

Gas Slide-in Range

User manual

NX58*931***



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.

Key features

Bigger is better

With a capacity of 5.8 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

A power burner, a simmer burner, a rapid burner and semi rapid burners provide flexible cooktop heat for a variety of cookware.

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	5
Overview	12
Layout	12
What's included	12
Control panel	13
Before you start	13
Display mode	13
Clock	13
Kitchen timer	14
Oven vent/cooling vent	14
Cooktop	15
Ignition	16
Adjusting low flame settings on cooktop burners	17
Cookware	17
Gas oven	18
Cooking mode	19
Broiling	19
Recipe guide	20
Using the oven racks	21
Cooking options	22
Special features	25
Changing option settings	25
Non-Cooking functions	26

Maintenance	28
Cleaning	28
Replacing the oven light	33
Removing and re-installing the oven door	34
Troubleshooting	36
Checkpoints	36
Information codes	41
Warranty (U.S.A)	41
Warranty (CANADA)	43

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

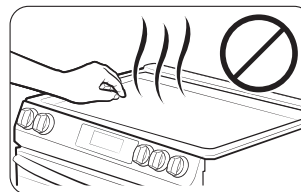
Commonwealth of Massachusetts

- 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. You may turn the control knobs accidentally.
- 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 **OVEN OFF** 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.

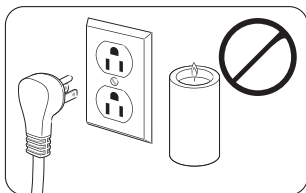
Gas safety

⚠ 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.

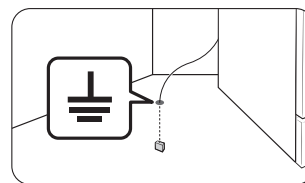
Checking for gas leaks

- 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.



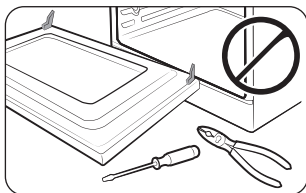
- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** 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 any other appliances 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 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 local, state, provincial, and national codes and requirements. The qualified organization 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, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. 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.



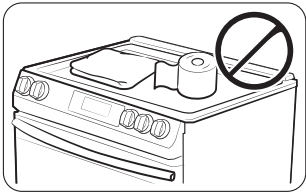
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such 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.

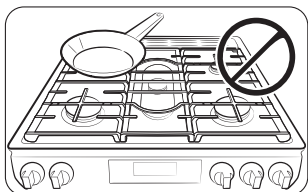


- **Make sure** all burners are off when you are not using the range.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. **Do not leave** burners unattended on medium 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 reassembling.
- **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 unfrozen 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.



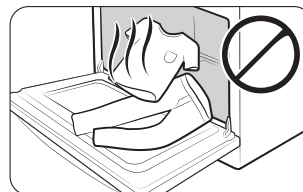
- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.

- **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. And 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.

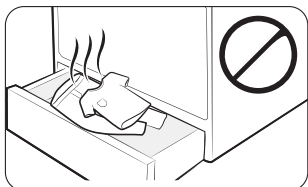


- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do 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.



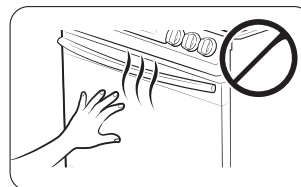
- Use the drawer for storage only.
- Store only non-flammable items (broiler grid, broiler pan, cookie sheets, etc.) in the drawer.

- **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

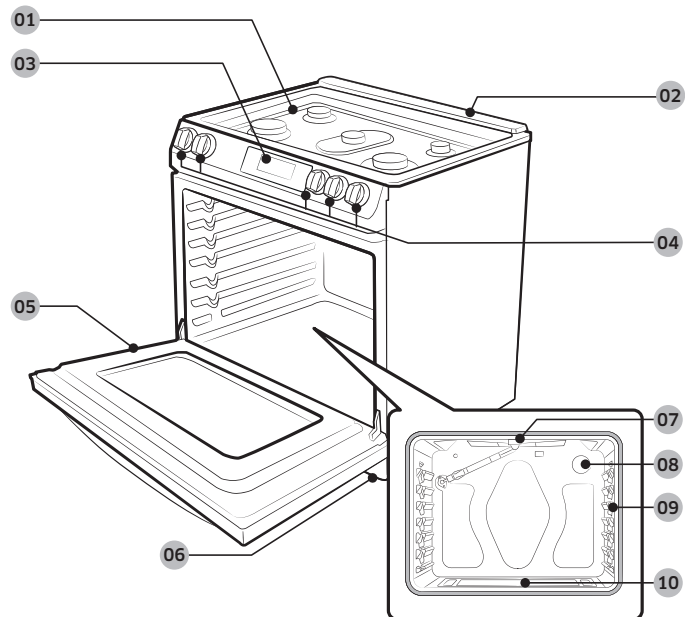
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- 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 Surface burners | 02 Oven vents | 03 Touch display |
| 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 Bake oven burner | | |

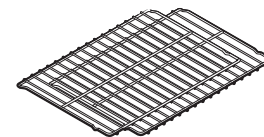
What's included



Surface burner
grates (3) *



Surface burners and
caps (5) *

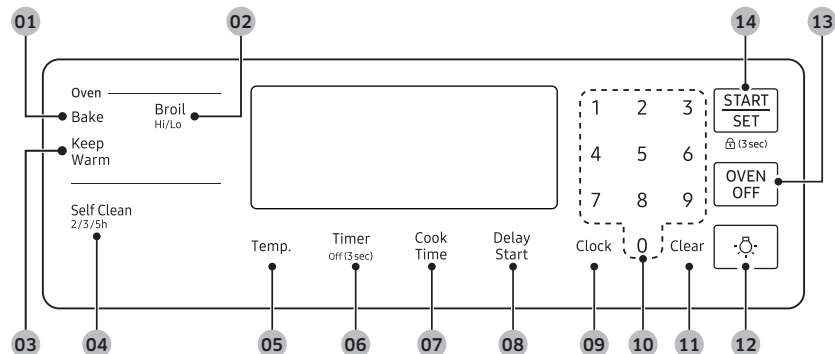


Flat rack (2) *

NOTE

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

Control panel



- 01 Bake:** Bake food evenly using the lower oven burner.
- 02 Broil:** Broil food using the upper oven burner only.
- 03 Keep Warm:** Keep cooked food warm at 175 °F (80 °C).
- 04 Self Clean:** Burn off food residues in the oven at very high temperatures.
- 05 Temp.:** Change cooking temperature of the oven.
- 06 Timer:** Activates or deactivates the timer.
- 07 Cook Time:** Set the cooking time.
- 08 Delay Start:** Set the oven to start at a certain time.
- 09 Clock:** Set the clock time.
- 10 Numbers:** Use to set the times, temperature, or presets.
- 11 Clear:** Clear the settings just inputted.

- 12 Oven Light:** Turn on or Turn off the oven light.
- 13 OVEN OFF:** Cancel oven operation.
- 14 START/SET:** Start a function or set the time.

Before you start

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

Display mode

Sleep

After 2 minutes of inactivity (or 1 minute when the oven is in standby mode), the control panel enters Sleep mode. In Sleep mode, the control panel is inactive, displaying only the time, until it is reactivated by the user.

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour (default) and 24-hour.

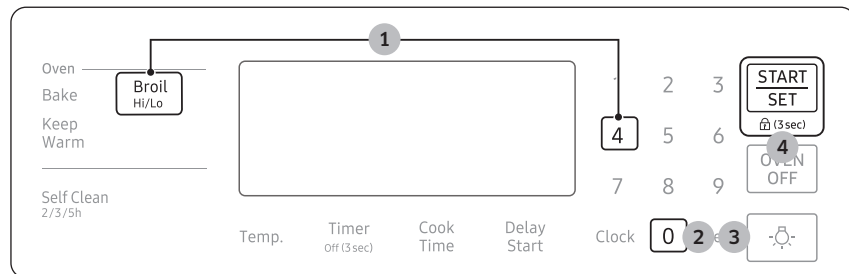
To set the clock time



1. Press the **Clock** pad.
2. To select AM/PM, press the **Clock** pad again.
3. Enter the current time using the number pad.
4. Press the **START/SET** pad to confirm the settings.

Before you start

To change the time format (12hr/24hr)



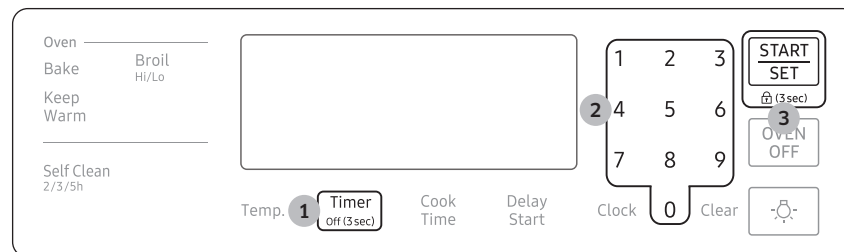
1. Press the **Broil** pad and 4 on the number pad simultaneously.
2. Press **0** for the 24-hour format.
3. Press **0** again for the 12-hour format.
4. Press the **START/SET** pad.

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.

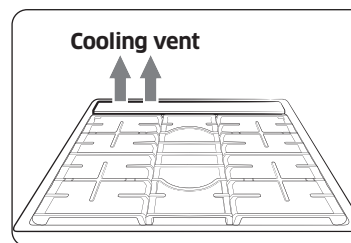
Kitchen timer

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 the **Timer** pad.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press the **START/SET** pad.
4. To cancel the Timer settings, press the **Timer** pad again for 3 seconds.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the "End" message. Press the **Timer** pad for 3 seconds to delete the message.

