido manual

Si hay un corte de energía, puede encender el quemador manualmente. Tenga cuidado cuando lo haga.

1. Lleve un encendedor de la parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control del quemador y gírela a la posición Lite (Encender). Encienda el quemador con el encendedor de parrilla.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Nivel de la llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Después de encender un quemador superior, asegúrese de que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine.
- Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.
- Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.

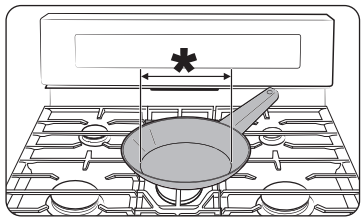
Utensilios de cocina

Requisitos

- Fondo plano y lados verticales.
- Tapa bien ajustada.
- Bien equilibrado con manijas que pesen menos que el cuerpo principal de la olla o sartén.

Características de los materiales

- **Aluminio**: Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- **Cobre**: Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- **Acero inoxidable**: Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido**: Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor.
- **Utensilios esmaltados**: Las características de conducción de calor dependen del material de base.
- **Vidrio**: Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre quemadores superiores de estufas o en el horno.



Limitaciones de tamaño

⚠ **PRECAUCIÓN**

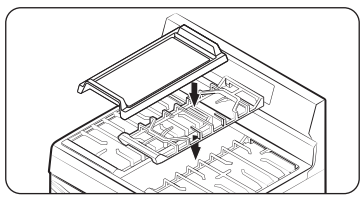
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.
- No utilice un utensilio de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en las inmediaciones.

* : 6 pulgadas o menos

- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse al golpear accidentalmente ollas o sartenes.
- Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.
- No deje elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cercanas al ventilador mientras el horno está en funcionamiento.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

Comal

El comal recubierto desmontable proporciona una superficie de cocción adicional. Esto resulta útil en especial al cocinar carne, panqueques u otros alimentos que requieren una gran área de cocción.



El comal se puede utilizar solo con el quemador central en la rejilla central. Tenga cuidado al colocar el comal en la rejilla central.

En la mayoría de los casos, debe precalentar el comal antes de cocinar. Consulte la tabla a continuación.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Panqueques	5-10 min	Medio-Alto	Medio
Hamburguesas	5-10 min	Alto	Alto
Huevos fritos	5-10 min	Alto	Medio-Alto
Tocino	5-10 min	Alto	Alto
Salchichas para el desayuno	5-10 min	Alto	Alto

Cubierta

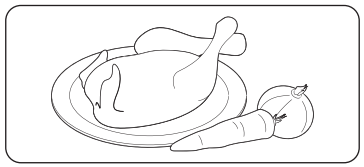
⚠ PRECAUCIÓN

- No retire el comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y el comal se enfríen.
- Si deja el comal sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utiliza la cubierta o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o quite el comal.
- No recaliente el comal. Se puede dañar el revestimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, por ejemplo, como tabla para cortar o estante de almacenamiento.
- No cocine alimentos demasiado grasosos. La grasa puede derramarse.

NOTA

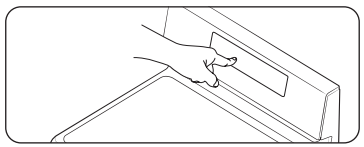
- Es posible que necesite ajustar las configuraciones de calor del comal con el tiempo.
- El comal puede decolorarse con el tiempo a medida que se cure con el uso.
- No deje que se acumule óxido en el comal. Si aparece óxido en el comal, elimínelo lo antes posible.

Horno de gas



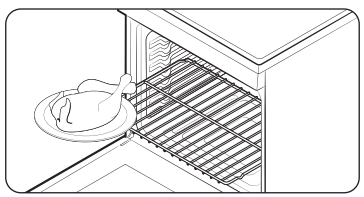
PASO 1

Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



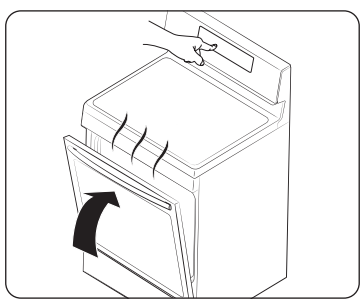
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

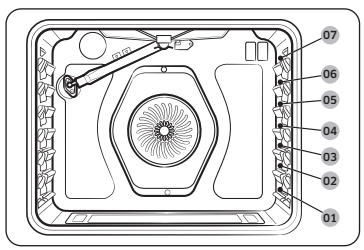
NOTA

- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno. Este sonido puede producirse durante el ciclo del quemador normal del horno, cuando la llama del quemador del horno se extingue.

Uso de las parrillas del horno

Posiciones de las parrillas

Su horno viene con 2 parrillas y 7 posiciones. Las posiciones de las parrillas están delineadas por las guías sobre las que se apoyan. Cada una de las guías de las parrillas tienen un tope que evita que se aflojen durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Los topes evitan que las parrillas se salgan accidentalmente del horno por completo al retirarlas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Hamburguesas a la parrilla	6
Carnes o cortes pequeños de ave, pescado, a la parrilla	4-5
Panqués, pasteles molde savarín, tartas congeladas, guisos	3-4
Pizza fresca, pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones	1

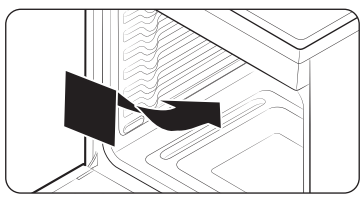
⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra una parrilla del horno con papel de aluminio. Esto entorpecerá la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Cuando coloque una parrilla en la posición superior (posición 7), asegúrese de que la parrilla se apoye en forma estable en el tope incorporado.

NOTA

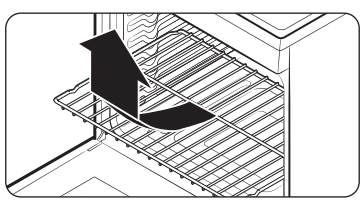
- La tabla de los ajustes de las parrillas del horno es para referencia solamente.
- Recomendamos cocinar pizzas y pasteles usando la posición de la segunda parrilla para obtener bases más crocantes.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.

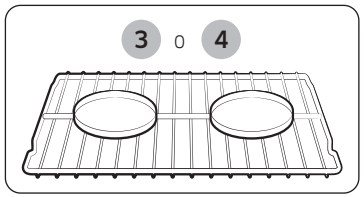


Para retirar una parrilla del horno

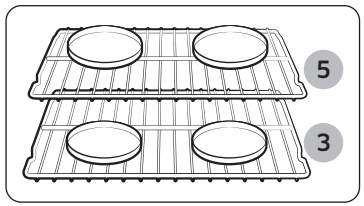
1. Jale de la parrilla hasta que haga tope.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

Horno de gas

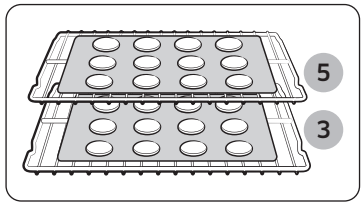
Colocación de parrillas y recipientes



Única parrilla de horno



Posición de los recipientes para tortas



Posición de las bandejas para galletas

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

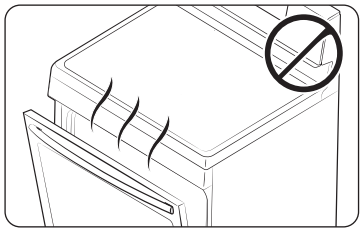
Cuando hornea en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la **posición 3** o **4**. Consulte la figura de la izquierda.

Cuando hornee tortas y galletas en varias parrillas, colóquelas en las **posiciones 3** y **5**. Consulte la figura de la izquierda.

Uso de múltiples parrillas de horno

Tipo de horneado	Posiciones de las parrillas
Pasteles	3 y 5
Galletitas	3 y 5

Modo de cocción



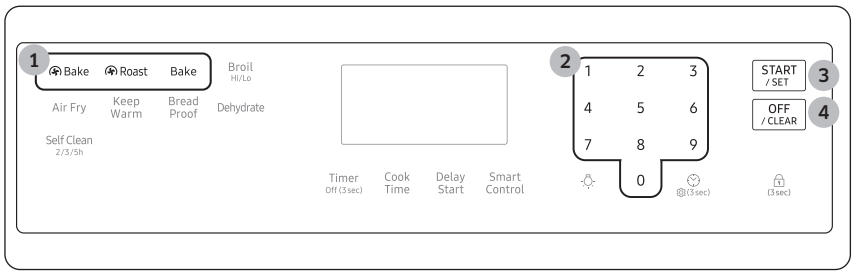
- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 20-30 segundos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

Ajustes mínimos y máximos

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

Función	Temperatura (˚F)	
	Mín.	Máx.
Hornear por convección	175	550
Asar por convección	175	550
Hornear	175	550
Asar a la parrilla	Baja	Alta
Freidora de aire	350	500
Deshidratar	100	225

Hornear y Asar

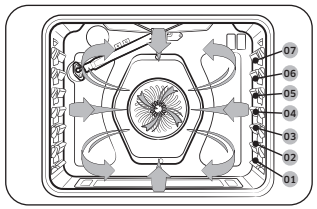


1. Presione **Bake (Hornear por convección)**, **Roast (Asar por convección)**, o **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Cuando alcanza la temperatura configurada, emite una señal sonora.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, y luego retire los alimentos.

NOTA

Para cambiar la temperatura durante la cocción, repita los pasos 1 a 3 anteriores.

Cocción por convección



El ventilador de convección en la parte trasera del horno hace circular el aire caliente en forma pareja por la cavidad del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.

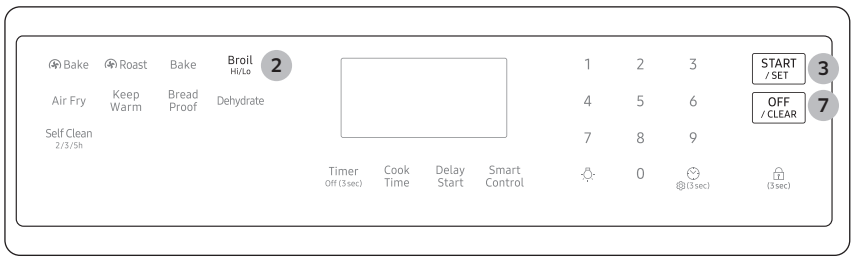
NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horneado por convección	• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de alimentos. • Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan. • Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas. • Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. • Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (pasteles y galletas). • El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.
Asar por convección	• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados. • Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa. • El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.

Asado a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Presione **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alto) o dos veces para Lo (Bajo).
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar a asar a la parrilla.
4. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
5. Coloque la asadera en la parrilla deseada y cierre la puerta del horno.
6. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta, cerrar la puerta del horno y comenzar la cocción del otro lado.
7. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Utilice el ajuste de baja temperatura para la carne de ave o los cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- En general, para evitar el exceso de cocción, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar de Hi (Alto) a Lo (Bajo).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Para obtener información acerca de las temperaturas de cocción a la parrilla, los ajustes de las parrillas y los tiempos de cocción para distintos alimentos, consulte "**Guía para asar a la parrilla**" en la página **24**.
- Use la parrilla para asar para obtener mejores resultados.

Guía para asar a la parrilla

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.
- Si ha cubierto la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.
- Use la parrilla para asar para obtener mejores resultados.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Ajuste de asado a la parrilla	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	1"	Alto	6	4'30"-5'30"	3'30"-4'30"
Bistec	A punto	1 ud.	1"	Alto	5	8'00"-10'00"	6'00"-8'00"
Presas de pollo	Cocido	2-3 lb	¾"-1"	Bajo	4	18'00"-20'00"	11'00"-13'00"
Filetes de salmón	Cocido	3-4 uds.	½"-¾"	Alto	5	6'00"-7'00"	5'00"-6'00"
Costillas de cerdo	Cocido	1-2 uds.	½"-¾"	Bajo	4	12'00"-14'00"	12'00"-15'00"
Chuletas de cordero	A punto	4-6 uds.	1"	Alto	5	5'00"-6'00"	4'00"-5'00"

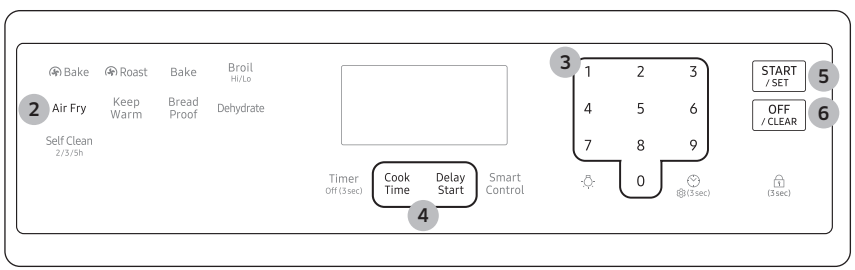
⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.

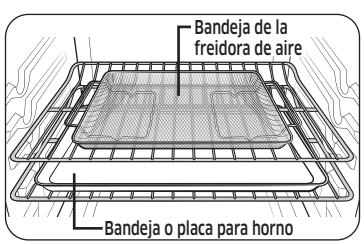
Modo Freidora de aire

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y sanos sin el uso de aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, use este modo con el modo de horno simple y coloque la bandeja de la freidora de aire en la posición 3. La temperatura puede ajustarse entre 350 °F y 500 °F. No es necesario precalentar el horno con este modo. Siga las instrucciones de la receta o el envase para ajustar la temperatura, el tiempo o la cantidad.

Cómo programar el horno para el modo Freidora de aire



1. Coloque la bandeja sobre la parrilla en la posición 3.
2. Presione **Air Fry (Freidora de aire)**.
3. Ingrese la temperatura sugerida para el tipo de alimento según lo que indiquen sus instrucciones usando el teclado numérico.
4. De ser necesario, configure las opciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Delay Start (Retrasar el inicio).
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
6. Al finalizar la cocción, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**, y luego retire los alimentos.



Ubicación recomendada para 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.
- La freidora de aire está diseñada para hornear solo en una única parrilla de horno. Para mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla en la posición 3.

Guía de cocción para el modo Freidora de aire

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas			
Papas fritas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Papas fritas congeladas, sazonadas	25-30 oz	425 °F-450 °F	18-23 min
Cilindros de papa congelados	40-45 oz	450 °F	20-25 min
Tortitas de papa congeladas	25-30 oz	450 °F	20-25 min
Papas trozadas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Papas fritas caseras	25-30 oz	425 °F	23-28 min
Papas trozadas caseras	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Congelados			
Nuggets de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	18-23 min
Alitas de pollo congeladas	30-35 oz	425 °F	20-30 min
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Varitas de pescado congeladas	20-25 oz	425 °F	18-22 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

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Carne de ave			
Muslos frescos	35-45 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
Alitas de pollo frescas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Pechugas de pollo, empanadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	30-35 min
Verduras			
Espárragos empanizados	15-20 oz	425 °F	20-25 min
Berenjenas empanizadas	20-25 oz	425 °F	20-25 min
Champiñones empanizados	18-22 oz	425 °F	18-22 min
Cebollas empanizadas	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Coliflores empanizados	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min
Mezcla de verduras empanizadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min

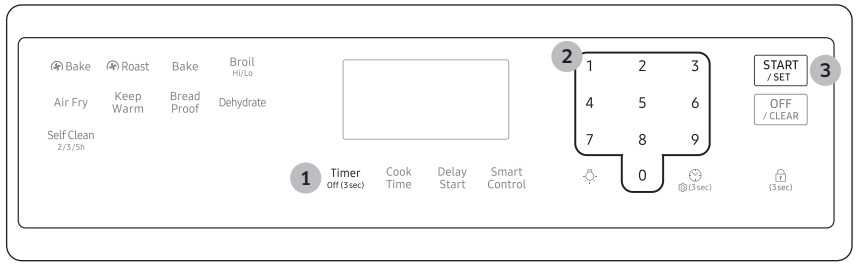
Opciones de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Aún enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez finalizada la cocción deben retirarse a la brevedad.

Temporizador

El temporizador de cocina le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.



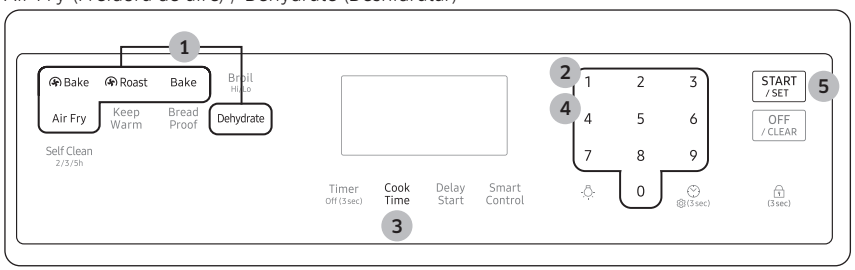
1. Presione **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))**.
2. Ingrese el tiempo deseado usando el teclado numérico.
3. Cuando finalice, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
4. Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga presionado **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))** durante 3 segundos.
5. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve el mensaje "End" (Fin). Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para borrar el mensaje.

NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione **Timer Off (3 sec) (Desactivar temporizador (3 seg))**, ingrese un tiempo distinto y, luego presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción permite programar el horno para cocinar la comida a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.
Modo: Bake (Hornear) / Bake (Hornear por convección) / Roast (Asar por convección) / Air Fry (Freidora de aire) / Dehydrate (Deshidratar)



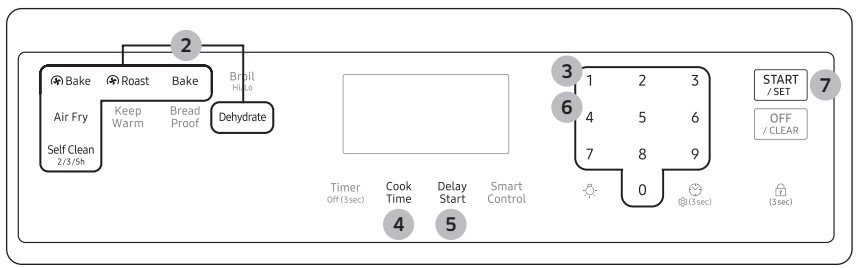
1. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
3. Presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
4. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
6. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

NOTA

- Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione **Cook Time (Tiempo de cocción)**, ingrese un tiempo distinto y, luego presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
- De ser necesario, presione **Keep Warm (Mantener caliente)** luego de ajustar el tiempo de cocción. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, comenzará la función Keep Warm (Mantener caliente).

Retrasar el inicio

La función Retrasar el inicio le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. Puede configurar Retrasar el inicio de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.
Modo: Bake (Hornear) / Bake (Hornear por convección) / Roast (Asar por convección) / Air Fry (Freidora de aire) / Dehydrate (Deshidratar) / Self Clean (Autolimpieza)



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione la tecla correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. De ser necesario, presione **Cook Time (Tiempo de cocción)** y ajuste el tiempo de cocción. (Consulte "Tiempo de cocción" en la página anterior).
5. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)** para cambiar los elementos de tiempo.
6. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
7. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
8. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

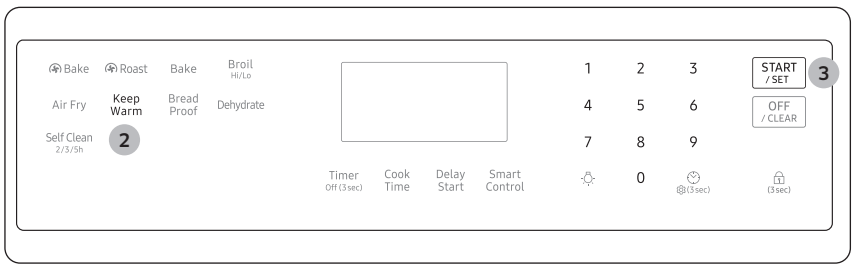
NOTA

Para cambiar la hora de inicio, presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**, ingrese la nueva hora de inicio y, luego, presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Funciones especiales

Mantener caliente

Mantenga los alimentos cocinados calientes a una baja temperatura hasta 3 horas.



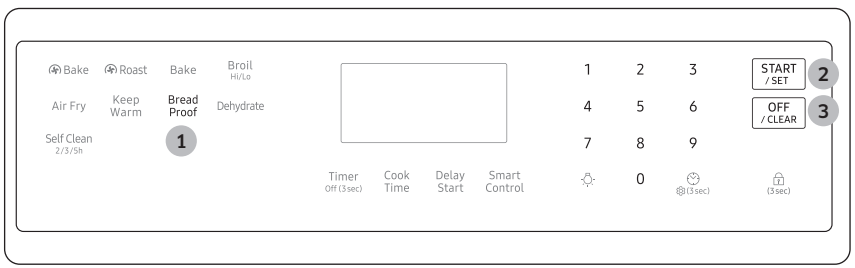
1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se calienta hasta 175 °F (80 °C).

NOTA

- Puede cancelar el calentamiento en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
- Para configurar la función de calentamiento durante una cocción programada, presione **Keep Warm (Mantener caliente)** en el modo de cocción regida por temporizador. Al finalizar la cocción programada, el horno baja la temperatura al valor predeterminado de calentamiento y mantiene esa temperatura hasta que el calentamiento termine o se cancele.

Levantamiento del pan

La función Levantamiento del pan genera automáticamente la temperatura óptima para el proceso de levantamiento del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Si presiona Levantamiento del pan cuando la temperatura del horno es superior a 100 ˚F, aparece Hot (Caliente) en la pantalla. Dado que esta función produce mejores resultados si se inicia cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se enfríe y Hot (Caliente) desaparezca de la pantalla.



1. Presione **Bread Proof (Levantamiento del pan)**.
2. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
3. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** en cualquier momento para desactivar la función Levantamiento del pan.

NOTA

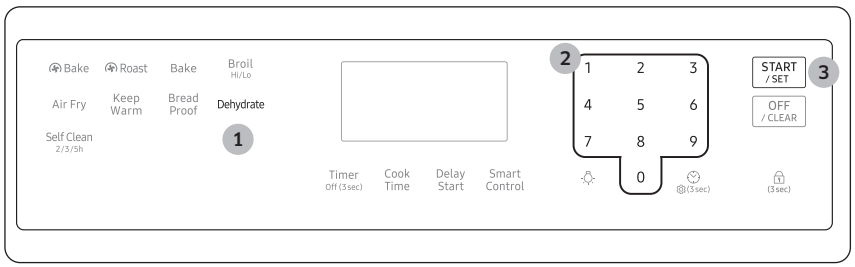
Utilice la parrilla en la posición 3 para el levantamiento del pan.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Deshidratar

Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.



1. Presione **Dehydrate (Deshidratar)**. La temperatura predeterminada es de 150 ˚F.
2. Ingrese la temperatura que desee en el teclado numérico. (100 ˚F-225 ˚F.)
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Temperaturas de deshidratación recomendadas

Categoría	Posición de la parrilla	Temperatura (˚F)
Vegetales o fruta	3 o 4	100-150
Carne	3 o 4	145-175

NOTA

- El tiempo de secado depende de la cantidad de humedad en el interior de los alimentos, el tamaño de los alimentos y la humedad en el aire.
- No es necesario precalentar el horno.

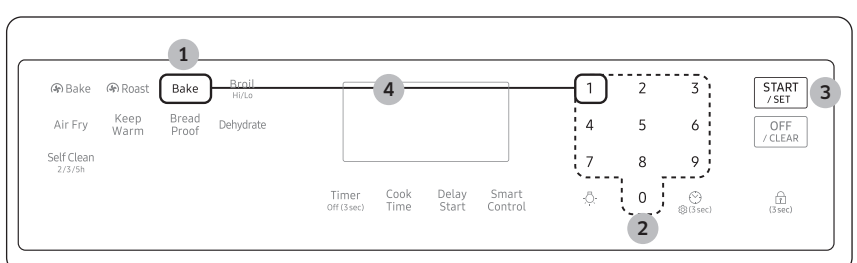
La opción Sabbat

(Para uso en el Sabbat y otras fechas sagradas judías)
Use esta opción solo para hornear en el Sabbat y otras fechas sagradas judías. Para obtener más información, visite el sitio web http://www.star-k.org

Con la opción Sabbat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y el horno no emite ninguna señal sonora al modificar la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la opción Sabbat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele esa función. Esto anulará la función predeterminada de ahorro de energía de 12 horas.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Sabbat, presione antes de activar la función Sabbat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Sabbat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Sabbat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Sabbat está activada.

Para activar la opción Sabbat



1. Presione **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. La temperatura predeterminada es de 350 ˚F.
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comienza a variar una vez que la temperatura del horno alcanza 175 ˚F.

4. Presione **Bake (Hornear)** y **Numero 1** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "SAb". Una vez que “SAb” aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

NOTA

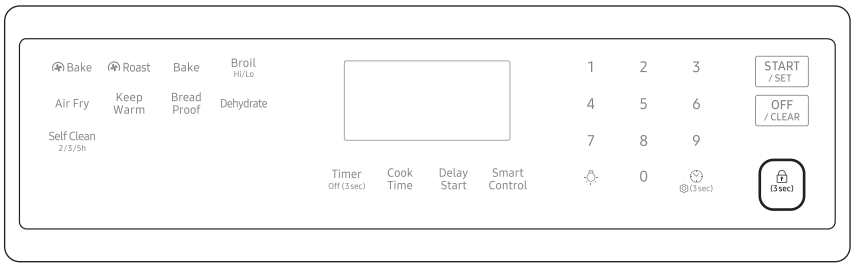
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Sabbat.
- Para desactivar la opción Sabbat, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y **Numero 1** simultáneamente durante 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Sabbat.
- Después de un corte de energía, el horno no reanudará el funcionamiento automáticamente. "SAb" aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la opción Sabbat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Sabbat/las fiestas.
- Después de la celebración del Sabbat, apague la opción Sabbat manteniendo presionados **Bake (Hornear)** y **Numero 1** simultáneamente por al menos 3 segundos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto la de Hornear cuando la opción Sabbat está activa. Solo las siguientes teclas funcionarán correctamente: Teclado numérico, Hornear, Inicio/Configurar horno y Apagar horno.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado la opción Sabbat. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

Bloqueo del horno

Bloquee el panel de control y la puerta para evitar operaciones accidentales y que el producto se incline.



Mantenga presionado 🔒 durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control y la puerta. Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

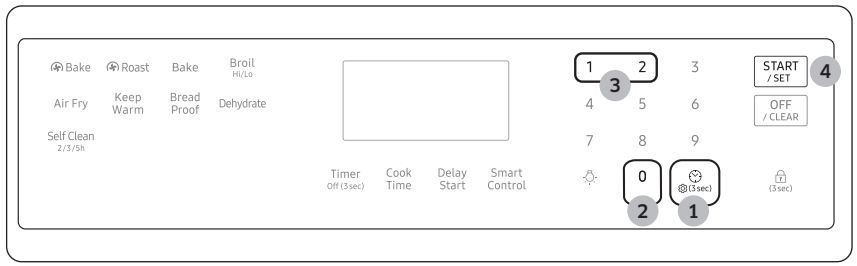
Cómo cambiar los ajustes

Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos para cambiar diversos ajustes de la estufa según su preferencia.
El menú de ajustes está disponible solo cuando el horno está apagado.

Ajuste		Descripción
0	Modo demostración	Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente.
1	Ajuste de temperatura	Recalibra la temperatura del horno.
2	Unidad de temperatura (°F / °C)	Programe el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
3	Autoconversión	Convierte temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección.
4	Ahorro de energía	Apaga automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.
5	Sonido	Apaga o enciende el sonido (señal sonora) del horno.
6	Activar/Desactivar Wi-Fi	Activa o desactiva el modo WI-FI.

Modo demostración

Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.

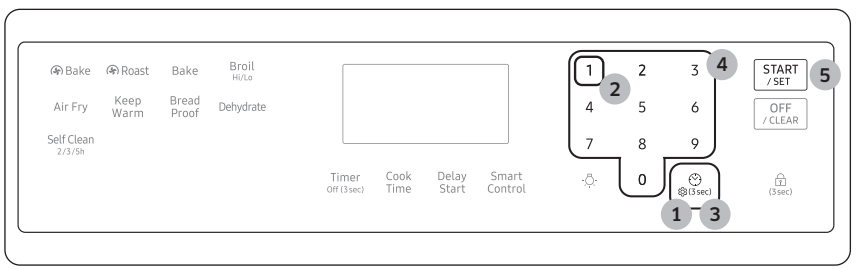


1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **0** para ingresar al **Modo demostración**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar el **Modo demostración**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Horno de gas

Ajuste de temperatura

La temperatura del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, siga las indicaciones de tiempo y temperatura recomendadas para las recetas. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede recalibrar la temperatura. Antes de recalibrarla, pruebe una receta utilizando un ajuste de temperatura más alto o más bajo que el recomendado. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido. La temperatura del horno puede ajustarse en ±35 °F (±19 °C).



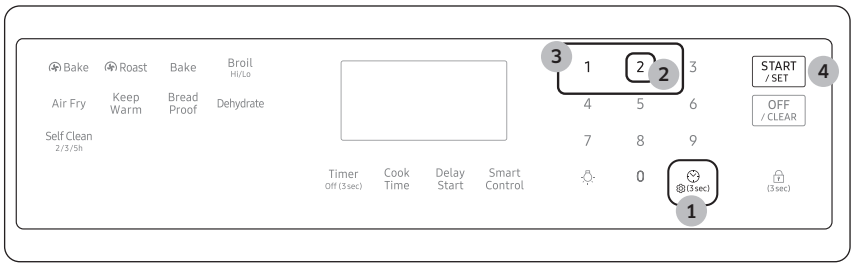
1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **1** para ingresar a **Ajuste de temperatura**.
3. Presione ⏲ para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
4. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0-35) usando el teclado numérico.
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

NOTA

Este ajuste no afecta a la temperatura de asar a la parrilla o autolimpieza, y se conserva en la memoria después de un corte de energía eléctrica.

Unidad de temperatura (°F / °C)

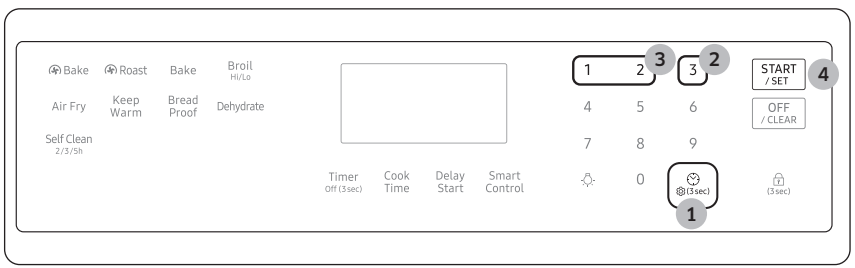
Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **2** para ingresar a **Unidad de temperatura**.
3. Presione **1** o **2** para cambiar la **Unidad de temperatura**. (**1** a Fahrenheit, **2** a Celsius)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Autoconversión

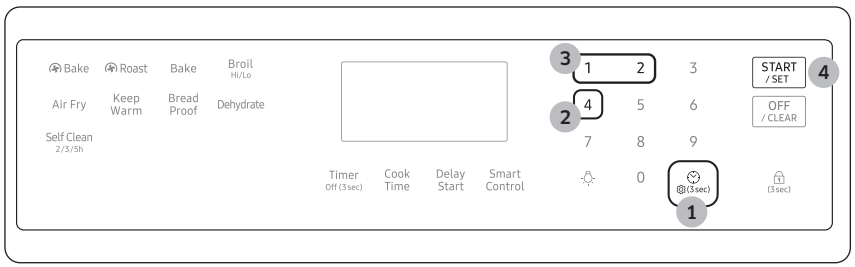
La autoconversión convierte automáticamente temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F.



1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **3** para ingresar a **Autoconversión**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar **Autoconversión**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Ahorro de energía

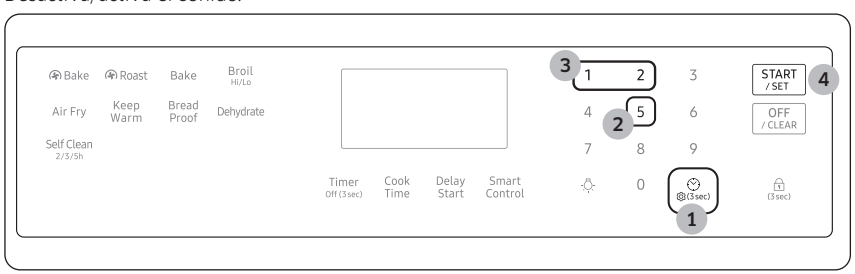
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **4** para ingresar a **Ahorro de energía**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar **Ahorro de energía**. (**1** para activar (12Hr), **2** para desactivar (--Hr))
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Sonido

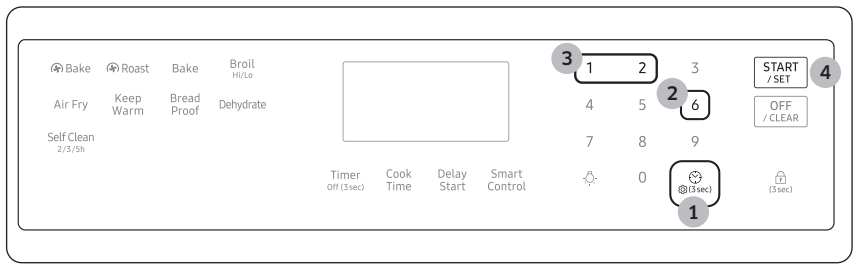
Desactiva/activa el sonido.



1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **5** para ingresar a **Sonido**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar la opción **Sonido**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Activar/Desactivar Wi-Fi

Si configura el modo Wi-Fi en desactivado, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la estufa.



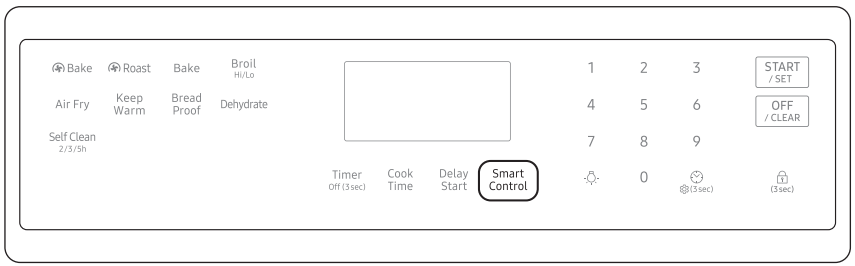
1. Mantenga presionado ⏲ durante 3 segundos.
2. Presione **6** para ingresar a **Wi-Fi**.
3. Presione **1** o **2** para activar o desactivar la **Wi-Fi**. (**1** para activar, **2** para desactivar)
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar el cambio.

Smart Control

Antes de usar la función de control inteligente, active la Wi-Fi (consulte Activar/Desactivar Wi-Fi a la página **33**).