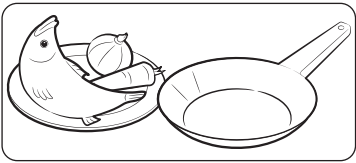
Oven vent/cooling vent



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

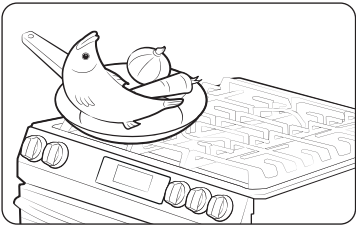
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



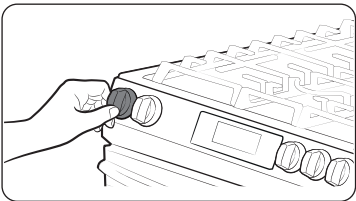
STEP 1

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



STEP 2

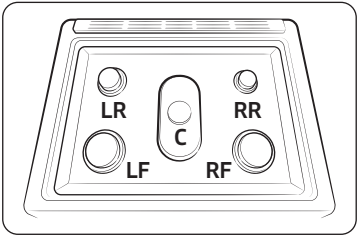
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Gas burners



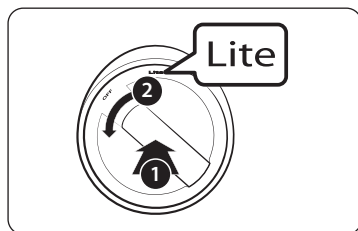
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 17,000 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) 9,500 BTU	General heating/ Griddling	General food/ Pancakes, fried eggs	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15,000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9,500 BTU	General heating/ Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking

Cooktop

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.

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.

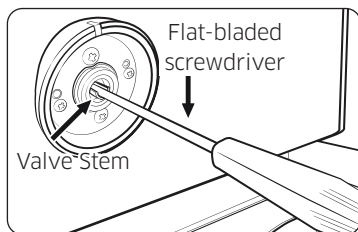
Adjusting low flame settings on cooktop burners

All Cooktop burner flames should be checked at their lowest setting. Use the following steps to check and adjust the cooktop burner settings.



NOTE

Low setting adjustments should always be made with two or more burners operating at the same time.



1. Turn on two or more surface burners and set them between MED and HI.
2. Quickly turn one of the control knobs counterclockwise to the lowest setting. The flame should stay lit. If the flame flutters or goes out, adjust the bypass valve on the control valve for that burner.
3. Pull the control knob for that burner straight off.
4. Using a small flat-bladed screwdriver, adjust the bypass valve screw in the base of the valve stem. Turn the bypass valve screw counterclockwise to increase the flame size.
5. Replace the control knob, and then recheck the low flame setting.
6. Repeat steps 1 thru 5 to check and adjust the low flame settings on the remaining surface burners.

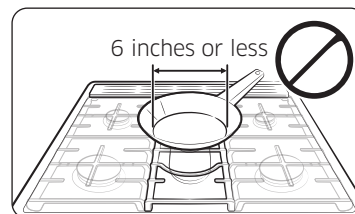
Cookware

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

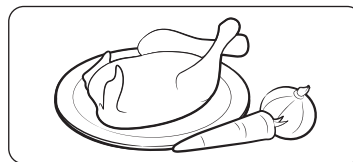
⚠ CAUTION

- 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.

Cooktop

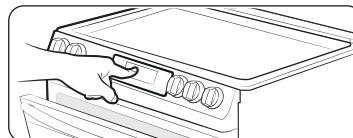
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.
- When using glass cookware, make 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 a 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-handed pot while cooking.

Gas oven



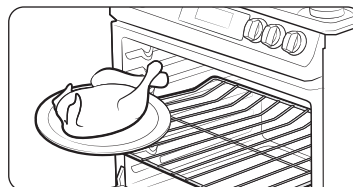
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



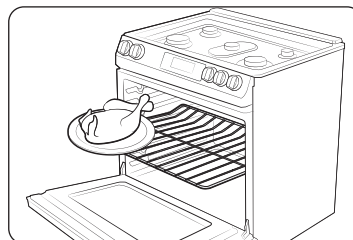
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



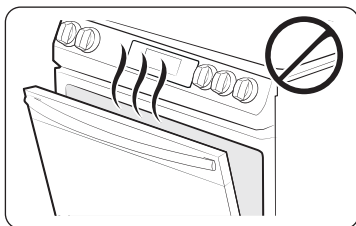
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

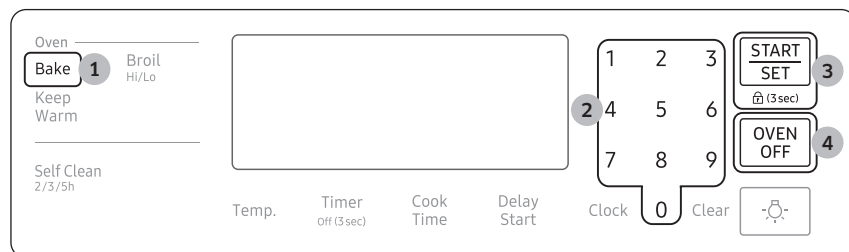
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- There can be slight popping sound during oven cooking. This sound may occur during normal oven burner cycling, when the oven burner flame is extinguished.

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 baking, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

Baking



1. Press the **Bake** pad.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** pad.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - It beeps six times when it reaches the temperature you set.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, press the **OVEN OFF** pad, and then take out the food.

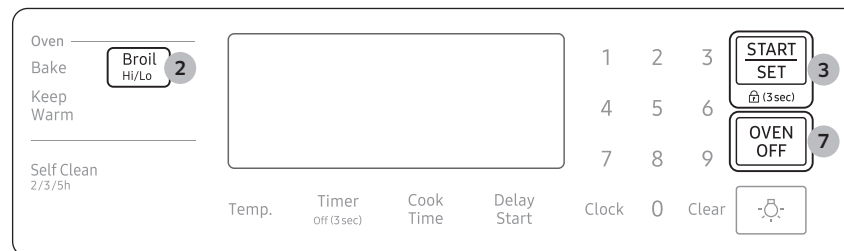
NOTE

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

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.

Broiling



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
2. Press the **Broil** pad once for Hi temperature broiling or twice for Lo.
3. Press the **START/SET** pad 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 the **OVEN OFF** pad.

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 the **Broil** pad 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 20.

Gas oven

Recipe guide

Broiling guide

For detailed broiling instructions, see page 19.

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 cover the meat with aluminum foil after cooking is complete, and then let it stand covered for 10 minutes, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position	Cooking time (Min.)	
						1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	HI	6	5:00	4:00
Beef steak	Medium	-	1"	HI	5	7:00-8:00	4:00-6:00
	Medium	-	1½"	HI	5	12:00-16:00	11:00-14:00
Chicken pieces	Well done	2-2½ lbs.	¾"-1"	HI	3	18:00-20:00	12:00-15:00
Chicken breasts	Well done	2-3 pcs	-	HI	4	15:00-20:00	7:00-12:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	HI	5	9:00-11:00	6:00-9:00
Lamb chops	Medium	10 oz.	1½"	HI	4	8:00-12:00	5:00-8:00
	Well done	10 oz.	1½"	HI	4	10:00-16:00	7:00-11:00

CAUTION

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

Minimum and maximum settings

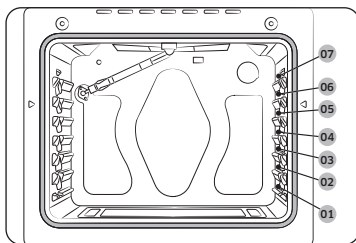
All the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings. A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or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

Feature	Temperature (°F)	
	Minimum	Maximum
Bake	175	550
Broil	LO	HI

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 accidentally 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	5-4
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, casseroles	4 or 3
Fresh Pizza, Angel food cakes, Small roasts	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

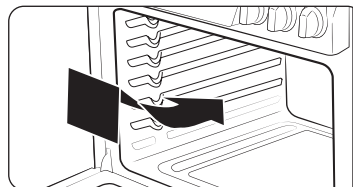
⚠ CAUTION

- 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

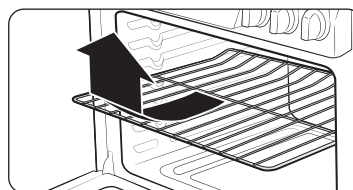
- The Oven Rack Settings table is for reference only.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position for crispy bottoms.

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.

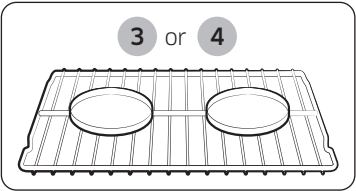


To remove an oven rack

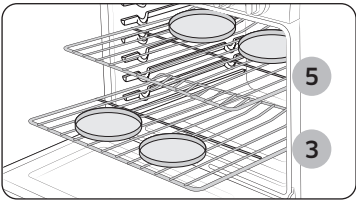
1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

Gas oven

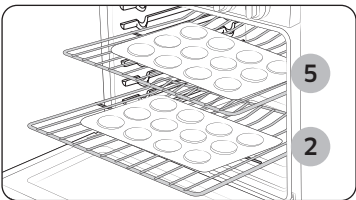
Rack and Pan placement



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 on multiple racks, place the oven racks in **positions 3** and **5**. When baking cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 2** and **5**. See the figure on the left.

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack Positions
Cakes	3 and 5
Cookies	2 and 5

Cooking options

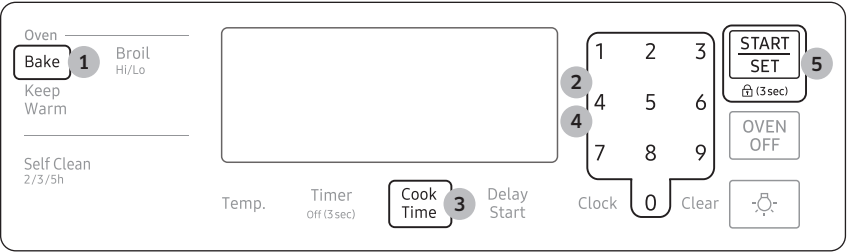
⚠ CAUTION

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.

Timed Cook

Timed cooking 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



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

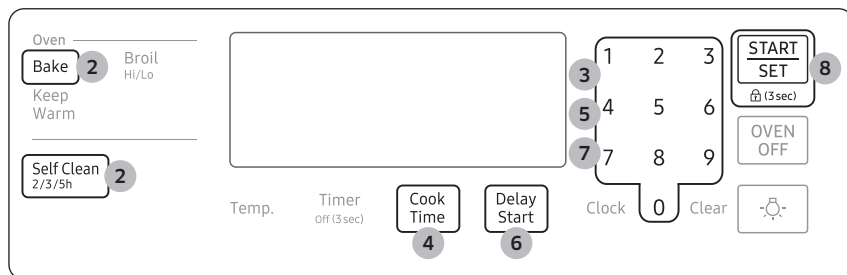
NOTE

To change the programmed cooking time, press the **Cook Time** pad, enter a different time, and then press the **START/SET** pad.

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 / 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** or **Self Clean**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cook Time** pad.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** pad to change the time elements (AM/PM).
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** pad.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

NOTE

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

The Sabbath Option



(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays.

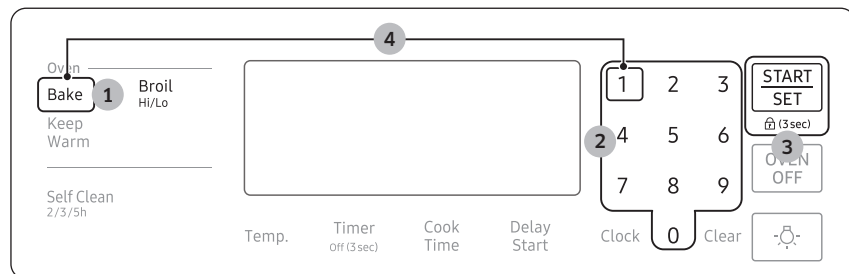
For more information, visit the website at <http://www.star-k.org>

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 no beep sounds 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 **Oven Light** 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.

Gas oven

To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** pad.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 °F.
3. Press the **START/SET** pad. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.
4. Press the **Bake** and **Number 1** pads 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 **OVEN OFF**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and the **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 go 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 the **Number 1** simultaneously for at least 3 seconds.

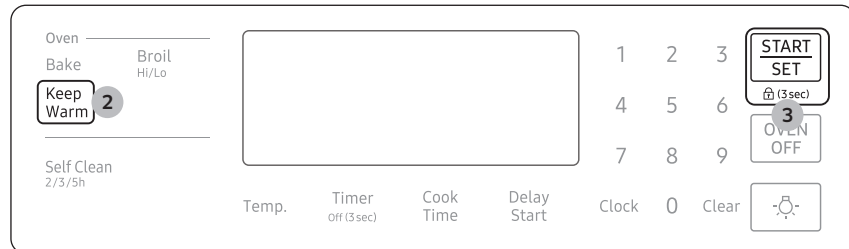
CAUTION

- 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.

Special features

Keep Warm

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



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

NOTE

- You can cancel warming at any time by pressing the **OVEN OFF** pad.
- To set the warming function during a timed cooking, press the **Keep Warm** pad 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 function times out or is canceled.

Changing option settings

To change an option setting listed below, press the **Broil** pad and the number pad listed for the option at the same time for 3 seconds.

The Options menu is available only when the oven is off.

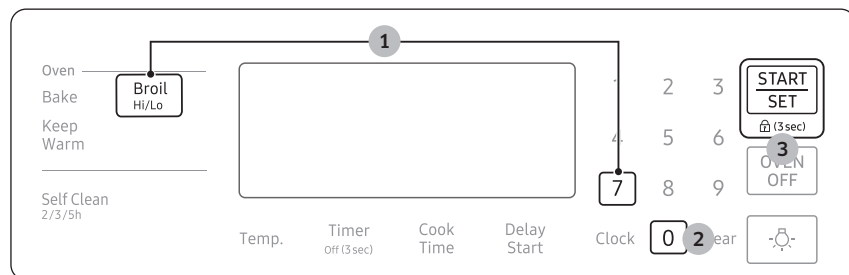
Setting		Description
1	Temperature adjust	Recalibrate the oven temperature.
2	Temp. Unit (°F / °C)	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
4	Time Format (12 hr./24 hr.)	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.
5	Energy saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
6	Sound	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
7	Demo mode	Used by retailers for display purposes only.

Gas oven

Non-Cooking functions

Demo mode

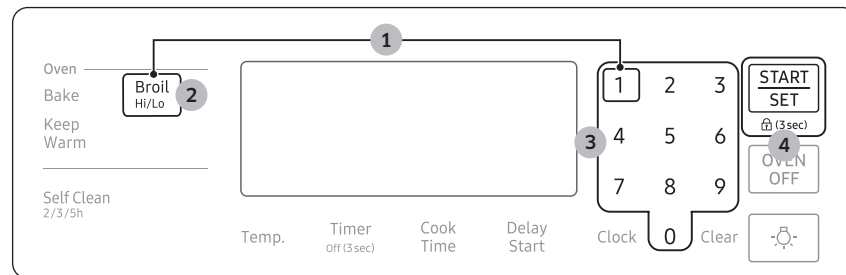
This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating elements do not operate.



1. Press the **Broil** pad and **7** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

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 $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).



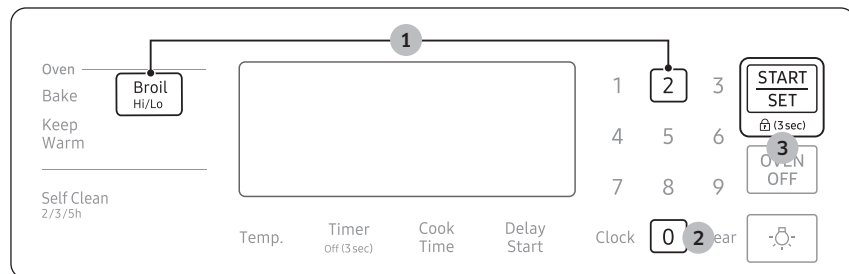
1. Press the **Broil** pad and **1** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press the **Broil** pad to select a higher(+) or lower(-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** pad to save the changes.

NOTE

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

Temp. Unit (°F / °C)

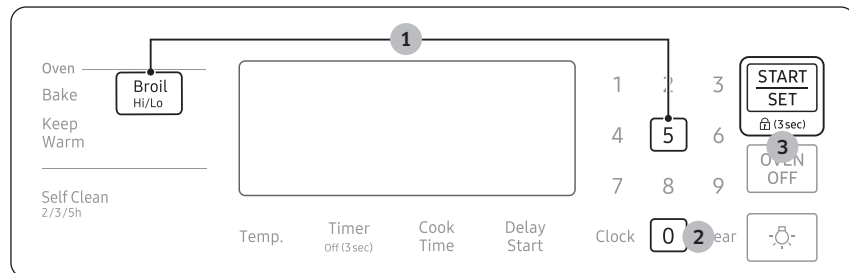
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



1. Press the **Broil** pad and **2** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Fahrenheit or Centigrade.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Energy saving

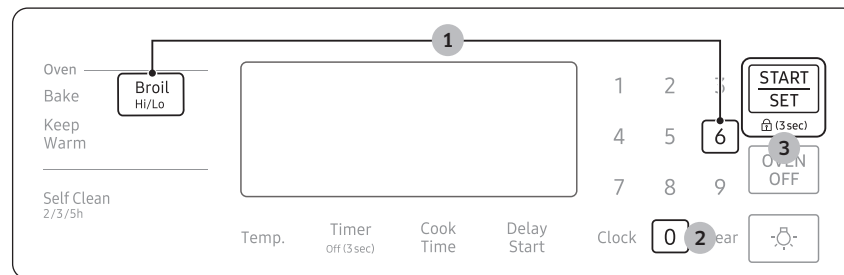
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



1. Press the **Broil** pad and **5** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Sound

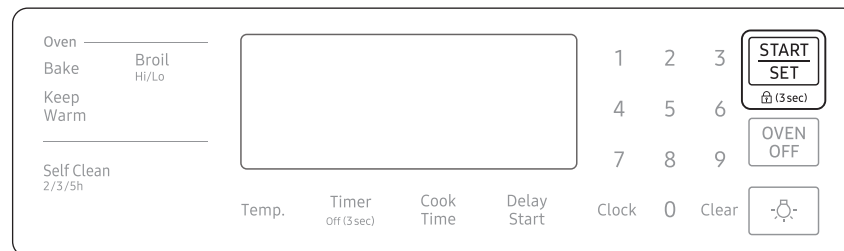
Mute/unmute the range.



1. Press the **Broil** pad and **6** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select unmute or mute.
3. Press the **START/SET** pad to save the changes.

Oven lock

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



Press and hold the **START/SET** pad 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.

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 the **START/SET** pad 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 the **START/SET** pad 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 surfaces

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.

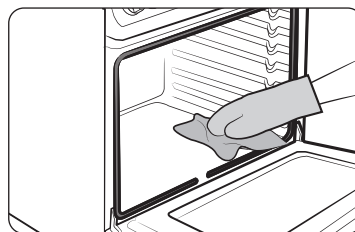
📄 NOTE

- 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.

Oven



- Wear the glove during cleaning.