Cómo conectar el horno

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



Para controlar el horno remotamente

1. Presione **Smart Control** aparecerá en la pantalla. El horno ahora puede controlarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono del horno en la aplicación Samsung para abrir la aplicación de control del horno. Si la aplicación está conectada al horno, puede ejecutar las siguientes funciones mediante la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Supervisión de horno/cubierta	• Revisar el estado del horno. • Supervisar el estado de encendido/apagado de cada quemador de la cubierta.
Control remoto del horno	• Configurar o ajustar remotamente los ajustes del hornos
Mis platos	• Apagar el horno remotamente. • Una vez iniciada la cocción, cambiar remotamente el tiempo de cocción y la temperatura.
Detección de errores	• Reconocer los errores automáticamente.
Sonda de temperatura	• Supervisar la temperatura actual y restablecer la configuración de la sonda. (Para algunos modelos disponibles.)
• Si no aparece en la pantalla, aún puede supervisar el estado del horno y la cubierta y apagar el horno.	

NOTA

- Abrir la puerta del horno o presionar **Smart Control** borrará de la pantalla e impedirá el funcionamiento de la mayoría de las funciones remotas.
- Al finalizar o cancelar la cocción, se borra de la pantalla.
- Por motivos de seguridad, no puede encender el horno de gas en forma remota.
- Por cuestiones de seguridad, para activar el control remoto se debe especificar el tiempo de cocción.
- El horno sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- **Smart Control** no funciona adecuadamente si la conexión de Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

Mantenimiento

Control por voz

Para utilizar la función de control por voz de la estufa, debe instalar en su dispositivo móvil la aplicación Bixby, Amazon Alexa o el Asistente de Google.
Consulte la tabla a continuación para ver todas las funciones disponibles.

Bixby

Inicie una conversación con Bixby en su móvil Samsung diciendo “Hi, Bixby” o presionando la tecla lateral. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Amazon Alexa y el Asistente de Google

Los electrodomésticos inteligentes de Samsung son compatibles con la habilidad SmartThings de Alexa y la acción del Asistente de Google. Consulte el manual en inglés para los comandos de voz detalladas.

Guía de instalación

A continuación, se indica cómo vincular la cuenta de SmartThings en Amazon Alexa o en el Asistente de Google. Debe instalar la aplicación SmartThings y la aplicación de Alexa (o el Asistente de Google) en su teléfono.

1. Configure los dispositivos compatibles en SmartThings.
2. Después de configurar los dispositivos, toque el botón **+** que aparece en la pantalla.
3. Toque “Voice assistant” (Asistente de voz) y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa (o con el Asistente de Google).
4. Compruebe que los dispositivos estén visibles en la aplicación de Amazon Alexa. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Compruebe que los dispositivos estén visibles y configure la ubicación [casa y habitación] de los dispositivos en la aplicación de Google Home. Luego la vinculación de la cuenta habrá terminado.)

NOTA

Las especificaciones de encendido y apagado de Smart Control son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Panel de control

Primero, bloquee el panel de control y la puerta para evitar operaciones accidentales y que el producto se incline.

1. Mantenga presionado 🔒 durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta.
2. Limpie el panel de control con un paño suave humedecido con agua corriente, agua jabonosa tibia o limpiavidrios. No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control.
3. Cuando finalice, mantenga presionado 🔒 de nuevo durante 3 segundos.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control se apague y todas las superficies de la estufa estén frías antes de limpiar. De lo contrario, puede quemarse.
- Si la estufa se ha movido lejos de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a instalar correctamente cuando la estufa se haya colocado de nuevo en su lugar. De lo contrario, la estufa podría caerse y causar lesiones físicas.
- No use limpiadores de lana de acero ni abrasivos de ningún tipo. Pueden rayar o dañar la superficie.

Superficie de acero inoxidable

1. Elimine derrames, manchas y grasa de la estufa con un paño suave humedecido.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño húmedo o una toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña cada vez, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Cuando finalice, seque la superficie con un paño suave seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Rayará la superficie.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios de distribución. El sistema de ignición se encuentra en esos orificios y debe mantenerse libre de humedad.

Mantenimiento

Parrillas

Para mantener las parrillas limpias, retírelas de la cavidad y remójelas en agua tibia y jabón. Luego, quite la suciedad de las parrillas con una esponja de pulir plástica. Si las parrillas no se deslizan hacia adentro y hacia afuera sin problemas después de haberlas limpiado, frote las guías de los rieles laterales con papel encerado o un paño que contenga unas gotas de aceite de cocina. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

NOTA

- No coloque las parrillas en una lavavajillas.
- Si una parrilla no se desliza hacia adentro y hacia afuera fácilmente, aplique unas gotas de aceite de cocina a las guías de la parrilla del horno.
- Si una parrilla se vuelve demasiado difícil de deslizar hacia adentro o afuera, lubríquela con lubricante de grafito.
- Para adquirir el lubricante de grafito, comuníquese con nosotros al 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Para hacer la compra en línea, visite http://www.samsungparts.com/Default.aspx y busque la referencia DG81-01629A.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje las parrillas en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la parrilla y hacer que sea difícil deslizar las parrillas sobre los rieles de la guía.
- No rocíe aceite de cocina o lubricante directamente sobre las parrillas.

Bandeja de la freidora de aire

Para mantener la bandeja de la freidora de aire limpia, retírela de la cavidad y remójela en agua tibia y jabón. Luego, quite la suciedad de la bandeja de la freidora de aire con una esponja de pulir plástica.

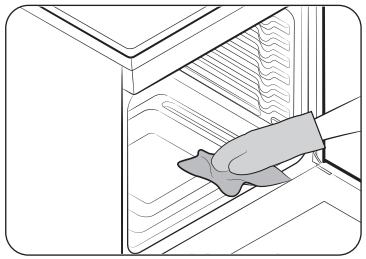
NOTA

La bandeja de la freidora de aire puede lavarse en lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje la bandeja de la freidora de aire en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la bandeja de la freidora de aire, su color virará a tonos azulados y se volverá opaca.

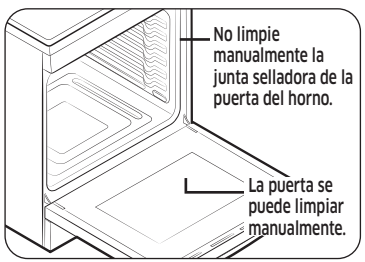
Horno



- Use el guante durante la limpieza.

Puerta

No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.



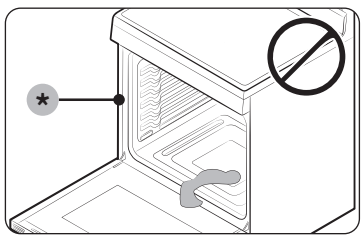
- Utilice agua y jabón para limpiar a fondo la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede utilizar un líquido limpiavidrios sobre la cara exterior de la ventana de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **NO rocíe ni permita que agua ni líquido limpiavidrios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

Parte interna de la puerta

- Superficie interna: Limpie la superficie interna de la puerta manualmente con una esponja de pulir plástica con jabón y luego séquela con un paño seco. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.
- Vidrio interno: El vidrio interno se limpia automáticamente durante el ciclo de autolimpieza.

Parte externa de la puerta

- Superficie externa: Siga las instrucciones de limpieza de la superficie de acero inoxidable en la sección anterior.
- Vidrio externo: Limpie el vidrio externo con un limpiador de vidrio o agua jabonosa. Enjuague y seque bien. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.

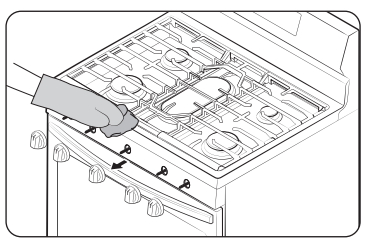


⚠ PRECAUCIÓN

No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta. La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.

Controles de los quemadores

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición OFF (apagado).



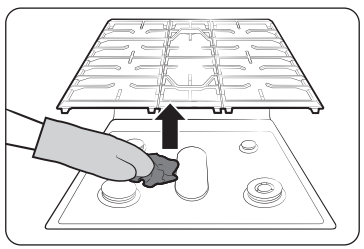
1. Extraiga las perillas de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de la válvula de control.

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en una lavavajillas.
- No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control. Si ingresa humedad en los circuitos eléctricos puede provocar descargas eléctricas o daños en el producto.

Superficie de la cubierta

La superficie de la cubierta de porcelana esmaltada debe mantenerse limpia. Recomendamos retirar los alimentos derramados inmediatamente después de que se hayan derramado.



1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los derrames.
4. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a instalar los componentes del quemador y, luego, vuelva a colocar las rejillas de los quemadores en su posición.

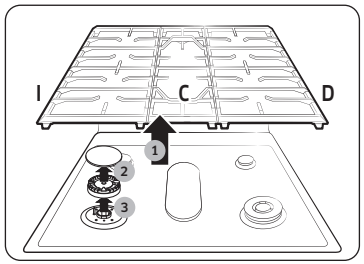
⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las tuberías de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.
- No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras limpia la cubierta. Esta podría filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa creando un riesgo de descarga eléctrica o elevados niveles de monóxido de carbono, debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa.

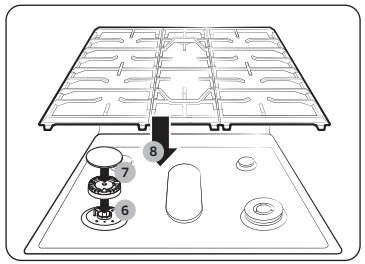
Mantenimiento

Rejillas de los quemadores y componentes

Apague todos los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan enfriado.



1. Retire la rejilla del quemador central (C) siguiendo las rejillas laterales (I/D).
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes de los quemadores.



6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.

NOTA

Consulte la página siguiente para obtener instrucciones detalladas del re-ensamblaje de los componentes de los quemadores.

7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.

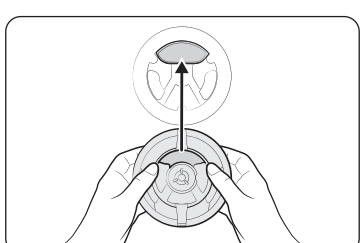
NOTA

- Después de la limpieza, confirme que las aberturas de los puertos de los quemadores no estén atascadas.
- Sacuda para quitar el exceso de agua y deje que los cabezales del quemador y las tapas se sequen bien. Si coloca el quemador central invertido permitirá que el agua se escurra con mayor facilidad.
- No limpie ninguno de los componentes de los quemadores en una lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN

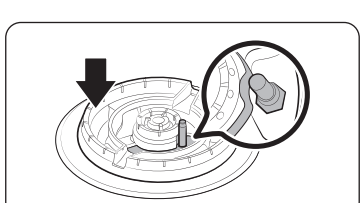
- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras, tales como utensilios de hierro fundido.
- Es posible que el cabezal del quemador se bloquee con comida o polvo. Limpie el cabezal si parece estar bloqueado. Si limpia el cabezal con agua, ensámblelo solo después de que esté completamente seco. Si el cabezal está húmedo, podría impedir que se enciendan los quemadores.
- Para evitar que se caigan las rejillas, asegúrese de retirar ambos lados primero.
- No intente retirar la tapa del quemador central ovalado del cabezal.

Guía de re-instalación de los quemadores

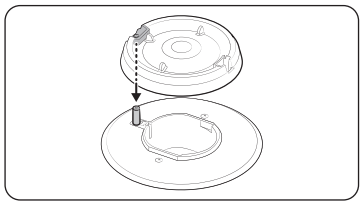


Cabezal del quemador de anillo doble

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.

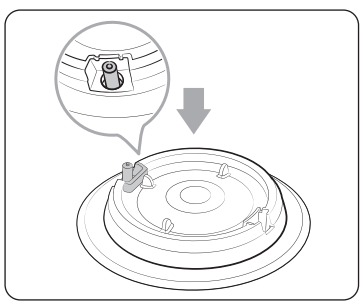


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

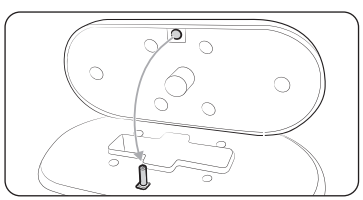


Cabezal del quemador redondo

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.

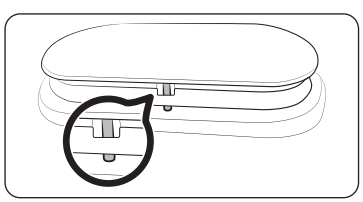


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

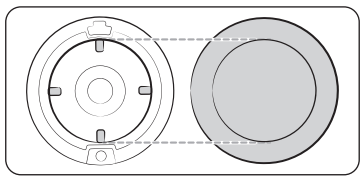


Quemador ovalado

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.



2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



Tapa de los quemadores

1. Vuelva a instalar las tapas en los cabezales de los quemadores, haciendo coincidir su tamaño con el de los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal correcto y que quede centrada y plana sobre el cabezal del quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Si la instalación es correcta, quedarán estables y planos.





Mantenimiento

Autolimpieza

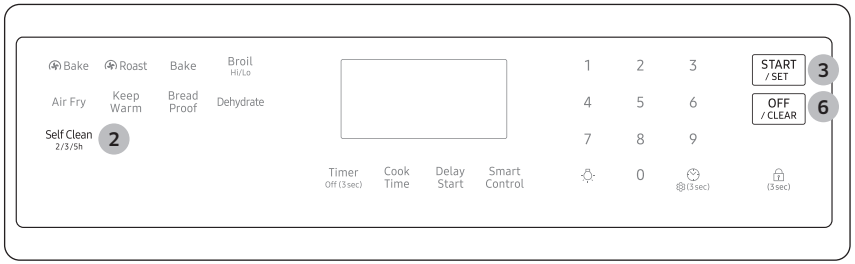
Este horno autolimpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno autolimpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada de la estufa.
- No recubra el horno, las parrillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y se mantiene bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Tenga precaución al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno de gas estará aún MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.
- Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de autolimpieza.
- No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de autolimpieza.

Para realizar el ciclo de autolimpieza

Asegúrese de que el bloqueo de la puerta esté liberado. Retire todas las parrillas de la cavidad del horno.



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada.
2. Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza presionando **Self Clean (Autolimpieza)** una o más veces de acuerdo con la siguiente tabla.

Una vez	Dos veces	Tres veces
Ciclo de 3 horas	Ciclo de 5 horas	Ciclo de 2 horas

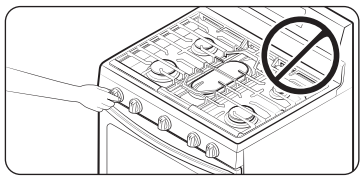
3. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo de autolimpieza, el horno emitirá una señal sonora 10 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 400 °F (204 °C).
5. Cuando el icono de bloqueo cambia a un candado abierto, puede abrir la puerta del horno. El icono de bloqueo cambia a un candado abierto cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).
6. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para mostrar la hora del día.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superiores cuando el horno de gas ejecute un ciclo de autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA

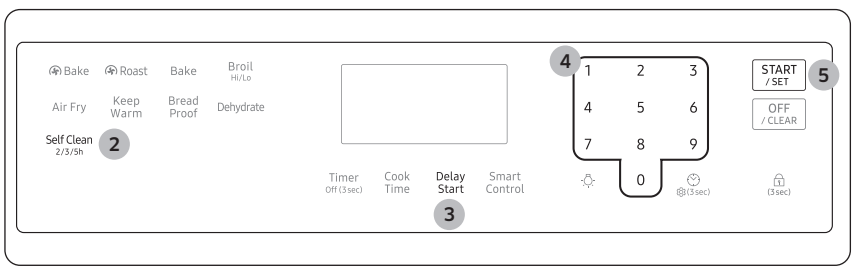
Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



NOTA

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén apagados cuando el horno ejecute un ciclo de autolimpieza. La autolimpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.

Para retardar el inicio del ciclo de autolimpieza



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada.
2. Presione **Self Clean (Autolimpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza presionando **Self Clean (Autolimpieza)** una o más veces de acuerdo con la siguiente tabla.

Una vez	Dos veces	Tres veces
Ciclo de 3 horas	Ciclo de 5 horas	Ciclo de 2 horas

3. Presione **Delay Start (Retrasar el inicio)**.
4. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la autolimpieza utilizando el teclado numérico.
5. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se trabará y el horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (204 °C).

Después de la autolimpieza

- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 400 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.
- Las manchas rebeldes pueden quitarse con una esponja de lana de acero. Los depósitos calcáreos pueden quitarse con un paño empapado en vinagre.
- Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. “HOT” aparece en la pantalla hasta que el horno se enfría. Espere hasta que desaparezca el mensaje y, luego, inicie un nuevo ciclo.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de la autolimpieza.
- La autolimpieza no opera durante las 2 horas siguientes a la ejecución del ciclo de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

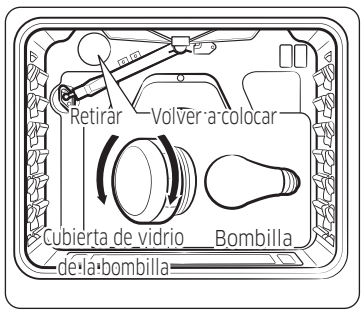
No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de completarse el ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

Mantenimiento

Reemplazo de la luz del horno

Luz del horno

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se enciende cuando se abre la puerta del horno.



1. Apague el horno.
2. Asegúrese de que el horno y la luz del horno se encuentren fríos.
3. Abra la puerta y retire la tapa de vidrio girándola hacia la izquierda.
4. Retire la luz del horno de la toma girándola hacia la izquierda.
5. Inserte una bombilla para electrodomésticos de 40 watts en la toma y, luego, gírela hacia la derecha para ajustarla.
6. Vuelva a colocar la tapa de vidrio y, luego, gírela hacia la derecha para ajustarla.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.