Door

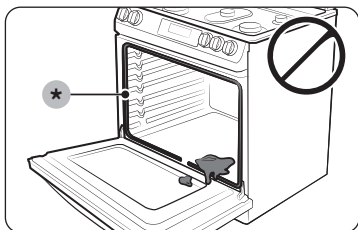
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

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.

Door outer side

- **Outer surface:** Follow the cleaning instructions for stainless steel surfaces on the previous page.
- **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.

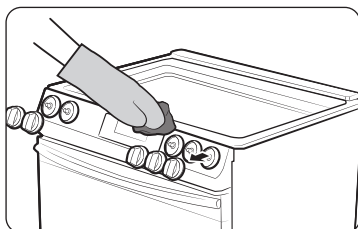


⚠ CAUTION

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.



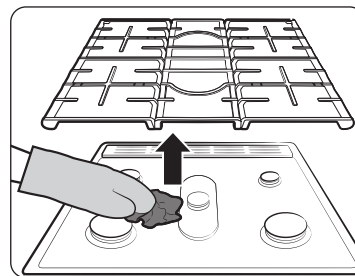
1. Pull knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

⚠ 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-enamelled 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, re-install the burner components, and then put the burner grates back into position.

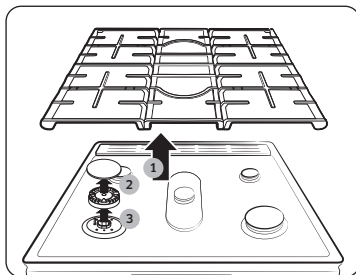
⚠ CAUTION

- 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. The water can leak down into the range's 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.

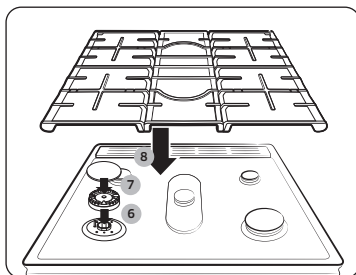
Maintenance

Burner grates and components

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



1. Remove the burner grates.
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 Burner Reinstall Guide starting in the next column 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. Re-install 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.

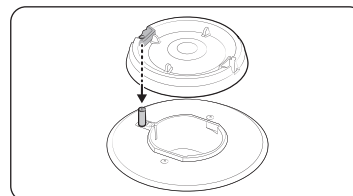
NOTE

- 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

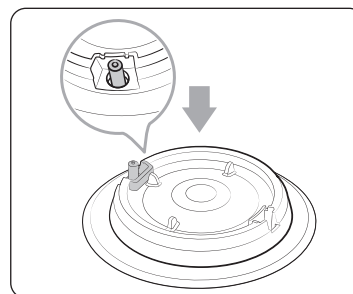
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you clean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

Burner reinstall guide

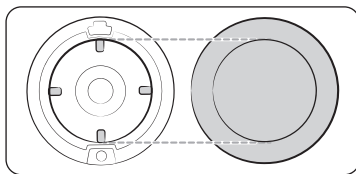


Round Burner head

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.

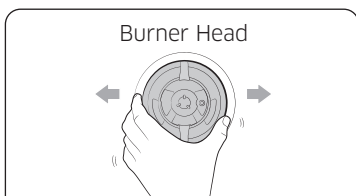


Burner Cap

1. Match the burner caps to the burners by size, and then re-install the caps on the burner heads.

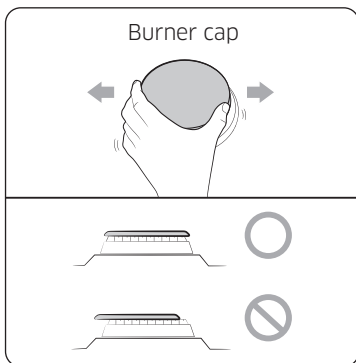
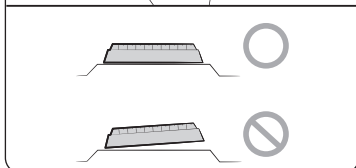
⚠ CAUTION

Make sure each cap is re-installed 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.

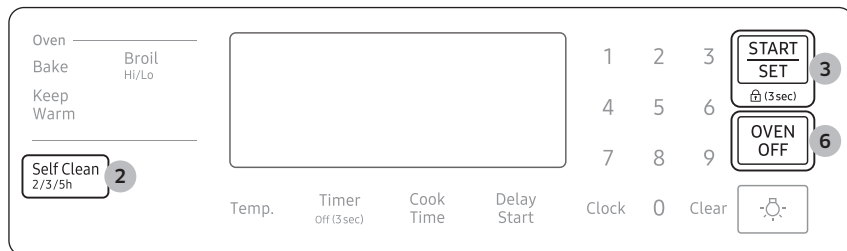
⚠ CAUTION

- 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.

Maintenance

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 the **Self Clean** pad once. Then, select the cleaning time by pressing the **Self Clean** pad one or more times in accordance with the table below.

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

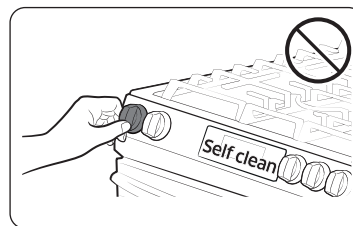
3. Press the **START/SET** pad. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps 10 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 400 °F (205 °C).
5. When the Lock icon changes 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 (205 °C).
6. Press the **OVEN OFF** pad to display the time of day.

CAUTION

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

WARNING

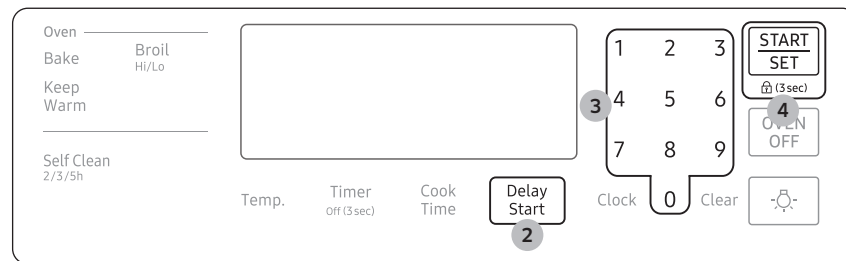
Be sure all controls are **OFF** and all surfaces are **COOL** before cleaning any part of the range.



NOTE

Make sure all surface burners are off before running a self-cleaning cycle. Self-clean will not operate if a surface burner is on.

To delay the start of a self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 from the column on the left.
2. Press the **Delay Start** pad. The oven door locks.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
4. Press the **START/SET** pad. 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 the **OVEN OFF** pad. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (205 °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.
- After a self cleaning cycle finishes, you cannot run another self-cleaning cycle for 2 hours.

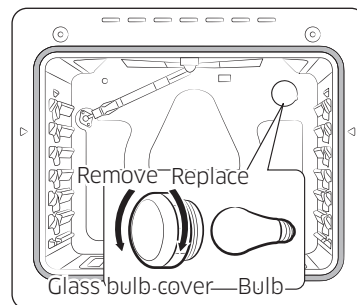
CAUTION

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.

Maintenance

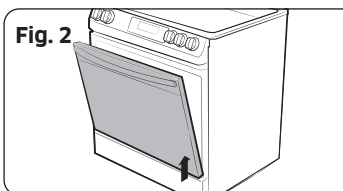
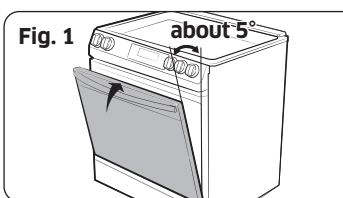
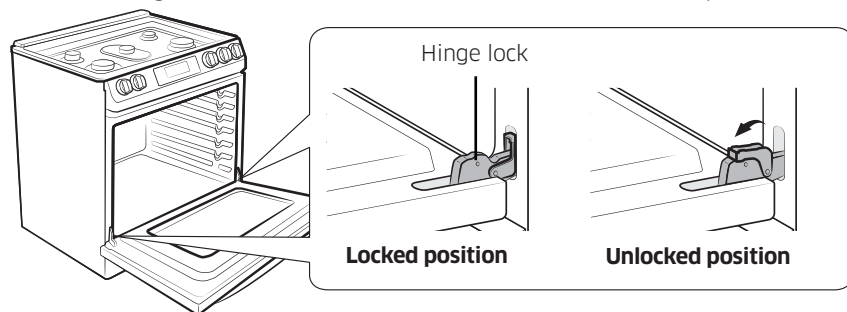
Removing and re-installing the oven door

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.

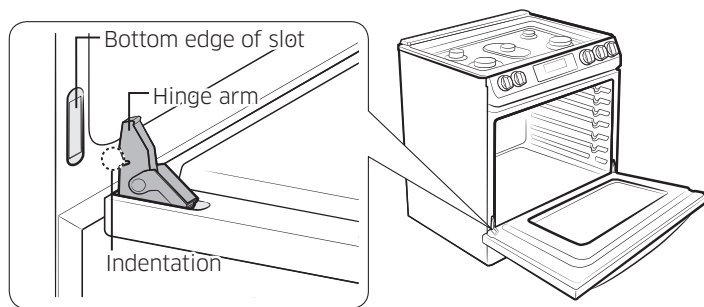
1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



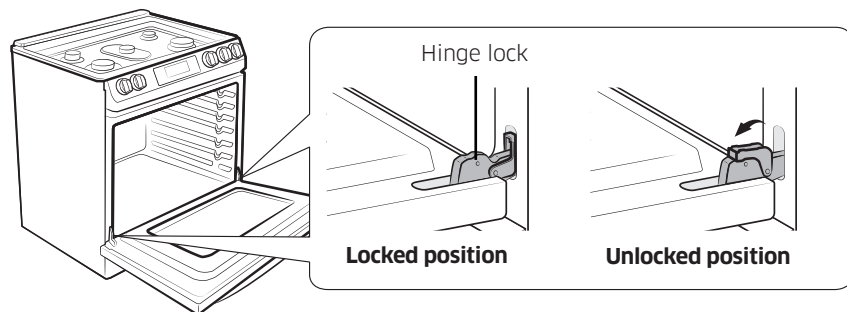
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots. (Fig. 2).

How to re-install 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.



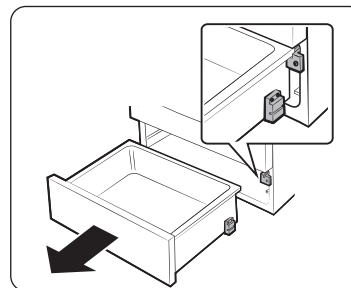
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentations are not inserted correctly in the bottom edges of each slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



5. Close the oven door.

How to remove and re-install the Storage drawer

Storage drawer



1. Pull out the drawer and remove any stored content.
2. While supporting the drawer, pull it out until the top of the drawer sides come out of the two nylon drawer guides. Then, lift to remove the drawer.
3. Clean the drawer with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the top of both drawer sides in the openings on the two nylon drawer guides and push in enough to support the drawer.
5. Replace any stored content, and then push in the drawer while slightly lifting the front to close it.

Troubleshooting

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

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Solution
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	Possible cause	Solution
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 30 .
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page 29 .)

Problem	Possible cause	Solution
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed. (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).	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 the START/SET pad 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	Possible cause	Solution
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the "Information codes" chart on page 41 .	Press the OVEN OFF pad, 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	Possible cause	Solution
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is 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 26 .
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 the START/SET pad 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 the OVEN OFF pad. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the Bake and Number 1 pads simultaneously for 3 seconds.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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 the START/SET pad 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 the Bake and Number 1 pads simultaneously for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page 33 .
	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 20 .
	The controls are not being set properly.	See page 19 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Possible cause	Solution
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 the START/SET pad 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 31 .)
	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.

Problem	Possible cause	Solution
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 the OVEN OFF pad. 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	Possible cause	Solution
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 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 1½ hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 32 .)
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.

Troubleshooting

Others

Problem	Possible cause	Solution
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.	• Reset the GFI or GFCI on the electrical outlet. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • If neither of those actions work, contact Samsung Customer Care.

Problem	Possible cause	Solution
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode was selected.	See page 19 .
	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 15 .
	The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated.	See page 26 .
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See pages 13 and 14 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 19 .
	The oven door was not closed during broiling.	See page 19 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 20 .

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Oven sensor malfunction.	1. Press the OVEN OFF pad, 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. 3. If the problem still remains, unplug your range and then contact Samsung Customer Care.
C-21	The oven is overheating.	
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.	

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.

Warranty (U.S.A)

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, 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

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.

Warranty (CANADA)

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)

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.

Memo

Memo



Scan this with your smartphone

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

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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



Estufa deslizable de gas

Manual del usuario

NX58*931***



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 ANTI INCLINACIÓN

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe estar asegurada mediante un Dispositivo Anti Inclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE CONECTADO.** Consulte el manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

- a) Si el dispositivo anti inclinación no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.
- b) Verifique que el dispositivo anti inclinación haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.
- c) Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de volver a conectar el dispositivo anti inclinación en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.
- d) No opere la estufa sin el dispositivo anti inclinación en su lugar y conectado.
- 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 sienta sobre ella. Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.

Confirme que el dispositivo anti inclinación 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 anti inclinación 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 anti inclinación 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. Si las retira, la estufa no quedará sujeta correctamente por el dispositivo anti inclinación.

Funciones clave

Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 5.8 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

El quemador de potencia, el quemador a fuego lento, el quemador rápido y semirápido ofrecen un calor de cubierta flexible para una variedad de recipientes de cocción.

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 5

Descripción general 12

Esquema	12
Elementos incluidos	12
Panel de control	13

Antes de comenzar 13

Modo de visualización	13
Reloj	13
Temporizador de cocina	14
Ventilación del horno/orificios de refrigeración	14

Cubierta 15

Ignición	16
Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la cubierta	17
Utensilio de cocina	17

Horno de gas 18

Modo de cocción	19
Asado a la parrilla	19
Guía de recetas	20
Uso de las parrillas del horno	21
Opciones de cocción	22
Funciones especiales	25
Cómo cambiar los ajustes de las opciones	25
Funciones de no cocción	26

Mantenimiento 28

Limpieza	28
Reemplazo de la luz del horno	33
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno	34

Resolución de problemas 36

Puntos de verificación	36
Códigos de información	41

Garantía limitada (Estados Unidos) 41

Garantía (CANADÁ) 43

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

California Proposición 65 Advertencia

⚠ ADVERTENCIA

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

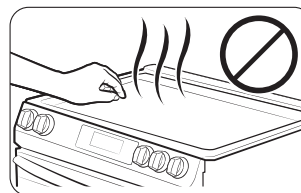
Mancomunidad de Massachusetts

- 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 anti inclinación** 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 trepan 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. Podría girar las perillas de control accidentalmente.
- 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 **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. 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.

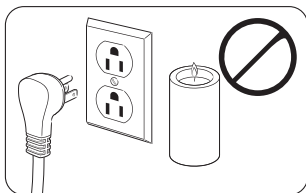
Seguridad del gas

⚠ 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.

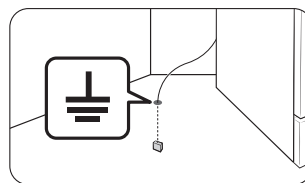
Verificación de fugas de gas

- 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.



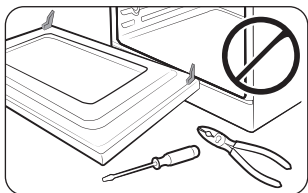
- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice un adaptador ni un cable prolongador.
- No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- No modifique el enchufe, el cable de alimentación 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 otros artefactos 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 anti inclinación 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 son pesadas. 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 debe realizarlos un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los requisitos de los códigos a nivel local, estatal, provincial y nacional. La organización calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión a 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, el Código de instalación para gas natural y propano, CSA B149.1. 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.



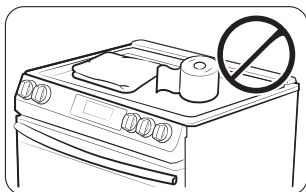
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de 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.

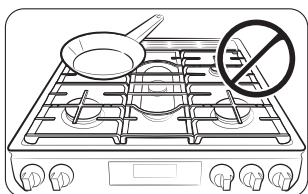


- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no utilice la estufa.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. Esto puede causar un envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar 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 vigíelos 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.

Información importante de seguridad

- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- 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.



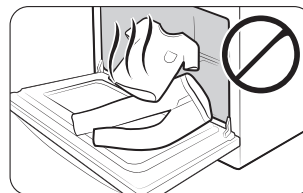
- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee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



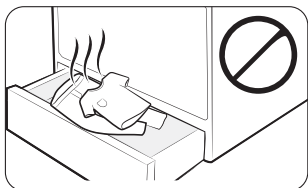
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la rejilla de horno dividida esté en la posición adecuada dentro de la rejilla externa.
- **Asegúrese** de que las rejillas 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 rejillas 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 rejilla 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.



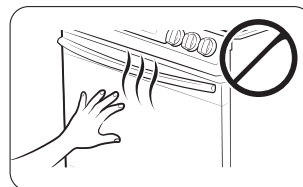
- Utilice el cajón solamente como espacio de almacenamiento.
- En el cajón guarde solamente artículos no inflamables (la asadera, su rejilla, bandejas para galletas, etc.).

- **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 auto-limpieza.
- **No deje** recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.

Seguridad durante la auto-limpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

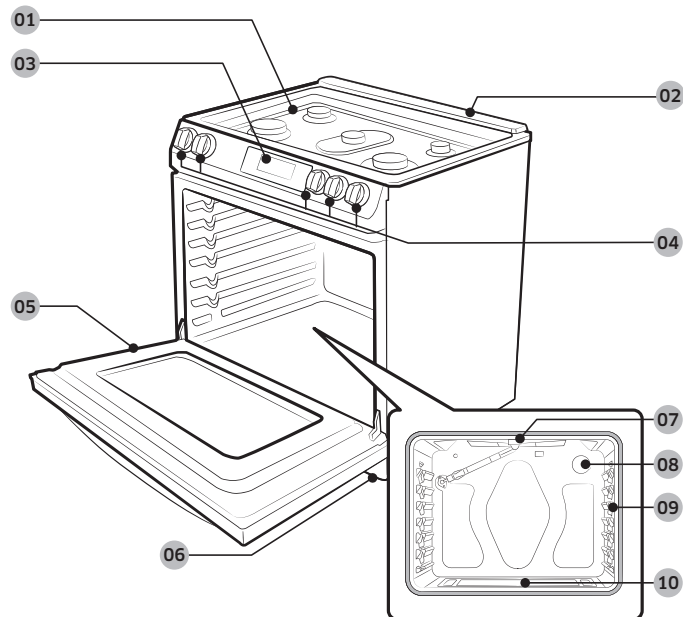
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



- La función de auto-limpieza 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 auto-limpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza.
- Mantenga alejados a los niños durante el ciclo de auto-limpieza.
- Antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza, **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 auto-limpieza, 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 auto-limpieza.
- Al abrir la puerta después de un ciclo de auto-limpieza, aléjese del horno.
- Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.