NOTA

- La luz del horno no funciona durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire las parrillas si obstaculizan el acceso a la luz del horno.

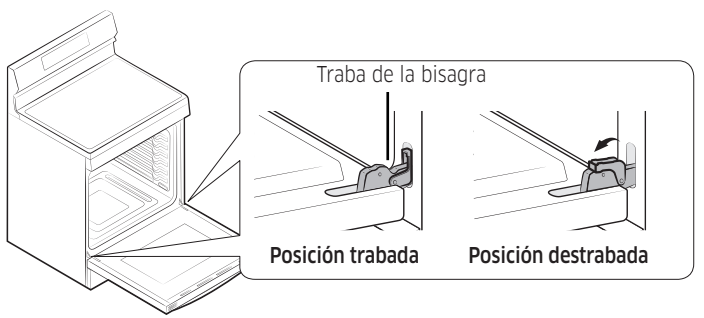
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno

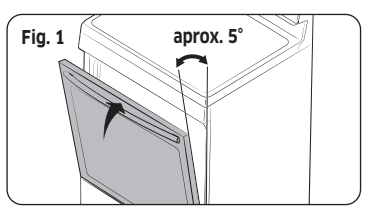
Cómo retirar la puerta

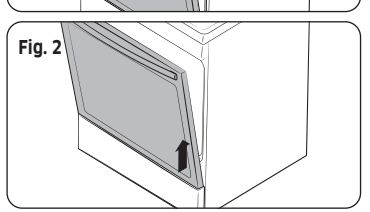
⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta por la manija.
- Desconecte la electricidad antes de retirar la puerta.

1. Abra la puerta por completo.
2. Jale las trabas de las bisagras hacia abajo, hacia el marco de la puerta hasta la posición destrabada.



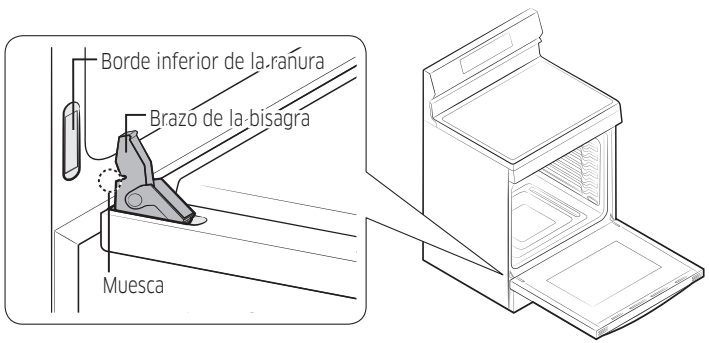




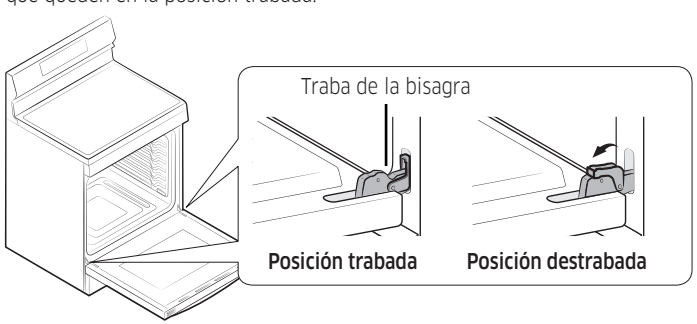
3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es a aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).
5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra estén fuera de la ranura (Fig. 2).

Cómo volver a instalar la puerta

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice las muescas de los brazos de las bisagras hasta que encajen en el borde inferior de las ranuras para las bisagras. Las muescas en el brazo de cada bisagra deben quedar completamente insertas en la parte inferior de cada ranura.

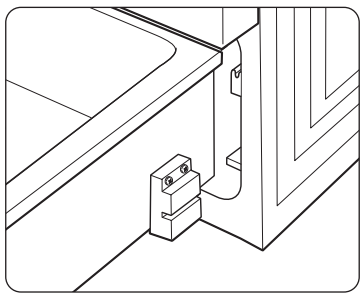


3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, las muescas no se encuentran correctamente insertadas en los bordes inferiores de cada ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.



5. Cierre la puerta del horno.

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento



1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el cajon para retirarlo.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo completamente.
4. Empuje el cajon hacia adentro mientras levanta levemente el frente para cerrarlo.

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con la estufa, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las acciones sugeridas.

Puntos de verificación

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Acción
Hay olor a gas.	La perilla del quemador superior no está en posición **OFF (Apagado)** y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador a **OFF (Apagado)**.
	Hay una fuga de gas.	Haga salir a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el área. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemadores superiores

Problema	Causa	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela hasta la posición Lite (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador.
El quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición Lite (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no arden en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página **38**.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página **37**).

Problema	Causa	Acción
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Se instaló un orificio de tamaño incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione 🔒 durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (Apagado).	Llame a un técnico de servicio calificado.

Horno

Problema	Causa	Acción
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información.	Puede haber un problema con el horno. Consulte la tabla "Códigos de información" en la página **49**.	Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.

Problema	Causa	Acción
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre completamente insertado en una toma con corriente y bien conectada a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración.	Consulte la página **32**.
Un quemador del horno no se apaga.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione 🔒 durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Sabbat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Para cancelar la función Sabbat y reactivar los controles y señales, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente durante 3 segundos.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y luego presione durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Sabbat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Sabbat y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y **Numero 1** simultáneamente durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página **42**.
	El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Carne o alimentos no fueron preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página **24**.
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **24**.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	El ventilador comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo determinado para ventilar el interior del horno.	No es un defecto del producto. El ventilador está diseñado para funcionar automáticamente por un periodo de tiempo para enfriar el horno.

Problema	Causa	Acción
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y luego presione durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de autolimpieza pueda comenzar.
	Los controles de autolimpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de autolimpieza del horno. (Consulte la página **40**).
	Un quemador superior está encendido.	Apague el quemador superior. La autolimpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.
Se oyen ruidos como crujidos o ligeros estallidos.	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.

Problema	Causa	Acción
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno.	Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia. Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, presione **OFF/ CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y se desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y, luego, reinicie el horno para la autolimpieza.
Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre.	Esto es normal.	La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de 400 °F.
Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.	Es normal encontrar un polvo fino o cenizas.	Esto puede limpiarse con un paño húmedo. Establezca el ciclo de autolimpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa. Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de autolimpieza para limpiar completamente el horno.

Problema	Causa	Acción
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples alimentos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página **40**).
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Esto es normal.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza.
Ruido del ventilador.	Esto es normal.	El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.
El ventilador de convección no funciona.	Esto es normal.	El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.

Resolución de problemas

Otros

Problema	Causa	Acción
El producto no está nivelado.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desparejas.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable. Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero. Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación).
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.

Problema	Causa	Acción
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página **22**.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página **21**.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página **18**.
	La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración.	Consulte la página **32**.
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente.	Consulte la página **15**
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **24**.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página **24**.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página **24**.

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Falla del sensor del horno.	**1.** Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y reinicie el horno. **2.** Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica.
C-21	El horno se recalienta.	
C-22	Verifique el sensor PBA NTC de control.	
C-30	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-31	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-d0	Falla de la tecla de control.	
C-d1	Falla del bloqueo de la puerta.	
C-F0	Falla de la señal de la PCB.	
C-F2	Falla de la señal de contacto de circuito integrado y PCB.	
C-24	Ventilación del horno bloqueada.	**1.** Si la ventilación del horno o cubierta de aire están obstruidas con papel de aluminio u otros materiales, retírelos y vuelva a iniciar el horno. **2.** Para restablecer el error, desconecte la alimentación o toque **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** luego de abrir la puerta del horno durante al menos 60 segundos.
** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantía (EE.UU.)

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR ORIGINAL CON COMPROBANTE DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada solo es válida para productos comprados y utilizados en Estados Unidos de América que hayan sido instalados, operados y mantenidos de acuerdo a las instrucciones que se adjuntaron o proporcionaron con el producto. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o con el número de teléfono detallado en esta garantía con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio técnico de la garantía.

SAMSUNG brindará servicio técnico a domicilio sin costo dentro de los Estados Unidos contiguos durante el período de garantía, sujeto a disponibilidad de los prestadores de servicio técnico autorizados dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG podrá, según su criterio, optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio. Si el producto se encuentra en un área sin prestadores de servicio técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se cobre el costo del viaje o se solicite que el cliente lleve el producto a un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG para que se realice el servicio técnico.

Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio.

Garantía (EE.UU.)

Durante el período de garantía correspondiente, el producto se reparará, remplazará, o se devolverá el monto de la compra, según decida SAMSUNG. SAMSUNG podrá utilizar piezas nuevas o reparadas al reparar el producto; o lo remplazará con un producto nuevo o reparado. Las piezas y los productos reemplazados estarán garantizados por la garantía del producto original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el uso para fines domésticos, no comerciales del producto, y no cubrirá lo siguiente: daños producidos durante el envío, la entrega o la instalación o por uso distinto al previsto para este producto; daños producidos por modificación o alteración no autorizada del producto; productos a los que se le borraron, desfiguraron o cambiaron de forma alguna los números de serie de fabricación originales, o en los que no se puede leer con claridad; daños cosméticos como rayones, abolladuras o muescas, o cualquier daño al acabado del producto; daños producidos por abuso, uso incorrecto, infestación de plagas, accidentes, incendios, inundaciones u otros fenómenos de la naturaleza o casos de fuerza mayor; daños producidos por uso de equipos, herramientas, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; daños causados por corriente o voltaje incorrectos, sobretensión o fluctuación de la línea eléctrica; daños causados por no operar o mantener el producto como establecen las instrucciones; instrucción a domicilio sobre el uso del producto; servicio técnico para el arreglo de instalaciones que no se adecuan a los códigos de electricidad y fontanería o arreglo de conexiones eléctricas o de fontanería del hogar (por ejemplo, arreglos de cableado, fusibles o tuberías de la toma de agua). Tampoco están cubiertos por esta garantía limitada los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendados o por (ii) derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados.

El costo de reparación o remplazo bajo estas circunstancias excluidas le corresponderá al cliente.

Las visitas de un técnico de servicio autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que figura a continuación si necesita asistencia en los anteriores casos.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

GARANTÍAS TÁCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, POSEEN UN TÉRMINO LIMITADO DE UN AÑO O EL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

LIMITACIÓN DE COMPENSACIÓN

SU ÚNICA COMPENSACIÓN ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL MONTO DE LA COMPRA, SEGÚN DECIDA SAMSUNG, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS IMPREVISTOS O DERIVADOS, QUE INCLUYEN PERO NO SE LIMITAN AL TIEMPO Y FORMA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS DE RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, NO OBTENCIÓN DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS SIN IMPORTAR LA TEORÍA JURÍDICA EN LA QUE SE BASA EL RECLAMO, INCLUSO SI SE HA NOTIFICADO A SAMSUNG QUE TALES DAÑOS ERAN POSIBLES. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o las exclusiones nombradas anteriormente podrían no aplicarse. Esta garantía le otorga derechos específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna otra garantía otorgada por persona, compañía o corporación alguna con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

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

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

Registro

Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

Preguntas

Si tiene preguntas sobre funciones, operación/rendimiento, piezas, accesorios o servicios, llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com/us/support.

Nro. de modelo _____ Serie # _____

Adjunte su recibo (o una copia) a este manual. Es posible que lo necesite, junto con su modelo y número de serie, cuando llame para obtener asistencia.

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en Canadá. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG y cualquier servicio no autorizado anulará esta garantía. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía de un (1) año, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de Canadá. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Como condición para que se preste este servicio a domicilio, el producto debe encontrarse libre de obstrucciones y accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung podrá optar por brindar el servicio de transporte del producto de ida y vuelta al centro de servicio.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Garantía (CANADÁ)

Esta garantía limitada no cubre casos de corriente, voltaje o alimentación eléctrica incorrectos, bombillas de luz, fusibles y cableado en la casa, el costo de las llamadas al servicio técnico para solicitar instrucciones, ni la corrección de errores de instalación. Tampoco están cubiertos los daños a la cubierta causados por el uso de productos y elementos de limpieza distintos de los productos y esponjas recomendadas, y daños a la cubierta causados por derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no hubiesen sido limpiados de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN INCLUIDA, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADA, TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL.

NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG.

SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS GENERALES, INDIRECTAS, ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS.

NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre.

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

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

Registro

Registre su producto en línea en www.samsung.com/register.

Preguntas

Si tiene preguntas sobre funciones, operación/rendimiento, piezas, accesorios o servicios, llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com/ca/support (English) o www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Nro. de modelo _____ Serie # _____

Adjunte su recibo (o una copia) a este manual. Es posible que lo necesite, junto con su modelo y número de serie, cuando llame para obtener asistencia.

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.

Consulte la información de licencia de origen relacionada con este producto a través de la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0.

SAMSUNG

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

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

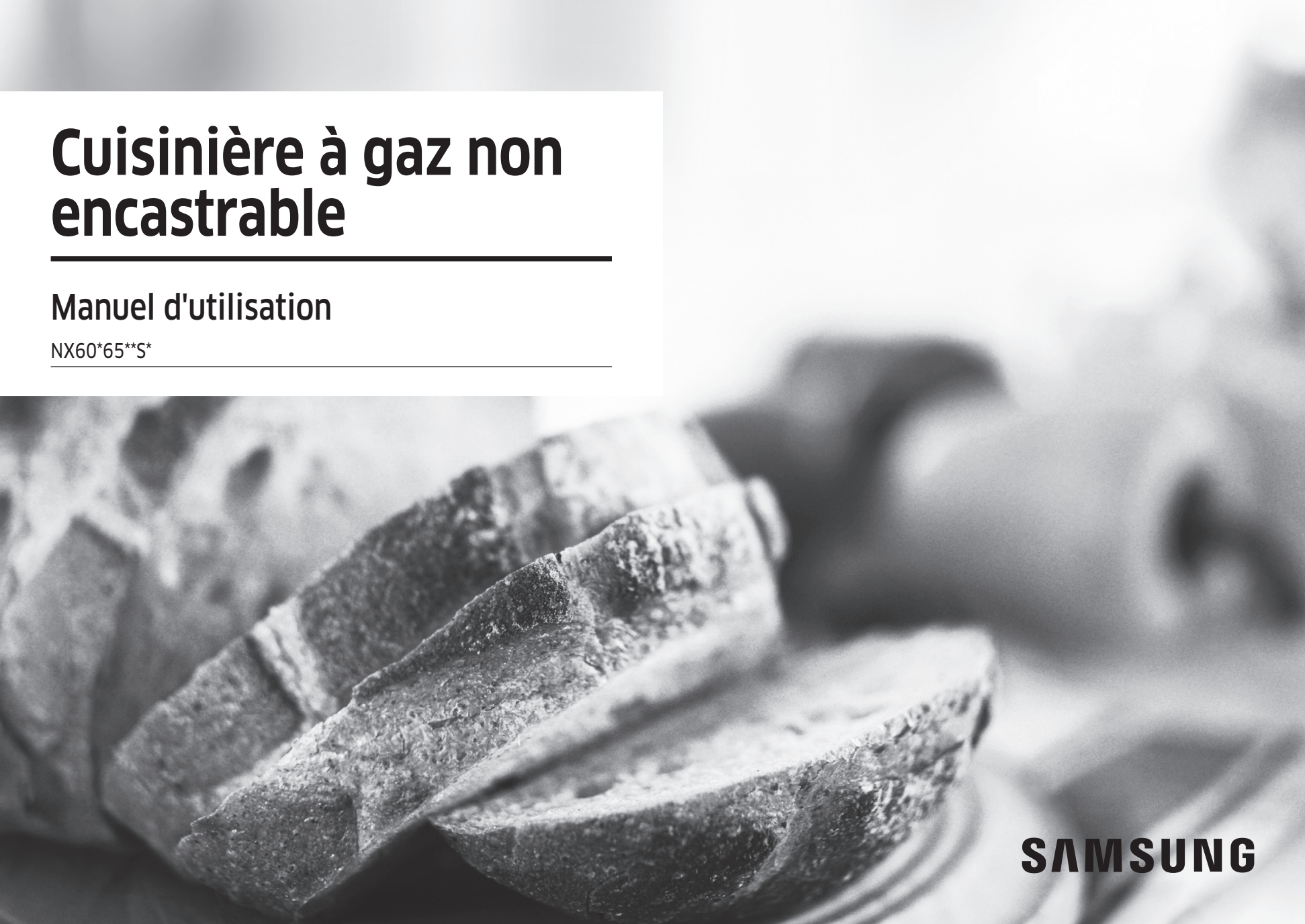
PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-01339A-01

Cuisinière à gaz non encastrable

Manuel d'utilisation

NX60*65**S*



SAMSUNG

AVERTISSEMENT : Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N'ESSAYEZ PAS d'allumer un appareil quel qu'il soit.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET FIXÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte risque de faire basculer la cuisinière et de se tuer.

b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et fixé sur le côté arrière droit (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.

c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est emboîté sur le côté arrière droit ou gauche du dessous de la cuisinière.

d) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien emboîté.

e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière. L'appareil risquerait de basculer et de provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas correctement maintenue en place par le dispositif anti-basculement.

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.
Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes ; et

2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les appareils disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

DECLARATION DE LA FCC :
Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.
Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision
- Demande d'aide auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté

Informations relatives à la réglementation

DECLARATION DE LA FCC RELATIVE A L'EXPOSITION AUX RAYONNEMENTS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la FCC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

2. Avis d'IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences ; et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada.

Concernant les appareils disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

DECLARATION D'IC RELATIVE A L'EXPOSITION AUX RAYONNEMENTS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antenne(s) ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement à tout(e) autre antenne ou émetteur.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, conformément au paragraphe 18 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision

Fonctions clés

Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 6,0 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. La capacité accrue signifie une meilleure qualité de cuisson.

Table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs haute puissance, des brûleurs de mijotage ainsi qu'un brûleur ovale central fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété de récipients. Le brûleur ovale central fournit une chaleur homogène sur une grande zone et procure des températures optimales pour la cuisson au gril.

Plus de commodité et un entretien facile

La cuisinière avec four à gaz Samsung réunit tous les avantages de 3 appareils domestiques séparés - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pour une satisfaction optimale de l'utilisateur accompagnée d'une conception soignée et élégante.

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité **7**

Présentation **14**

Disposition 14
Accessoires fournis 14
Tableau de commande 15

Avant de commencer **15**

Horloge 15
Orifice de ventilation du four/de refroidissement 16

Surface de cuisson **16**

Allumage 17
Récipients 18
Gril 19

Four à gaz **20**

Utilisation des grilles de cuisson 21
Mode de cuisson 22
Mode Friture par application d'air 25
Options de cuisson 26
Fonctions spéciales 28
Modification des réglages 31
Smart Control 34
Commande vocale 35

Entretien **35**

Nettoyage 35
Auto-nettoyage 40
Remplacement de l'ampoule du four 42
Retrait et réinstallation de la porte du four 42

Dépannage **44**

Points à contrôler 44
Codes d'information 48

Garantie (États-Unis) **49**

Garantie (CANADA) **51**

Annonce de contenu libre 53

Informations importantes relatives à la sécurité

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. **Veuillez ne pas le jeter.**

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 un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles.
Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov

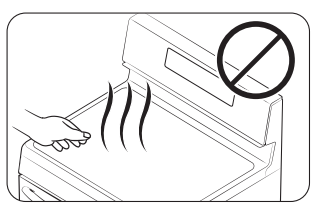
Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes :



- **Ne touchez** à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.

- **Assurez-vous** que le **dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- **Retirez** tous les éléments d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.

Informations importantes relatives à la sécurité

- N'entreposez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si celle-ci ou une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- N'utilisez pas la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes. Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. N'utilisez jamais de serviette ou de torchon volumineux comme manique.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- Évitez tout choc sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur.
- Débranchez ou coupez l'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- Apprenez aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes / de la porte afin de réduire tout risque d'utilisation incorrecte par des enfants.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.
- Lors du nettoyage de l'appareil (extérieur ou intérieur), veillez à ne pas vous blesser. Vous risquez de vous blesser avec les bords tranchants de l'appareil.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes:



- N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais des matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon, du papier, du plastique, des maniques, des tissus, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.

- Pour éviter l'accumulation de la graisse, nettoyez régulièrement les orifices de ventilation.
- Ne laissez pas de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur la touche OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, utilisez un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.
- **N'utilisez JAMAIS** cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
- **Ne laissez pas** d'éléments tels que des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne placez aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

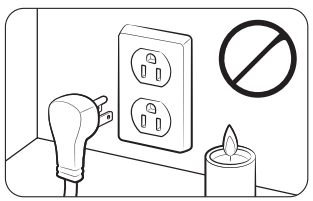
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez aucun** appareil au gaz ou électrique.



- **Ne touchez** aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

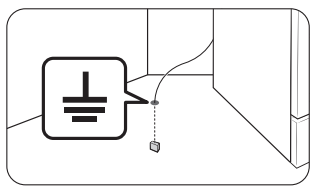
Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



- Branchez la cuisinière sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez** d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.

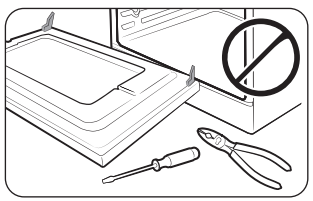
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A, CA avec un disjoncteur ou un fusible à retardement ou un disjoncteur pour cette cuisinière. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être correctement reliée à la terre**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

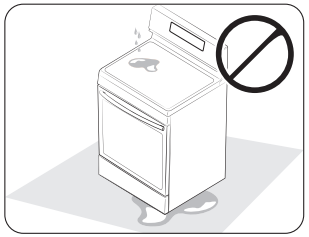


- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et grils sont lourds. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.
- **Assurez-vous que** votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et exigences des autorités compétentes. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion au gaz.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel) en vigueur, CAN/CGA-B149.1, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane) en vigueur, CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



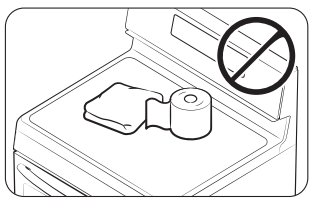
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale tripolaire reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- **Veillez à ne jamais obstruer ou recouvrir** les orifices de ventilation (ouvertures d'air) situés à l'arrière de la cuisinière, ainsi qu'en haut et en bas de la porte. Les orifices de ventilation permettent la circulation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une combustion correcte. Si vous obstruez ou recouvrez les orifices de ventilation, la combustion risque de mal se faire et de provoquer des fuites de gaz et un incendie.

- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.
- Placez la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

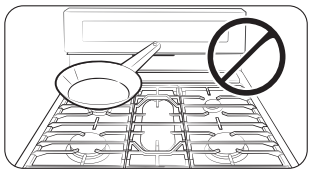


- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.

- Avant l'allumage de tout brûleur, assurez-vous que tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- Utilisez toujours la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- Ne placez aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour une utilisation avec un wok ou un anneau wok.
- Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après avoir nettoyé la tête des brûleurs, assurez-vous qu'elle est parfaitement sèche avant le réassemblage.
- Veillez à ce que le repère de l'étincelle sur la tête des brûleurs doubles est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.

Informations importantes relatives à la sécurité

- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.

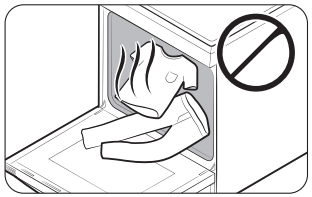


- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique par-dessus la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices de ventilation au-dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu risque d'obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière. En cas d'orifices de ventilation obstrués, la combustion risque de mal se faire et de provoquer des fuites de gaz et un incendie. De plus, vous risquez de vous brûler sérieusement si vous touchez les surfaces situées près de l'orifice de ventilation lorsque le four est en marche.
- **Ne placez aucun appareil** portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la cuisinière. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- Avant de retirer les grilles, **vérifiez toujours** que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ne pas toucher les brûleurs avec vos mains lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.
- Pour maintenir au chaud un liquide tel qu'une sauce, veillez à bien remuez pendant le processus de maintien au chaud.

Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

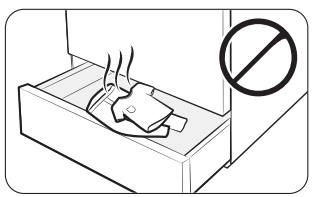


- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson, par exemple le séchage de vêtements ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles de cuisson sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez, ne déplacez et ne nettoyez jamais** le joint de la porte.
- **Ne vaporisez pas** d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de papier aluminium ou de matière semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles de cuisson, **assurez-vous** que le four a complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- **Évitez de griller** de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.
- **Ne couvrez JAMAIS** les fentes, orifices ou passages sur le fond du four et ne couvrez pas une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Sinon, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.



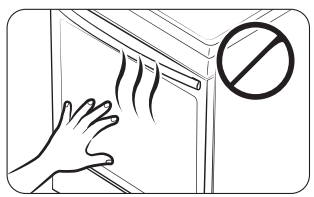
- N'utilisez pas le tiroir pour un usage autre que la cuisson, par exemple le séchage de vêtements ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.

- Pour éviter les brûlures par la vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- N'utilisez pas le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle de nettoyage automatique.
- Ne laissez jamais de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.

Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou d'accident mortel, respectez les précautions suivantes.

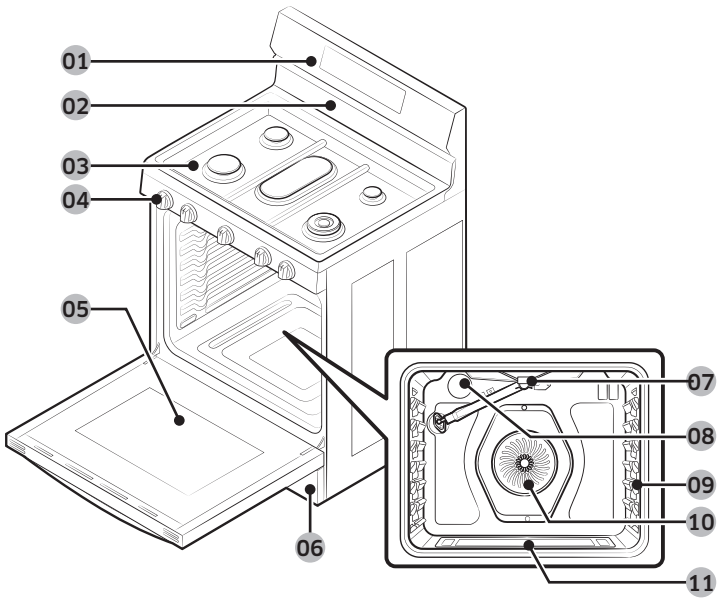


- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne touchez pas les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.

- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, retirez toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles de cuisson recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- Ne mettez pas le tiroir inférieur dans le four lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.

Présentation

Disposition



17 Affichage

18 Orifices de ventilation du four

19 Brûleurs de surface

20 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)

21 Porte du four amovible

22 Tiroir de rangement

23 Brûleur de four pour gril

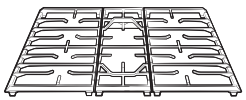
24 Éclairage du four

25 Système de grille de cuisson

26 Ventilateur de convection

27 Brûleur de four pour cuisson

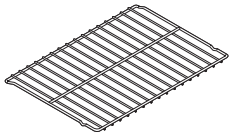
Accessoires fournis



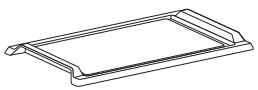
Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



Grille plate (2) *

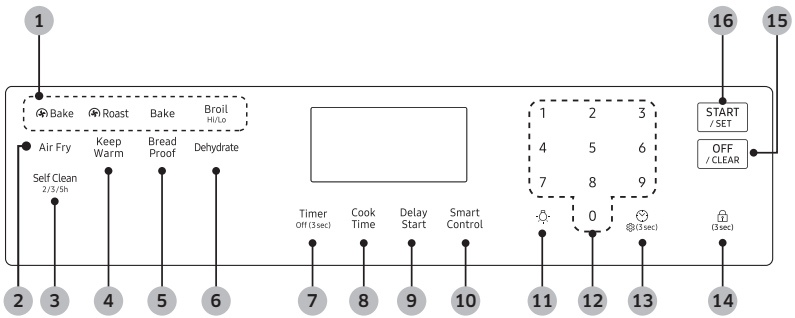


Gril (1) *

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-SAMSUNG (726-7864)).

Tableau de commande



01 **Modes du four** : pour activer chacun des modes du four (Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Cuisson traditionnelle ou Cuisson au gril).

02 **Air Fry (Friture par application d'air)** : pour activer le mode Friture par application d'air.

03 **Self Clean (Auto-nettoyage) :** pour brûler les résidus d'aliments dans le four à très haute température.

04 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : pour maintenir les aliments cuisinés au chaud à 175 °F (80 °C).

05 **Bread Proof (Pain précuit)** : pour activer la fonction Pain précuit.

06 **Dehydrate (Déshydratation des aliments)** : pour activer la fonction Déshydratation des aliments.

07 **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** : pour activer ou désactiver la minuterie.

08 **Cook Time (Temps de cuisson)** : pour régler le temps de cuisson.

09 **Delay Start (Départ différé)** : pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure.

10 **Smart Control** : pour activer la fonction Connexion facile.

11 **Éclairage du four :** pour allumer/éteindre l'éclairage du four.

12 **Pavé numérique :** pour régler le temps, la température ou les préréglages.

13 **Horloge** : pour régler l'heure.

14 **Verrouillage** : appuyez dessus pendant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande et la porte afin d'éviter tout accident.

15 **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** pour annuler l'opération en cours mais pas la minuterie.

16 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) :** pour démarrer une fonction ou régler l'heure.

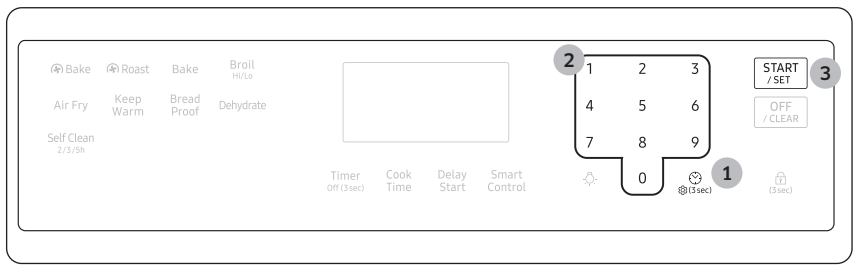
Avant de commencer

Vous devez connaitre les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement.

Pour régler l'heure



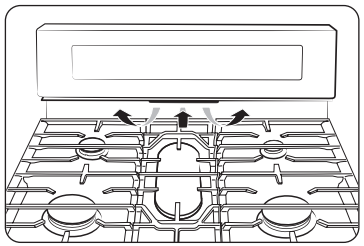
1. Appuyez sur ⏲.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour confirmer les paramètres.

Avant de commencer

REMARQUE

Vous pouvez régler/changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Temps de cuisson par exemple) ou si l'option Sabbat est activée.

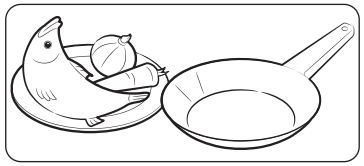
Orifice de ventilation du four/de refroidissement



La ventilation du four se situe sous le tableau de commande de celui-ci. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion des brûleurs du four et permet d'obtenir de bonnes performances.

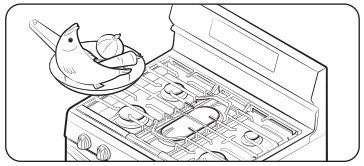
- N'obturez pas les orifices de ventilation ou leur pourtour.
- Soyez prudent lorsque vous placez des objets près des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

Surface de cuisson



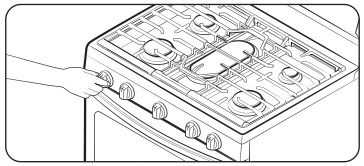
ÉTAPE 1

Placez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (casserole, poêle, etc.)



ÉTAPE 2

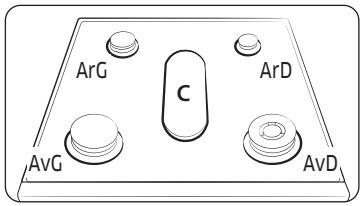
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz

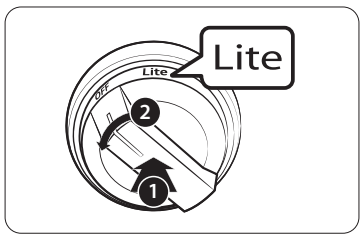


À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de Faible à Élevée. De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 18000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 10000 BTU	Réchauffage général/ Cuisson sur plaque	Aliments en général/ crêpes, œufs au plat	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 17000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général

Allumage

⚠ **ATTENTION**



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage). Le système d'allumage électronique fonctionne correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Surface de cuisson

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position Lite (Allumage). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être désactivées lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.

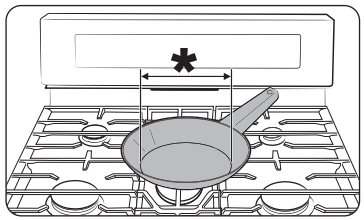
Récipients

Exigences

- Fond plat et bords droits.
- Couvercle hermétique.
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale, mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.



Limitations de taille

⚠ **ATTENTION**

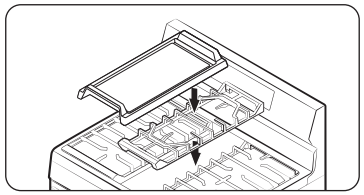
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.

* : 6 pouces maximum

- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés par accident.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre ou d'enflammer les objets en plastique, ou encore d'augmenter dangereusement la pression dans les récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces à proximité de l'orifice de ventilation alors que la cuisinière fonctionne.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire, ce qui est particulièrement utile lorsque vous cuisinez de la viande, des crêpes ou d'autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



Le gril peut être utilisé uniquement avec le brûleur central sur la grille centrale. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur la grille centrale.

Dans la plupart des cas, vous devez faire préchauffer le gril avant de procéder à la cuisson. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage de préchauffage	Réglage de cuisson
Crêpes	5 à 10 min	Moyenne à Élevée	Moyenne
Hamburgers	5 à 10 min	Élevée	Élevée
Œufs au plat	5 à 10 min	Élevée	Moyenne à Élevée
Bacon	5 à 10 min	Élevée	Élevée
Saucisses	5 à 10 min	Élevée	Élevée

Surface de cuisson

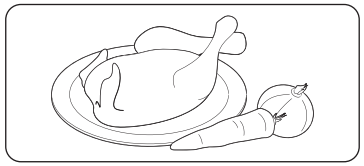
⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas le gril tant que les grilles et les surfaces de la table de cuisson, ainsi que le gril lui-même, n'ont pas totalement refroidi.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- 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 étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments très gras. La graisse risque de déborder.