Descripción general

Esquema



- | | | |
|--|--|--|
| 01 Quemadores superiores | 02 Orificios de ventilación del horno | 03 Pantalla táctil |
| 04 Perillas para los quemadores superiores (5 uds.) | 05 Puerta del horno desmontable | 06 Cajón de almacenamiento |
| 07 Quemador del horno para asar a la parrilla | 08 Luz del horno | 09 Sistema de parrillas del horno |
| 10 Quemador del horno para hornear | | |

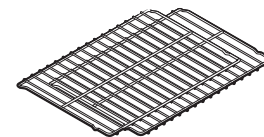
Elementos incluidos



Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *

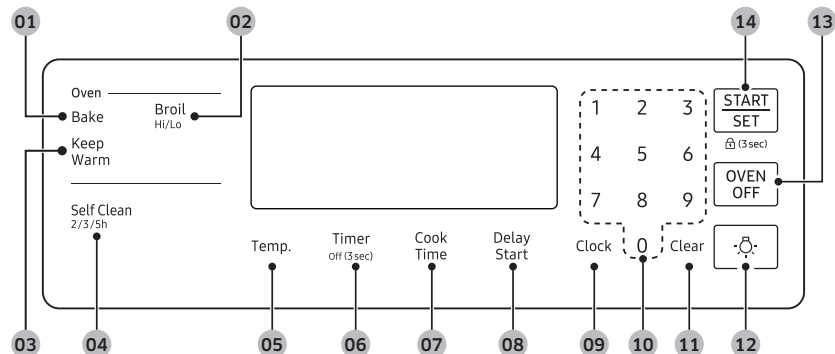


Parrilla plana (2) *

NOTA

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

Panel de control



01 Bake (Hornear): Hornear los alimentos en forma uniforme con el quemador inferior del horno.

02 Broil (Asar a la parrilla): Asar el alimento solamente con el quemador superior del horno.

03 Keep Warm (Mantener caliente): Mantenga los alimentos cocinados calientes a 175 °F (80 °C).

04 Self Clean (Autolimpieza): Quemar residuos de alimentos en el horno a temperaturas muy elevadas.

05 Temp. (Temperatura): Cambiar la temperatura de cocción del horno.

06 Timer (Temporizador): Activa o desactiva el temporizador.

07 Cook Time (Tiempo de cocción): Establecer el tiempo de cocción.

08 Delay Start (Retrasar el inicio): Programar el horno para que se inicie a una hora determinada.

09 Clock (Reloj): Configurar la hora del reloj.

10 Números: Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o los ajustes.

11 Clear (Eliminar): Borra los ajustes recién ingresados.

12 Luz del horno: Encender o apagar la luz del horno.

13 OVEN OFF (APAGAR HORNO): Cancelar la operación del horno.

14 START/SET (INICIO/CONFIGURAR): Iniciar una función o configurar el tiempo.

Antes de comenzar

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

Modo de visualización

Reposo

Después de 2 minutos de inactividad (o 1 minuto cuando el horno está en modo de espera), el panel de control entra en el modo de reposo. En el modo de reposo, el panel de control está inactivo, mostrando solo la hora, hasta que es reactivado por el usuario.

Reloj

Debe configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas (predeterminado) y 24 horas.

Para configurar la hora del reloj



1. Presione la tecla **Clock (Reloj)**.

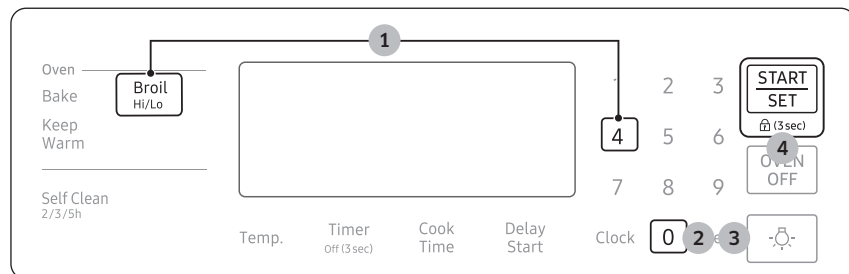
2. Para seleccionar AM/PM, vuelva a presionar la tecla **Clock (Reloj)**.

3. Ingrese la hora actual usando el teclado numérico.

4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.

Antes de comenzar

Para cambiar el formato de hora (12 h/24 h)



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y 4 en el teclado numérico simultáneamente.
2. Presione **0** para el formato de 24 horas.
3. Presione **0** para el formato de 12 horas.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

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 Shabat está activada.

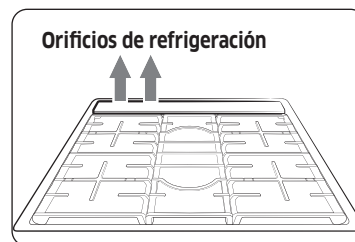
Temporizador de cocina

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 la tecla **Timer (Temporizador)**.
2. Ingrese el tiempo deseado usando el teclado numérico.
3. Luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
4. Para cancelar los ajustes del Temporizador, vuelva a presionar la tecla **Timer (Temporizador)** 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 la tecla **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos para borrar el mensaje.

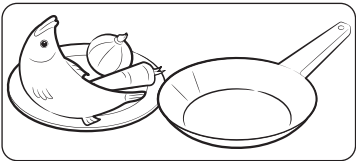
Ventilación del horno/orificios de refrigeración



Los orificios de ventilación se ubican en la parte posterior de la estufa de gas. La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión y asegura un buen desempeño.

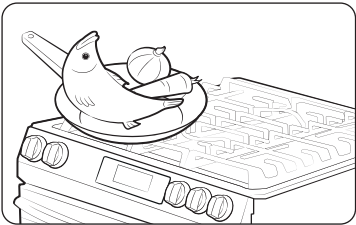
- No bloquee los orificios de ventilación ni la zona alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Cubierta



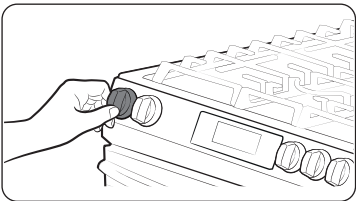
PASO 1

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



PASO 2

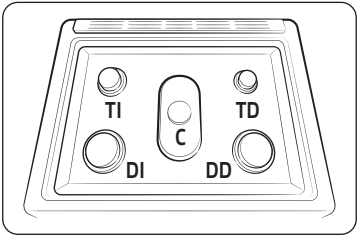
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

Quemadores de gas

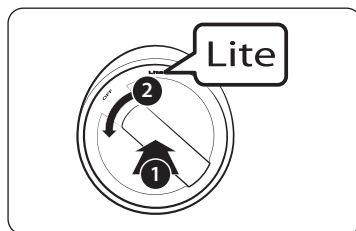


Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste Lite (Encender). Al girar la perilla hacia la posición Lite (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores 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) 17000 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) 9500 BTU	Calentamiento general/Comal	Alimentos en general/Panqueques, huevos fritos	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 15000 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.

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

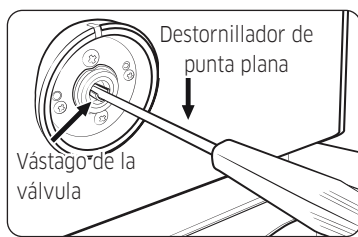
- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Después de encender un quemador superior, asegúrese 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.

Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la cubierta

Todas las llamas de los quemadores de la cubierta se deben revisar en el ajuste más bajo. Siga los pasos a continuación para revisar y ajustar la configuración de los quemadores de la cubierta.

NOTA

Los ajustes de la llama baja deben realizarse siempre con dos quemadores o más funcionando al mismo tiempo.



1. Encienda dos o más quemadores superiores y ajústelos en MED (Medio) y HI (Alto).
2. Gire rápidamente una de las perillas de control en sentido contrario a las agujas del reloj para el ajuste más bajo. La llama debe permanecer encendida. Si la llama oscila o se desvanece, ajuste la válvula de derivación del quemador.
3. Jale la perilla de control de este quemador para retirarla.
4. Con un destornillador pequeño de punta plana, ajuste el tornillo de la válvula de derivación en la base del vástago de la válvula. Gire el tornillo de la válvula de derivación en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el tamaño de la llama.
5. Monte nuevamente la perilla de control y revise el ajuste de la llama.
6. Repita los pasos 1 a 5 para revisar y ajustar la configuración de la llama baja en los otros quemadores exteriores.

Utensilio 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

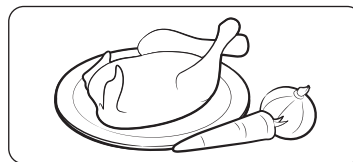
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

Cubierta

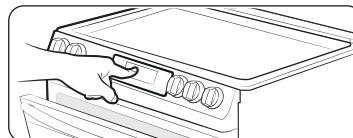
- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse 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.

Horno de gas



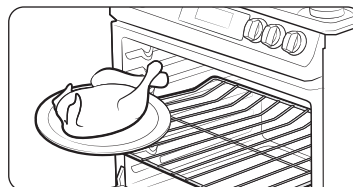
PASO 1

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



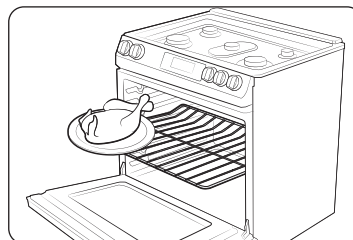
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



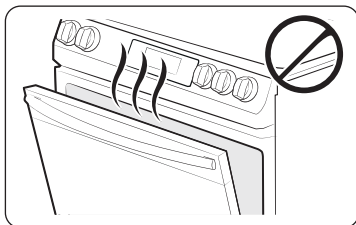
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

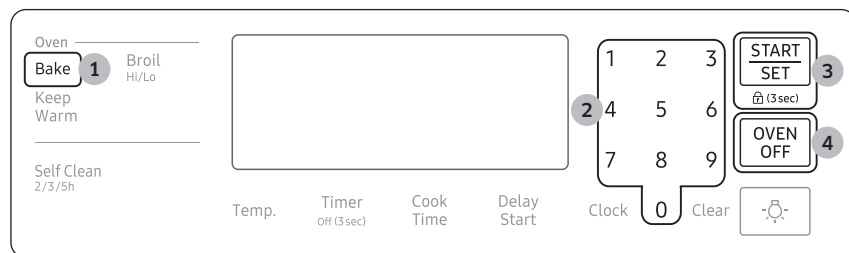
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno. Este sonido puede producirse durante el ciclo del quemador normal del horno, cuando la llama del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

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 o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

Hornear



1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Emite una señal sonora 6 veces cuando alcanza la temperatura establecida.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**, y luego retire los alimentos.

NOTA

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

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.

Asado a la parrilla



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura HI (Alto) o dos veces para una temperatura LO (Baja).
3. Presione la tecla **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 la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

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 (Baja).
- 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 20.

Horno de gas

Guía de recetas

Guía para asar a la parrilla

Para obtener instrucciones detalladas de la cocción a la parrilla, consulte la página 19.

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 cubre la carne con papel de aluminio después de terminar la cocción, y la deja reposar cubierta durante 10 minutos, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Ajuste de asado a la parrilla	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (Min.)	
						1er lado	2do lado
Hamburguesas	A punto	9 hamburguesas	1"	ALTO	6	5:00	4:00
Bistec	A punto	-	1"	ALTO	5	7:00-8:00	4:00-6:00
	A punto	-	1½"	ALTO	5	12:00-16:00	11:00-14:00
Presas de pollo	Cocido	2-2½ lbs.	¾"-1"	ALTO	3	18:00-20:00	12:00-15:00
Pechugas de pollo	Cocido	2-3 uds.	-	ALTO	4	15:00-20:00	7:00-12:00
Costillas de cerdo	Cocido	1 lb	½"	ALTO	5	9:00-11:00	6:00-9:00
Chuletas de cordero	A punto	10 oz	1½"	ALTO	4	8:00-12:00	5:00-8:00
	Cocido	10 oz	1½"	ALTO	4	10:00-16:00	7:00-11:00

PRECAUCIÓN

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

Ajustes mínimos y máximos

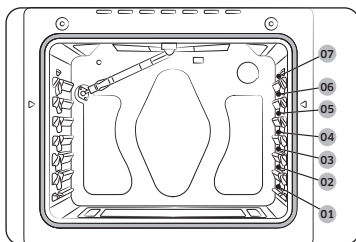
Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen ajustes de tiempo o temperatura mínimos y máximos. Se oirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del 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)	
	Mínimo	Máximo
Hornear	175	550
Asar a la parrilla	BAJA	ALTO

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	5-4
Panqués, pasteles molde savarin, tartas congeladas, guisos	4 o 3
Pizza fresca, pasteles de ángel, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas de gran tamaño, jamones	1

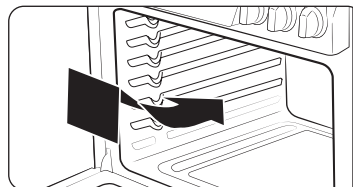
⚠ PRECAUCIÓN

- 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

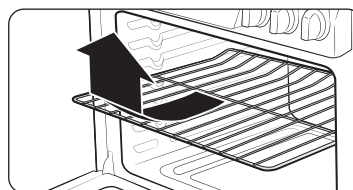
- La tabla de los ajustes de las parrillas del horno es para referencia solamente.
- Recomendamos cocinar pizzas y pasteles usando la posición de la segunda parrilla para obtener bases más crocantes.

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.

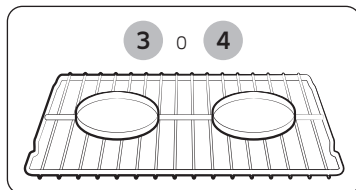


Para retirar una parrilla del horno

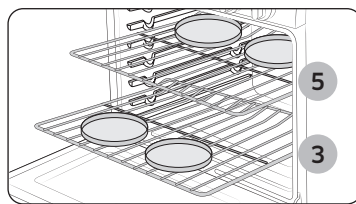
1. Retire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

Horno de gas

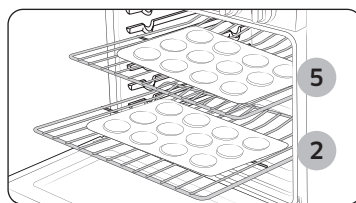
Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple



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 molde o charola, posícionelos de manera tal que cada uno tenga al menos de 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 pasteles en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 3 y 5**. Cuando hornee galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 2 y 5**. Consulte la figura de la izquierda.

Uso de múltiples parrillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de las parrillas
Pasteles	3 y 5
Galletitas	2 y 5

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.

Cocción regida por temporizador

La cocción programada configura el horno para cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.

Modo: Bake (Hornear)



1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
3. Presione la tecla **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 la tecla **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.
6. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.



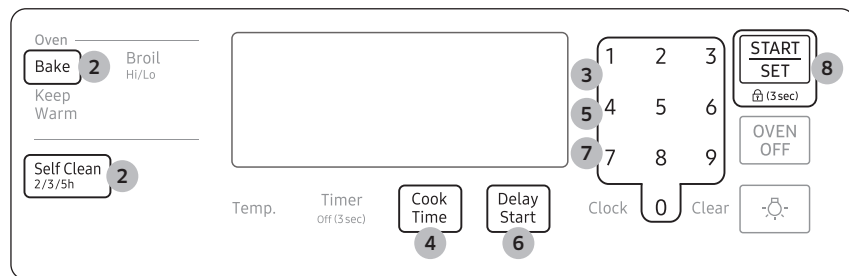
NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo y, luego presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

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 el Retrasar el inicio de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.

Modo: Bake (Hornear) / 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)** o **Self Clean (Autolimpieza)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando el teclado numérico.
6. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)** para cambiar los elementos de tiempo (AM/PM).
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
9. 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 la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)**, ingrese la nueva hora de inicio y, luego presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

La opción Shabat



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

Use esta opción solo para hornear en el Shabat y otras fechas sagradas judías.

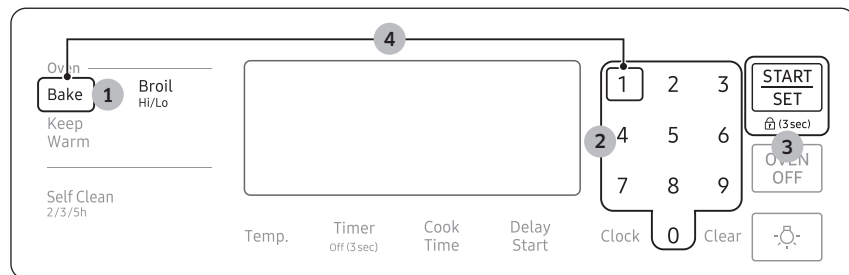
Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

Con la opción Shabat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y no suena ninguna señal sonora cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la opción Shabat 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 Shabat, presione **Luz del horno** antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Shabat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Shabat está activada.

Horno de gas

Para activar la opción Shabat



1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El indicador de temperatura comienza a variar una vez que la temperatura del horno alcanza 175 °F.
4. Presione las teclas **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "SAb". Una vez que aparece "SAb", 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 **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Shabat.
- Para desactivar la opción Shabat, mantenga presionados **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente por 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Shabat.
- 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 Shabat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Shabat/las fiestas.
- Después de la celebración del Shabat, apague la opción Shabat manteniendo presionados **Bake (Hornear)** y **Número 1** simultáneamente por al menos 3 segundos.

PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto Hornear cuando la opción Shabat está activa. Solo las siguientes teclas funcionarán correctamente: Teclas Número, 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 Shabat. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

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 la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se calienta hasta 175 °F (80 °C).

NOTA

- Puede cancelar el calentamiento en cualquier momento presionando la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.
- Para configurar la función de calentamiento durante una cocción programada, presione la tecla **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 la función de calentamiento termine o se cancele.

Cómo cambiar los ajustes de las opciones

Para cambiar la configuración de las opciones siguientes, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y el número de la tecla de la opción en simultáneo por 3 segundos. El menú de opciones está disponible solo cuando el horno está apagado.

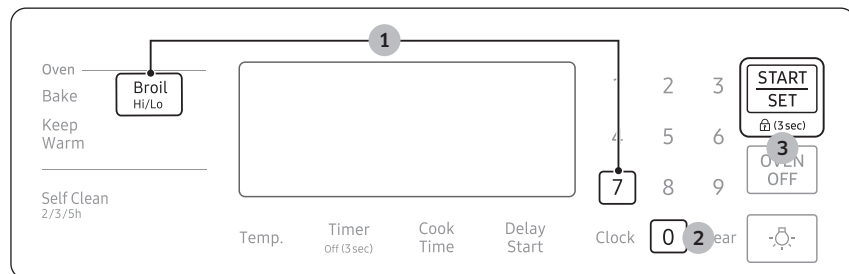
Ajuste		Descripción
1	Ajuste de temperatura	Recalibrar la temperatura del horno.
2	Unidad de temperatura (°F / °C)	Programe el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
4	Formato de hora (12 h/24 h)	Programe el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas.
5	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.
6	Sonido	Apague o encienda el sonido (señal sonora) del horno.
7	Modo demostración	Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente.

Horno de gas

Funciones de no cocción

Modo demostración

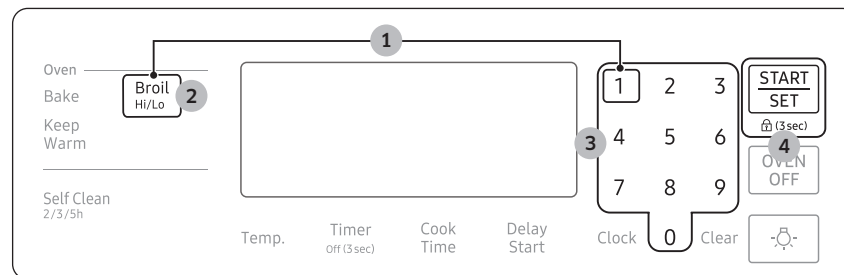
Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, los elementos calentadores no funcionan.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **7** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar Desactivado u Activado.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

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 $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).