REMARQUE

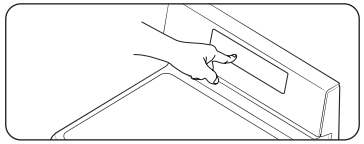
- Avec le temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur pour le gril.
- Après un certain nombre d'utilisations, le gril peut se décolorer.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

Four à gaz



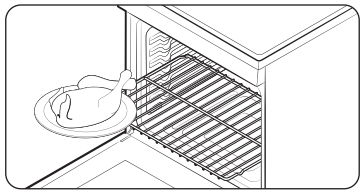
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



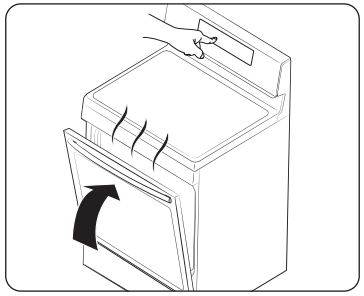
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

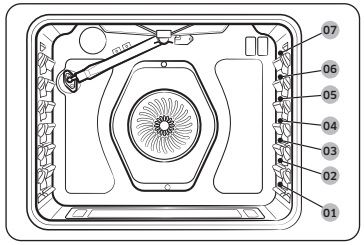
REMARQUE

- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitement. Ce bruit peut apparaître pendant le cycle normal de cuisson au four lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

Utilisation des grilles de cuisson

Position des grilles

Votre cuisinière à four est livrée avec 2 grilles et 7 positions pour les grilles. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui évite que la grille ne se libère pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles de sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



Type d'aliment	Position de la grille
Cuisson d'hamburgers au gril	6
Cuisson au gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	4 à 5
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizza fraîche, gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

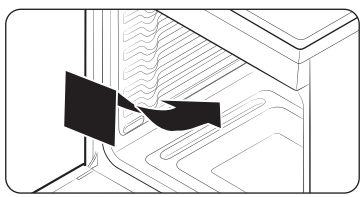
⚠ ATTENTION

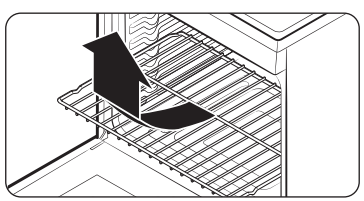
- Ne couvrez pas une grille de cuisson avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Installez les grilles de cuisson uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez une grille de cuisson sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

REMARQUE

- Le tableau de réglage des grilles de cuisson n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2e position de grille pour obtenir un fond croustillant.

Insertion et retrait d'une grille de cuisson





Pour insérer une grille de cuisson

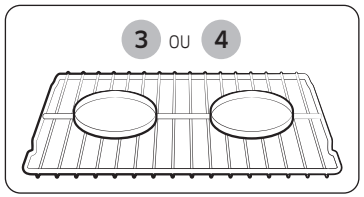
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.

Pour retirer une grille de cuisson

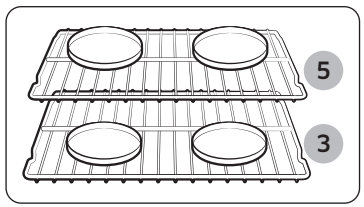
1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

Four à gaz

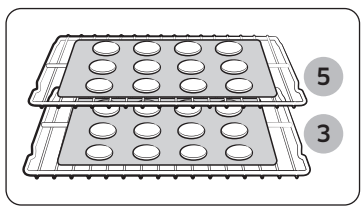
Emplacement de la grille et des plats



Une seule grille de cuisson



Positions des plats à pâtisseries



Positions des plaques à cookies

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

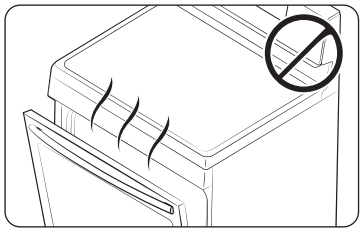
Si vous cuisinez sur une seule grille de cuisson, placez-la en **position 3** ou **4**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Si vous faites cuire des gâteaux et cookies sur plusieurs grilles de cuisson, placez ces dernières aux **positions 3** et **5**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de cuisson

Type de cuisson	Position des grilles
Gâteaux	3 et 5
Cookies	3 et 5

Mode de cuisson



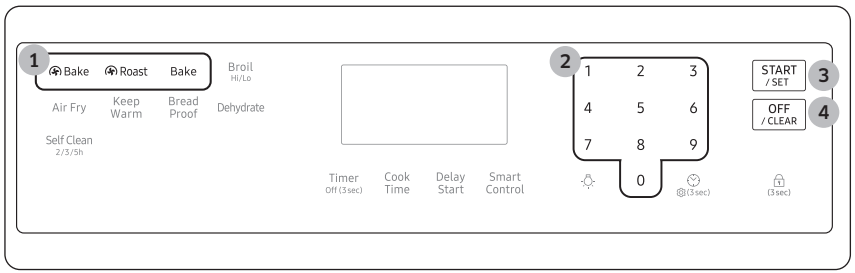
- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, de cuisson traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

Réglages minimum et maximum

Toutes les fonctions répertoriées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum pour le temps et la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou un temps inférieur(e) au réglage minimum ou supérieur(e) au réglage maximum de la fonction est saisi(e).

Fonction	Température (˚F)	
	Minimum	Maximum
Cuisson par convection	175	550
Rôtissage par convection	175	550
Cuisson traditionnelle	175	550
Cuisson au gril	Faible	Élevée
Friture par application d'air	350	500
Déshydratation des aliments	100	225

Cuisson traditionnelle et rôtissage

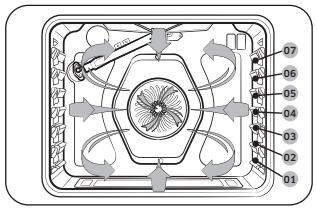


1. Appuyez sur **Bake (Cuisson par convection)**, sur **Roast (Rôtissage par convection)**, ou sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Un signal sonore retentit lorsque le four atteint la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Cuisson par convection



Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure une circulation homogène de l'air chaud dans la cavité du four pour que les aliments soient cuits et dorés de manière homogène et en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

REMARQUE

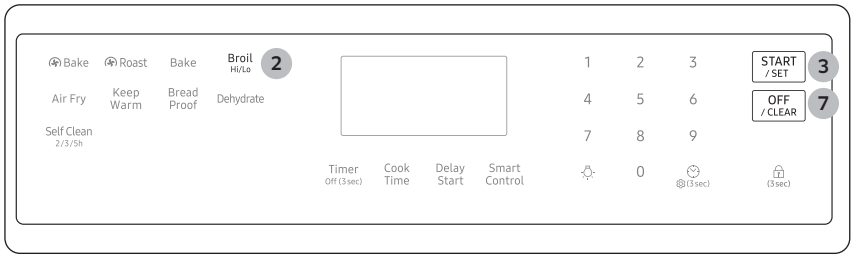
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Cuisson par convection	• Idéale pour faire cuire des aliments sur différentes grilles. • Pratique pour des grosses quantités d'aliments. • Offre des performances optimales avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain. • Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière sur la position 3 ou 4. • Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez les grilles aux positions 3 et 5 (gâteaux, cookies). • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande tendres et non couverts. • Pour obtenir des performances optimales, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire.

Four à gaz

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande ou le poisson doit être placé(e) sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
2. Appuyez une fois sur **Broil (Cuisson au gril)** pour une cuisson au gril avec un réglage de température Élevée, ou deux fois pour le réglage Faible.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le gril.
4. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
5. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
6. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Utilisez le réglage de faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- De manière générale, pour éviter une surcuisson, appuyez sur **Broil (Cuisson au gril)** pour permuter entre les réglages Élevée et Faible.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Pour en savoir plus sur les températures du gril, les réglages des grilles et les temps de cuisson de divers aliments, consultez la section « **Guide de cuisson au gril** » à la page **24**.
- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir des résultats optimaux.

Guide de cuisson au gril

REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.
- Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.
- Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.
- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir des résultats optimaux.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	Élevée	6	4'30" à 5'30"	3'30" à 4'30"
Bifteck	À point	1 bifteck	1"	Élevée	5	8'00" à 10'00"	6'00" à 8'00"
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 3 lb.	¾" à 1"	Faible	4	18'00" à 20'00"	11'00" à 13'00"
Filets de saumon	Bien cuit	3 à 4 filets	½" à ¾"	Élevée	5	6'00" à 7'00"	5'00" à 6'00"
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 à 2 côtelettes	½" à ¾"	Faible	4	12'00" à 14'00"	12'00" à 15'00"
Côtelettes d'agneau	À point	4 à 6 côtelettes	1"	Élevée	5	5'00" à 6'00"	4'00" à 5'00"

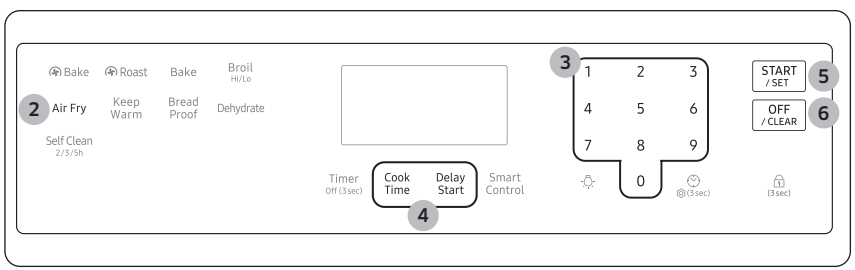
⚠ ATTENTION

Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

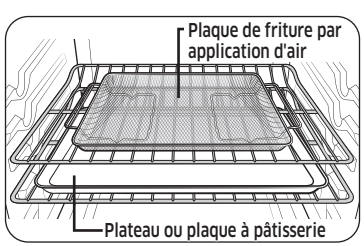
Mode Friture par application d'air

Cette fonction applique de l'air chaud pour que les aliments frais ou surgelés soient plus croustillants et sains, en utilisant pas d'huile ou moins que les modes normaux par convection. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode en mode de four unique et placez la plaque de friture par application d'air à la position 3. Vous pouvez régler la température entre 350 °F et 500 °F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Pour la température, le temps et la quantité, suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage.

Comment régler le four pour le mode de friture par application d'air ?



1. Placez la plaque à la position 3.
2. Appuyez sur **Air Fry (Friture par application d'air)**.
3. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température recommandée pour vos aliments.
4. Si nécessaire, réglez Cook Time (Temps de cuisson) et Delay Start (Départ différé).
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis sortez les aliments.



Position recommandée pour la plaque de friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela contribuera à réduire les éclaboussures et la formation de fumée.
- La fonction Friture par application d'air est conçue pour être utilisée pour une cuisson traditionnelle sur une seule grille de cuisson. Pour des résultats optimaux, placez les aliments à la position 3.

Guide pour le mode Friture par application d'air

Aliment	Quantité	Température	Temps
Pommes de terre			
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	18 à 23 min
Tater Tots surgelés	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	450 °F	20 à 25 min
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Frites maison	25 à 30 oz	425 °F	23 à 28 min
Tranches de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min
Surgelé			
Croquettes de poulet congelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	18 à 23 min
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Churros congelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min

Aliment	Quantité	Température	Temps
Volaille			
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Escalopes de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	30 à 35 min
Légumes			
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	18 à 22 min
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Chou-fleur, pané	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min

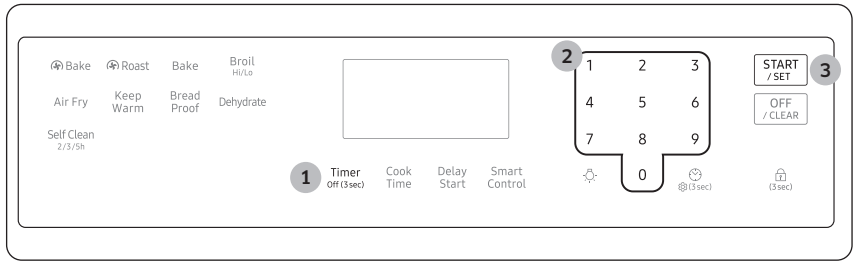
Options de cuisson

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Minuterie

La minuterie de cuisine vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie sur un temps compris entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.



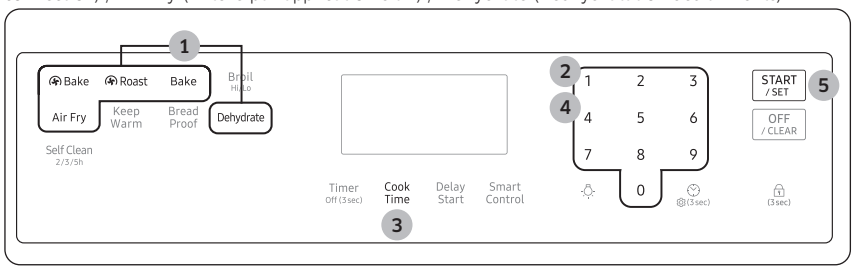
1. Appuyez sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))**.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du pavé numérique.
3. Une fois terminé, appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))** pendant 3 secondes.
5. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche le message « End » (Fin). Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour supprimer le message.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur **Timer Off (3sec) (Arrêt de la minuterie (3 s))**, saisissez un temps différent, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Temps de cuisson

La fonction Temps de cuisson permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée et pendant un temps défini. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Air Fry (Friture par application d'air) / Dehydrate (Déshydratation des aliments)



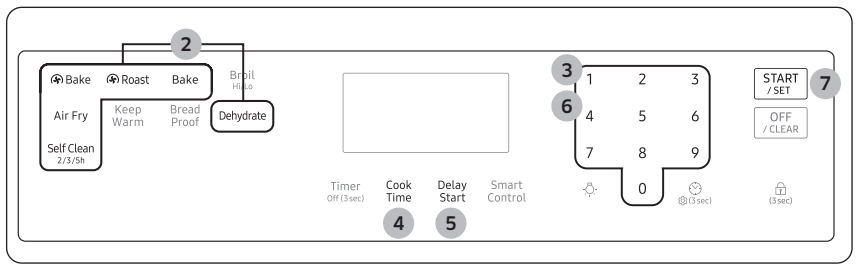
1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple **Bake (Cuisson par convection)**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pendant le temps que vous avez réglé.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

REMARQUE

- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez un temps différent, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Si nécessaire, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** après avoir réglé le temps de cuisson. Le mode Keep Warm (Maintien au chaud) démarre une fois que le temps de cuisson est écoulé.

Départ différé

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Vous pouvez régler la fonction Départ différé afin de retarder de 12 heures maximum le démarrage automatique d'un mode de cuisson que vous avez sélectionné.
Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson par convection) / Roast (Rôtissage par convection) / Air Fry (Friture par application d'air) / Dehydrate (Déshydratation des aliments) / Self Clean (Auto-nettoyage)



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson souhaité, par exemple **Bake (Cuisson par convection)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Si nécessaire, appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** et réglez le temps de cuisson. (Reportez-vous à la section « Temps de cuisson » à la page précédente.)
5. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)** pour changer les éléments d'heure.
6. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
8. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

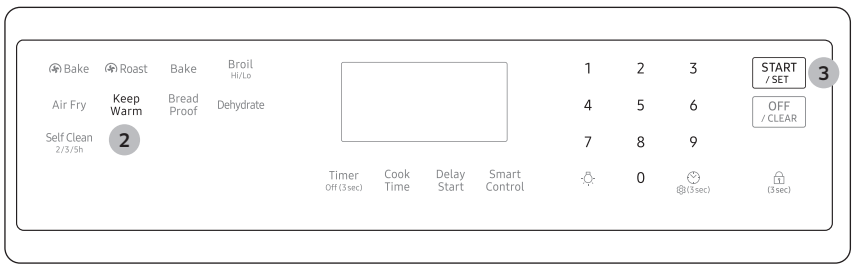
REMARQUE

Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**, saisissez une autre heure de départ, puis appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.



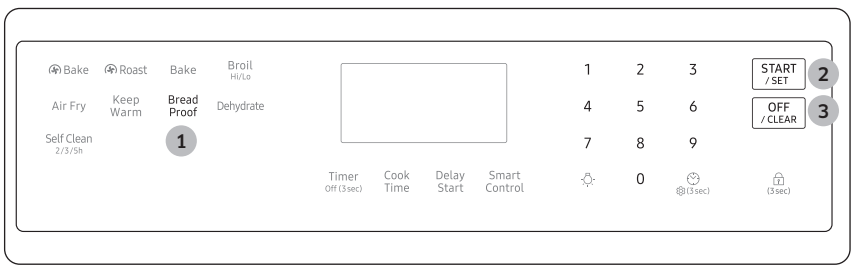
1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four chauffe jusqu'à 175 °F (80 °C).

REMARQUE

- À tout moment, vous pouvez annuler le maintien au chaud en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.

Pain précuit

La fonction Pain précuit fournit automatiquement la température optimale pour le processus de précuisson du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
Si vous appuyez sur Bread Proof (Pain précuit) alors que la température du four est supérieure à 100 °F, le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran. Étant donné que cette fonction offre des résultats optimaux lorsqu'elle commence avec un four froid, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message « Hot » (Chaud) ait disparu de l'écran.



1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Pain précuit.

REMARQUE

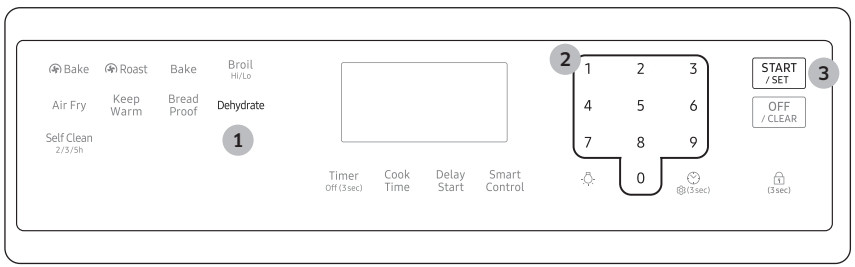
Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

⚠ ATTENTION

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

Déshydratation des aliments

La fonction Déshydratation des aliments assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.



1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation des aliments)**. La température par défaut est de 150 °F.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. (100 °F à 225 °F)
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Températures recommandées pour la déshydratation des aliments

Catégorie	Position de la grille	Température (°F)
Légumes ou fruits	3 ou 4	100 à 150
Viande	3 ou 4	145 à 175

REMARQUE

- Le temps de déshydratation dépend de la teneur en humidité des aliments, de leur taille et du taux d'humidité dans l'air.
- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

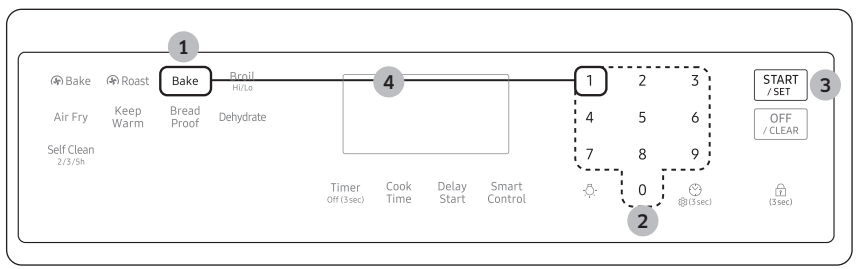
L'option Sabbat

(À utiliser pour les fêtes juives et le sabbat)
Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes juives et du sabbat. Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse http://www.star-k.org.

Avec l'option Sabbat

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour une cuisson avec l'option Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbat. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur avant d'activer la fonction Sabbat. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de l'option Sabbat.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Sabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbat est activée.

Pour activer l'option Sabbat



1. Appuyez sur **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.

4. Appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Numéro 1** pendant 3 secondes pour afficher « SAb ». Lorsque « SAb » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores et n'affiche plus les modifications ultérieures.

REMARQUE

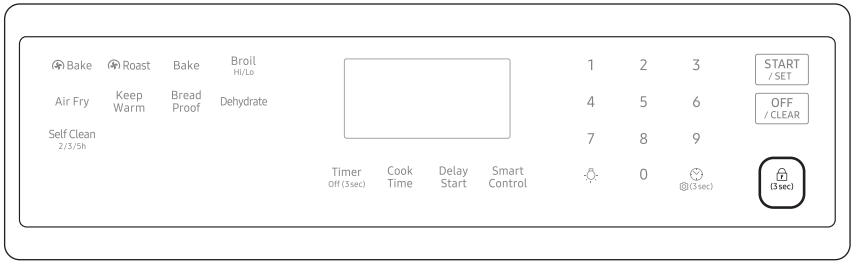
- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Cependant, cela ne désactive pas l'option Sabbat.
- Pour désactiver l'option Sabbat, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Numéro 1** pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « SAb » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbat et redémarrer le four d'ici la fin du sabbat/des fêtes.
- Après avoir respecté le sabbat, désactivez l'option Sabbat appuyant simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Numéro 1** pendant au moins 3 secondes.

ATTENTION

- Lorsque l'option Sabbat est activée, ne tentez pas d'activer d'autres fonctions à l'exception de la fonction Cuisson traditionnelle. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement : pavé numérique, Cuisson traditionnelle, Démarrage/Réglage du four et Arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température de ce dernier pendant environ 30 minutes après avoir démarré la fonction Sabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

Verrouillage du four

Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.



Appuyez sur pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte. Lorsque la fonction Verrouillage du four est activée, le tableau de commande du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

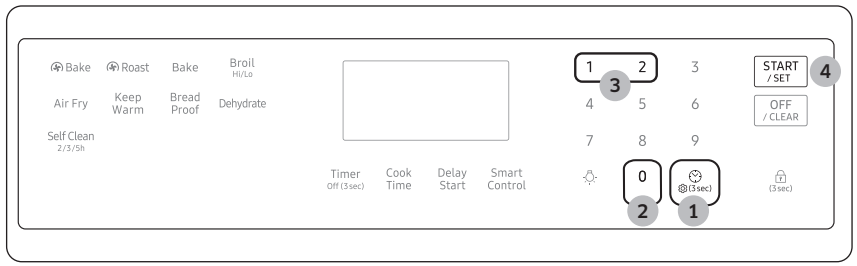
Modification des réglages

Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes pour modifier les divers réglages de la cuisinière selon vos préférences.
Le menu Réglage est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Réglage		Description
0	Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
1	Réglage de la température	Réétalonnez la température du four.
2	Unité de température (°F / °C)	Réglez le four de manière à afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
3	Conversion automatique	Convertit les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection.
4	Économie d'énergie	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
5	Son	Activez ou désactivez le son du four signal sonore.
6	Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.

Mode Démo

Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

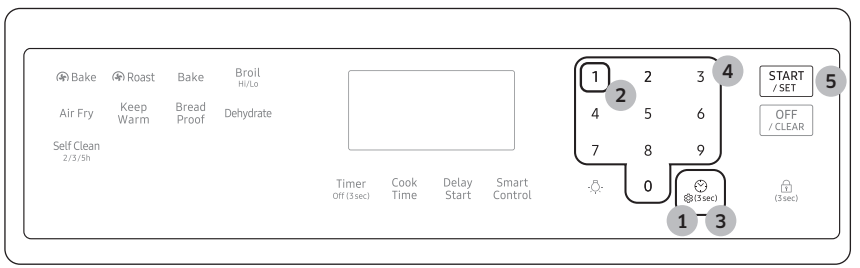


1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **0** pour passer en **Mode Démo**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le **Mode Démo**.
   (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Four à gaz

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures de recette recommandés. S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réajuster la température du four. Avant de réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).



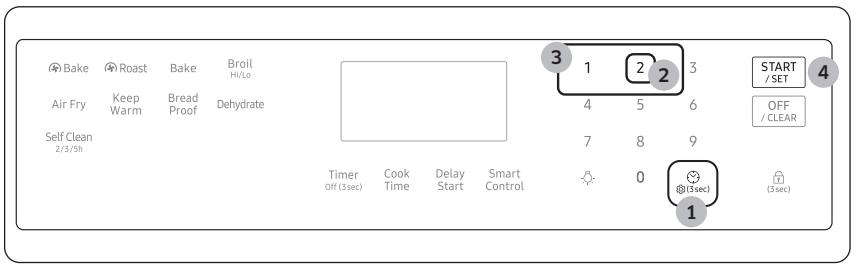
1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **1** pour passer en mode **Réglage de la température**.
3. Appuyez sur ⏲ pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
4. Saisissez une valeur de réglage de la température (entre 0 et 35) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Ce réglage n'affecte pas la température de cuisson au gril ou d'auto-nettoyage. Il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Unité de température (°F / °C)

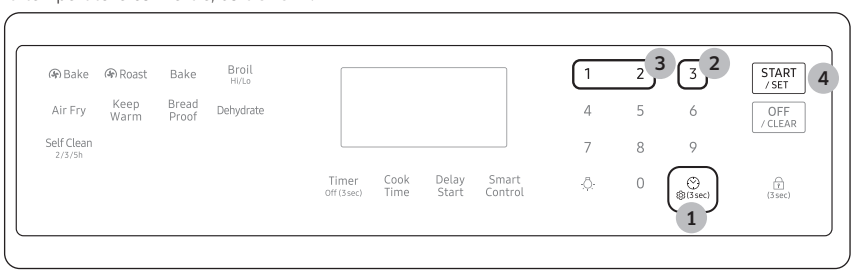
Modifiez le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **2** pour passer en mode **Unité de température**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour changer l'**unité de température**. (**1** pour les degrés Fahrenheit, **2** pour les degrés Celsius)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

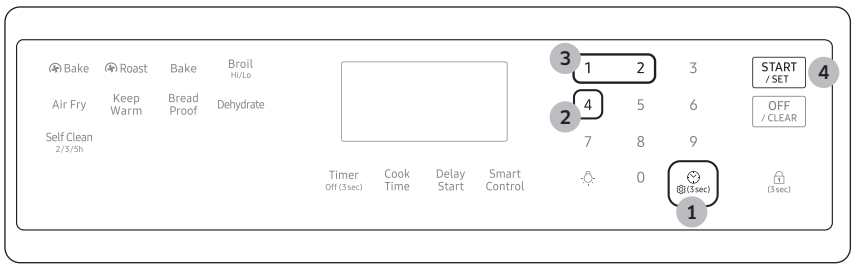
La fonction Conversion automatique convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four affiche la température convertie, soit 325 °F.



1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **3** pour passer en mode **Conversion automatique**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le mode **Conversion automatique**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

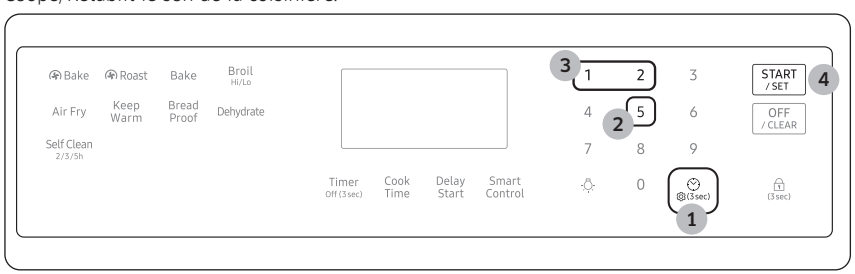
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson traditionnelle ou 3 heures après le démarrage de la cuisson au gril.



1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **4** pour passer en mode **Économie d'énergie**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver le mode **Économie d'énergie**. (**1** pour l'activer (12Hr), **2** pour le désactiver (--Hr))
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

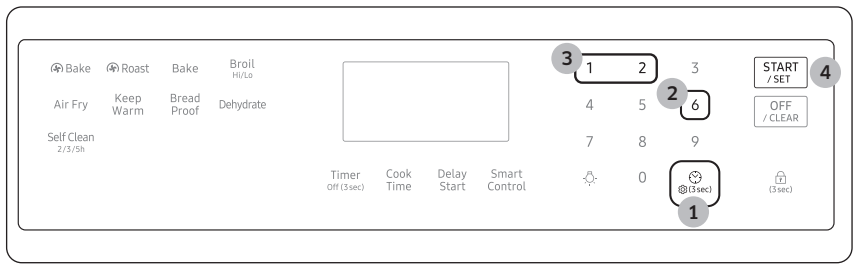
Coupe/Rétablit le son de la cuisinière.



1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **5** pour passer en mode **Son**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou couper le **Son**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

Si vous réglez le mode Wi-Fi sur Désactivation de la connexion Wi-Fi, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la cuisinière.



1. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **6** pour passer en mode **Wi-Fi**.
3. Appuyez sur **1** ou **2** pour activer ou désactiver la connexion **Wi-Fi**. (**1** pour l'activer, **2** pour le désactiver)
4. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

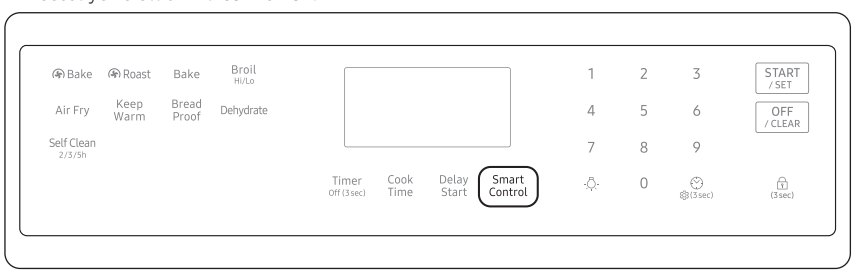
Four à gaz

Smart Control

Avant d'utiliser la fonction Smart Control, activez le mode Wi-Fi (reportez-vous à la section Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi, située à la page **33**).

Connexion du four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois le processus terminé, l'icône de connexion, située sur l'écran de votre cuisinière, ainsi que l'application vous confirmeront que la connexion est établie.
4. Si l'icône de connexion n'apparaît pas, suivez les instructions sur l'application pour réessayer d'établir la connexion.



Contrôle à distance du four

1. Appuyez sur **Smart Control** apparaît à l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance à l'aide d'un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône du four sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application Contrôle du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez effectuer les fonctions suivantes via l'application :

Contrôle à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveillance du four / de la table de cuisson	• Vérifiez le statut du four. • Surveillez le statut d'activation/désactivation de chaque brûleur de la table de cuisson.
Contrôle à distance du four	• Réglez ou ajustez à distance les réglages du four.
Mes cuissons	• Éteignez le four à distance. • Une fois que la cuisson a commencé, modifiez à distance la température et le temps de cuisson réglés.
Détection d'erreurs	• Cette fonction permet de détecter automatiquement des erreurs.
Sonde thermique	• Surveillez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde. (Disponible pour certains modèles.)
• Si n'apparaît pas à l'écran, vous pouvez quand-même surveiller le statut du four et de la table de cuisson, mais aussi éteindre le four.	

REMARQUE

- Si vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur **Smart Control**, disparaît de l'écran et la plupart des fonctions à distance ne peuvent plus fonctionner.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, disparaît de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à gaz à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez préciser le temps de cuisson pour activer la fonction Smart Control.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- La fonction **Smart Control** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

Entretien

Commande vocale

Pour utiliser la fonction de commande vocale de la cuisinière, vous devez disposer des applications Bixby, Amazon Alexa ou Assistant Google sur votre téléphone portable. Référez-vous au tableau ci-dessous pour voir toutes les fonctions offertes.

Bixby

Démarrez la conversation avec Bixby sur un appareil mobile SAMSUNG en disant « Hi Bixby » ou en appuyant sur la touche latérale. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Amazon Alexa et Assistant Google

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google. Reportez-vous au manuel en anglais pour les commandes vocales détaillées.

Guide d'installation

Voici la manière de connecter un compte SmartThings à Amazon Alexa ou à l'Assistant Google. Les applications SmartThings et Alexa (ou Assistant Google) doivent être installées sur votre téléphone.

1. Configurez les appareils pris en charge pour SmartThings.
2. Après la configuration de l'appareil, appuyez sur le bouton **+** à l'écran.
3. Appuyez sur «Assistant vocal» et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa (ou l'Assistant Google).
4. Vérifiez que les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. La connexion au compte est ainsi terminée. (Vérifiez que les appareils sont visibles et définissez l'emplacement [maison et pièce] des appareils dans l'application Google home. La connexion au compte est ainsi terminée).

REMARQUE

Les spécifications Allumer/Éteindre des commandes intelligentes sont les mêmes que celles indiquées dans l'application SmartThings.

Nettoyage

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes pour verrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau pure, de l'eau tiède savonneuse ou du produit à vitre. Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande.
3. Une fois l'opération terminée, appuyez à nouveau sur 🔒 pendant 3 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre la cuisinière en place. Dans le cas contraire, la cuisinière peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

Surface en acier inoxydable

1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

Entretien

Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez l'encrassement des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Les grilles glisseront ainsi plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec fluidité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisson sur les guides de grille de cuisson.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille avec un lubrifiant au graphite.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour l'achat en ligne, visitez notre site à l'adresse http://www.samsungparts.com/Default.aspx et recherchez la référence DG81-01629A.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême générée durant ce cycle peut détacher de manière permanente le revêtement de la grille et rendre ensuite difficile le déplacement des grilles sur les rails de guidage.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisine ni de lubrifiant directement sur les grilles.

Plaque de friture par application d'air

Pour que la plaque de friture par application d'air reste propre, retirez-la de l'intérieur du four et faites-la tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les salissures sur la plaque de friture par application d'air en utilisant un tampon à récurer en plastique.

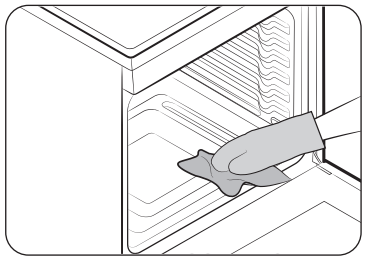
REMARQUE

La plaque de friture par application d'air peut être nettoyée au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas la plaque de friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée pendant ce cycle peut retirer définitivement le revêtement de la plaque de friture par application d'air. De plus, sa couleur deviendrait légèrement bleutée et l'aspect de sa surface se ternirait.

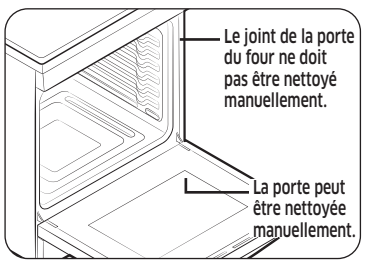
Four



- Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.



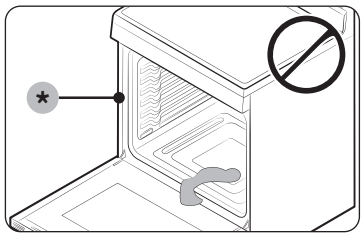
- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte.** N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Côté intérieur de la porte

- Surface intérieure : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- Vitre intérieure : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur de la porte

- Surface extérieure : Respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- Vitre extérieure : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rinçez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.

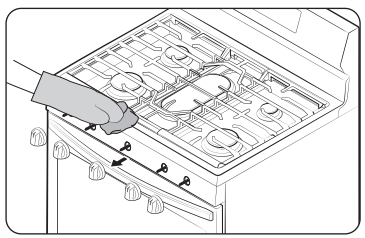


⚠ ATTENTION

Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou en contact avec le joint de la porte. L'humidité peut réduire les performances du joint.

Commandes des brûleurs

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont sur la position OFF (ARRÊT).



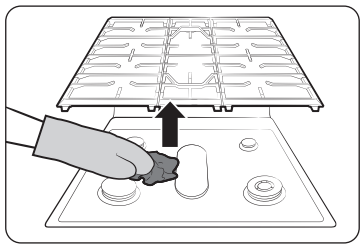
1. Tirez tout droit les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Rattachez les boutons sur les tiges des vannes de commande.

⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Surface de la plaque de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidi avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs puis remettez les grilles des brûleurs en place.

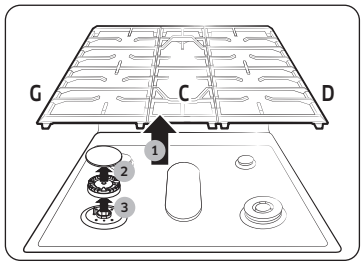
⚠ ATTENTION

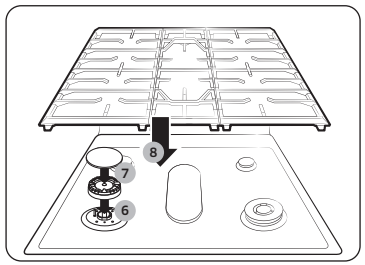
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau ou le produit pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque de choc électrique ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes ou orifices de gaz.
- N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.

Entretien

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.





1. Retirez la grille du brûleur central (C) après les deux grilles latérales. (G/D)
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants des brûleurs à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants des brûleurs.
6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Reportez-vous à la page suivante pour connaître les instructions détaillées de réassemblage des composants des brûleurs.

7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Remettez les grilles des brûleurs en place à leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

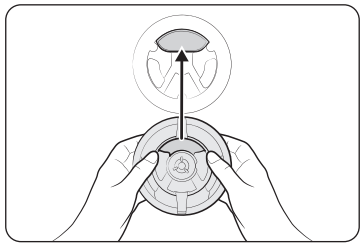
REMARQUE

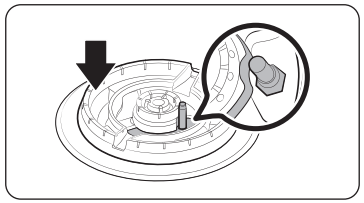
- Une fois le nettoyage terminé, vérifiez que les ouvertures des orifices des brûleurs ne sont pas obstruées.
- Essuyez l'excès d'eau et laissez les têtes de brûleurs et les chapeaux sécher complètement. L'eau s'écoulera plus facilement si le brûleur central est placé à l'envers.
- Ne lavez aucun composant des brûleurs au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les chapeaux les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures, par exemple des récipients en fonte.
- La tête des brûleurs peut être obstruée par de la nourriture ou de la poussière. Nettoyez la tête si elle semble obstruée. Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la reassemblez qu'une fois qu'elle est parfaitement sèche Une tête mouillée peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter de faire tomber les grilles, veillez à retirer d'abord les deux grilles latérales.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur oval central de la tête.

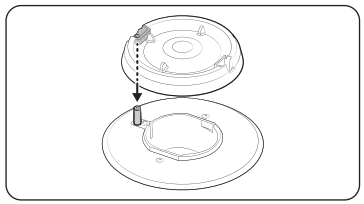
Guide de réinstallation des brûleurs





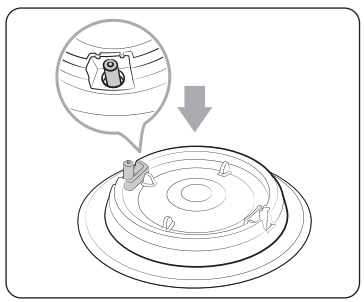
Tête des brûleurs doubles

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.
2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

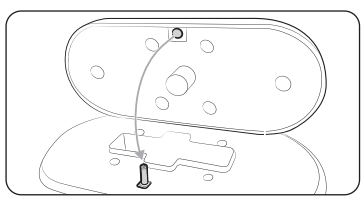


Tête du brûleur circulaire

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.

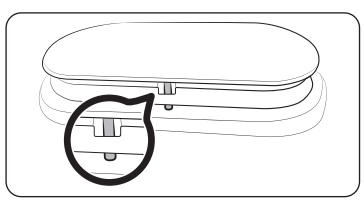


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

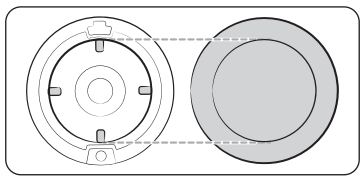


Brûleur ovale

1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

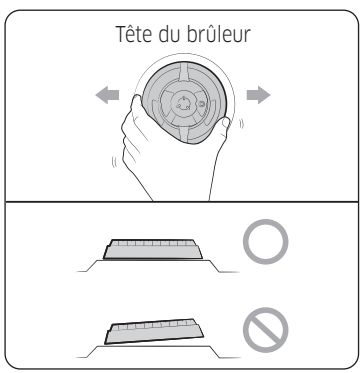


Chapeau du brûleur

1. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

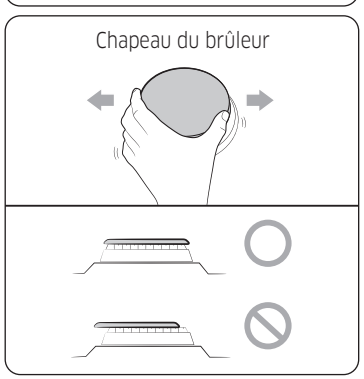
⚠ ATTENTION

Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il est bien à plat.



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.



Entretien

Auto-nettoyage

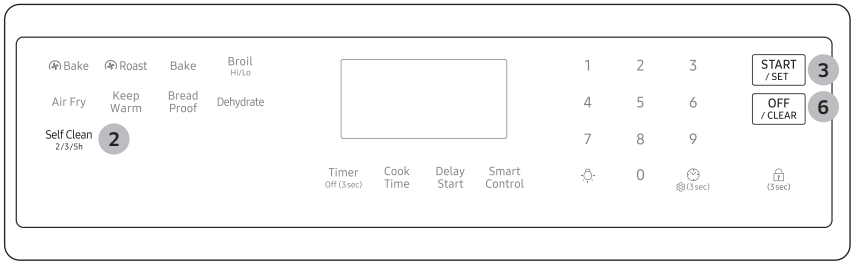
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles de cuisson ou le fond du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 400 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour effectuer le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est relâché. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée et déverrouillée.
2. Appuyez une seule fois sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures	Cycle de 2 heures

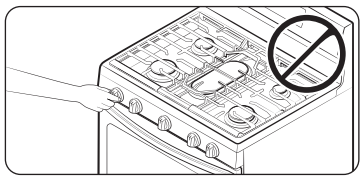
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le signal sonore retentit 10 fois. La porte reste verrouillée et l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
5. Lorsque l'icône du cadenas change en cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône du cadenas change en cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).
6. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour afficher l'heure.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four à gaz effectue un cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

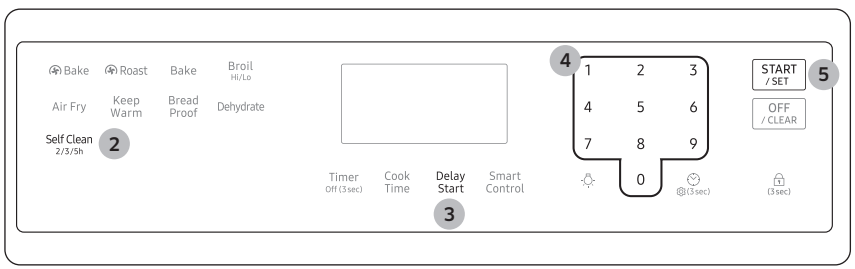
Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF (ARRÊT) et que toutes les surfaces sont FROIDES.



REMARQUE

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints lorsque le four effectue un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Départ différé d'un cycle d'auto-nettoyage



1. Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée et déverrouillée.
2. Appuyez une seule fois sur **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en appuyant sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures	Cycle de 2 heures

3. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**.
4. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
5. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four se verrouille et le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure que vous avez spécifiée.

Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (204 °C).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 400 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. Le message « HOT » (CHAUD) apparaît à l'écran jusqu'à ce que le four ait refroidi. Patientez jusqu'à la disparition du message puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.
- Pour que l'auto-nettoyage puisse fonctionner, vous devez attendre 2 heures après l'exécution du cycle d'auto-nettoyage.

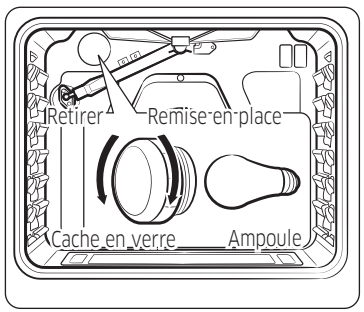
⚠ ATTENTION

Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

Remplacement de l'ampoule du four

Éclairage du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

⚠ ATTENTION

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

REMARQUE

- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

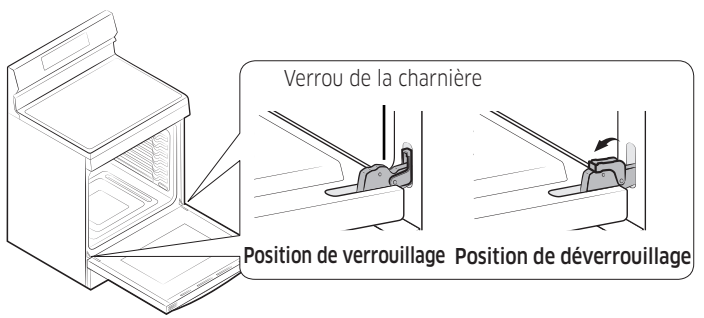
Retrait et réinstallation de la porte du four

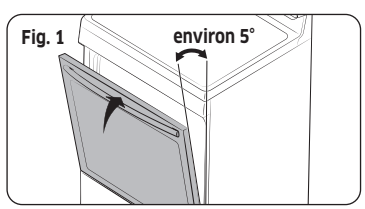
Comment retirer la porte ?

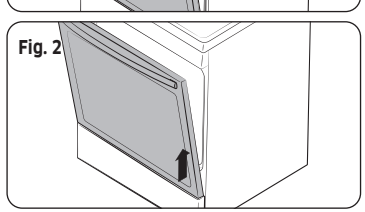
⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Coupez l'alimentation électrique avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte au maximum.
2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



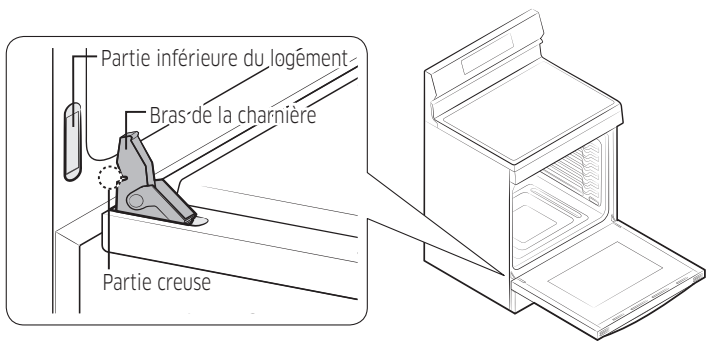




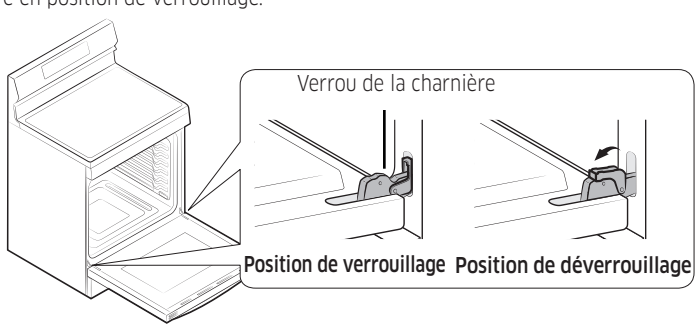
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient enlevés de leurs logements (Fig. 2).

Procédure de réinstallation de la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser les parties creuses des bras de la charnière dans les parties inférieures des logements de la charnière. Les encoches situées sur chaque bras de charnière doivent être insérées entièrement dans les parties inférieures de chaque logement.

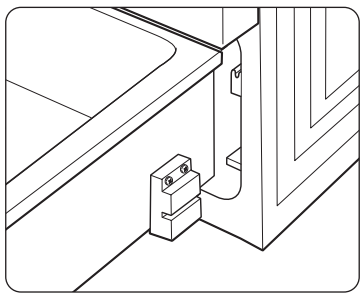


3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les parties creuses ne sont pas correctement insérées dans les parties inférieures de chaque logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.



5. Fermez la porte du four.

Procédure de retrait et de réinstallation du tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Tirez le tiroir en le soulevant pour le retirer.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.
4. Poussez le tiroir tout en soulevant légèrement l'avant pour le fermer.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux commençant ci-dessous puis essayez les actions suggérées.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position **OFF (ARRÊT)** et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position **OFF (ARRÊT)**.
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous à la page **38**.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page **37**.)

Problème	Cause	Action
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position OFF (ARRÊT).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Le four peut rencontrer un problème. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page **48**.	Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage.
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est entièrement branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.

Problème	Cause	Action
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page **32**.
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour arrêter uniquement le four, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Pour annuler la fonction Sabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Numéro 1** pendant 3 secondes.

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez simultanément sur **Bake (Cuisson traditionnelle)** et sur **Numéro 1** pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page **42**.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson au gril.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille de cuisson supérieure.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page **24**.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **24**.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la cuisson au gril.

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement durant un certain de temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous à la page **40**.)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.

Problème	Cause	Action
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si le problème de fumée persiste, appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté, puis programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four n'est pas descendue en dessous de 400 °F.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur un temps plus long. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant que vous démarriez un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.

Problème	Cause	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	L'orifice de ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou que vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, une plus grande quantité de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'orifice de ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la $^1/_2$ heure après le démarrage du premier cycle Bake (Cuisson traditionnelle).	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'un temps minimal de 3 heures. (Reportez-vous à la page **40**.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles de cuisson.	Ceci est tout à fait normal.	Après avoir appliqué une petite quantité d'huile végétale sur du papier absorbant, essuyez les bords des grilles de cuisson avec ce dernier. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection continuer de tourner jusqu'à la fin de la fonction ou l'ouverture de la porte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Dépannage

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page **22**.
	Les grilles de cuisson n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page **21**.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page **18**.
	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page **32**.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous aux pages **15**
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **24**.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page **24**.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page **24**.

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	**1.** Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**, puis redémarrez le four. **2.** Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé de commande.	
C-30	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-31	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-d0	Dysfonctionnement de la touche de commande.	
C-d1	Dysfonctionnement du verrouillage de la porte.	
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Dysfonctionnement du signal IC tactile et carte de circuit imprimé.	

Code	Signification	Solution
E-24	Orifice de ventilation du four obstrué.	**1.** Si l'orifice de ventilation du four ou le cache de la grille d'aération est obstrué par du papier aluminium ou d'autres éléments, retirez-les et redémarrez le four. **2.** Pour réinitialiser l'erreur, coupez l'alimentation ou appuyez doucement sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** après avoir ouvert la porte du four pendant au moins 60 secondes.
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de dépannage Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée, commençant à la date d'achat initial, de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un centre de dépannage agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de dépannage agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport de l'appareil vers ou depuis un centre de dépannage agréé. Si l'appareil se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du centre de dépannage SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter l'appareil dans un centre de dépannage agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle et accessible à l'agent de maintenance.

Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée de l'appareil ; appareils dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition de l'appareil ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance de l'appareil ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre appareil ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/la performance, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/us/support.

N° de modèle _____ N° de série _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée entre en vigueur à compter de la date d'acquisition initiale et couvre uniquement les appareils achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un centre de dépannage agréé SAMSUNG, et tout autre service non autorisé annule la présente garantie. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de dépannage agréé SAMSUNG. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire du Canada contigu. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle et accessible à l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir d'assurer le transport de l'appareil vers et depuis un centre de dépannage agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pendant le reste de la période de garantie initiale, ou pendant quatre-vingt-dix (90) jours, la période la plus longue s'appliquant.

Garantie (CANADA)

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.

SAMSUNG NE SERA EN AUCUN TENUE D'HONORER UNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, FIRME OU SOCIÉTÉ QUELCONQUE CONCERNANT CET APPAREIL.

SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES.

TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES PRÉTENDUS DOMMAGES. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET PAR TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN, SUITE À L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ À UTILISER L'APPAREIL.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE L'APPAREIL, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/ca/support (English) ou www.samsung.com/ca_fr/support (French).

N° de modèle _____ N° de série _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.

SAMSUNG

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

Scan this with your smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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

DG68-01339A-01