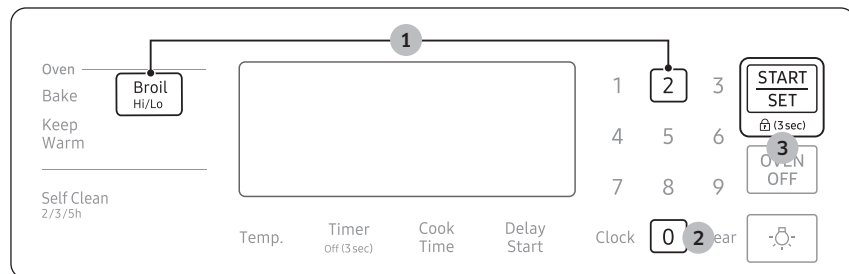
1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **1** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
3. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0-35) usando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

NOTA

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

Unidad de temperatura (°F / °C)

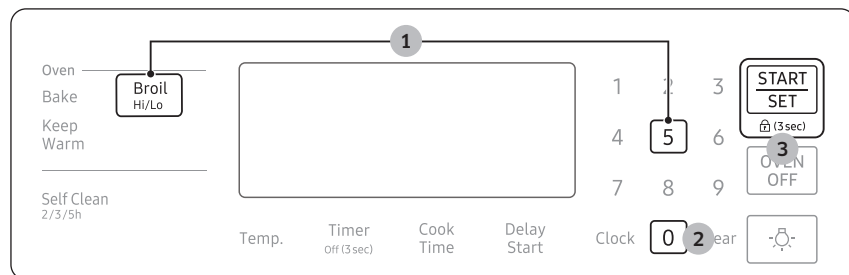
Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **2** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar Fahrenheit o Centígrados.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Ahorro de energía

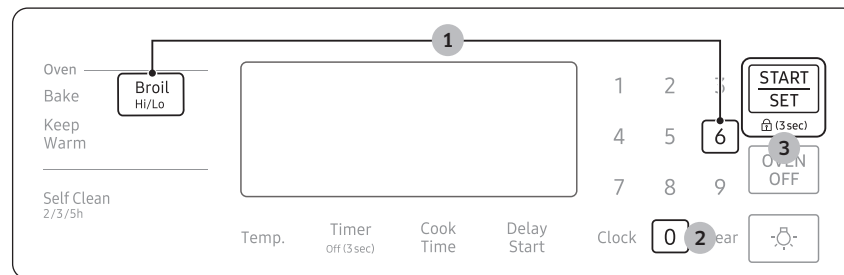
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **5** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar Desactivado u Activado.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Sonido

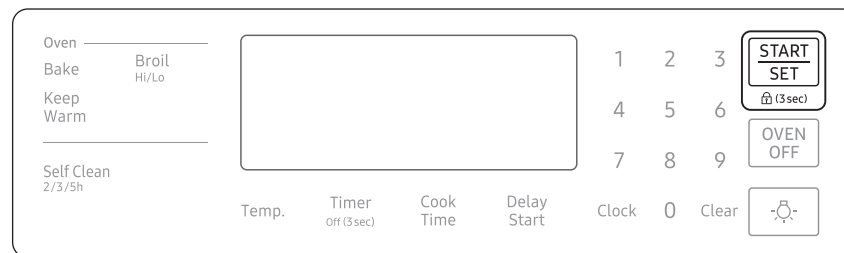
Desactivar/activar el sonido.



1. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** y **6** en el teclado numérico simultáneamente durante 3 segundos.
2. Presione **0** en el teclado numérico para seleccionar la activación o desactivación del sonido.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Bloqueo del horno

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



Mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** 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.

Mantenimiento

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 presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** 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 presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** 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 anti inclinación 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.

Superficies 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.

Estantes

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.

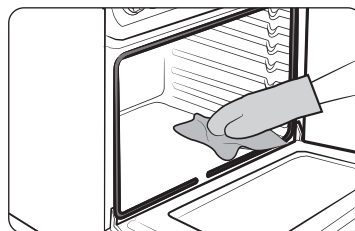
📖 NOTA

- 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 auto-limpieza. 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 e.

Horno



- Use el guante durante la limpieza.

Puerta

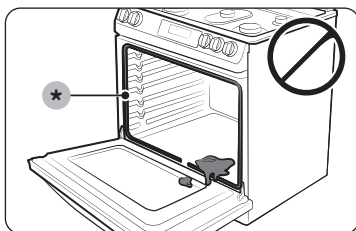
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

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 auto-limpieza.

Parte externa de la puerta

- **Superficie externa:** Siga las instrucciones de limpieza para superficies de acero inoxidable de la página 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.

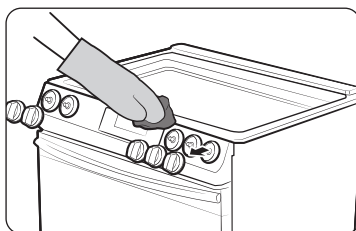


⚠ PRECAUCIÓN

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).



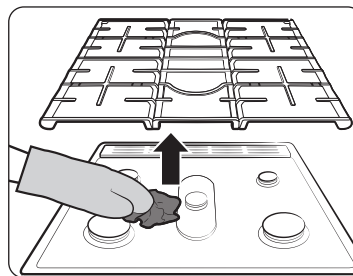
1. Extraiga las perillas de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de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

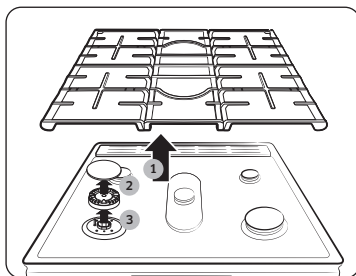
⚠ PRECAUCIÓN

- 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. El agua puede filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa y generar 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.

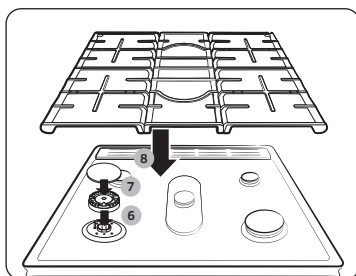
Mantenimiento

Rejillas de los quemadores y componentes

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



1. Retire las rejillas de los quemadores.
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 Guía de reinstalación de los quemadores que comienza en la próxima columna para obtener instrucciones detalladas para el reensamblaje 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.

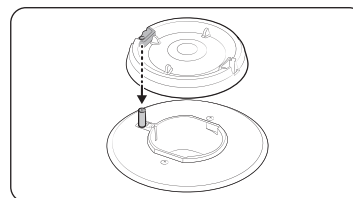
NOTA

- 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

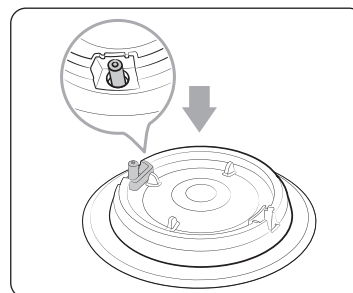
- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras tales como utensilios de hierro fundido.
- Es posible que el cabezal del quemador se bloquee con comida o polvo. Limpie 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.
- No intente retirar la tapa del quemador central ovalado del cabezal.

Guía de re-instalación de los quemadores

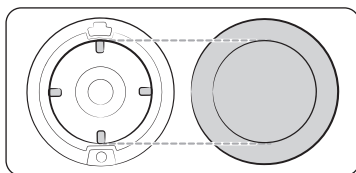


Cabezal del quemador redondo

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.



Tapa de los quemadores

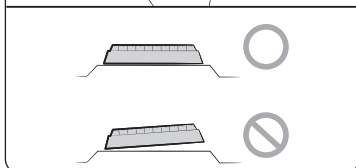
1. Vuelva a instalar las tapas de los quemadores haciendo coincidir su tamaño con el de los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN

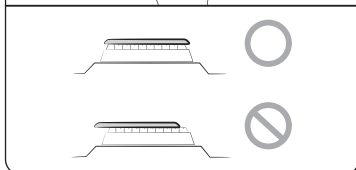
Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal correcto y que quede centrada y plana sobre el cabezal del quemador.



Cabezal de los quemadores



Tapa de los quemadores



⚠ 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.

Auto-limpieza

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

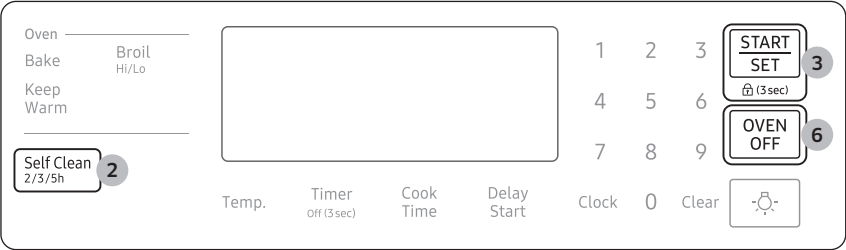
⚠ PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno auto-limpiante. 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 auto-limpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de auto-limpieza 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 auto-limpieza. 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 auto-limpieza.
- 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 auto-limpieza.

Mantenimiento

Para realizar el ciclo de auto-limpieza

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 la tecla **Self Clean (Autolimpieza)** una vez. Luego, seleccione el tiempo de limpieza al presionar la tecla **Self Clean (Autolimpieza)** una o más veces de acuerdo con la tabla siguiente.

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

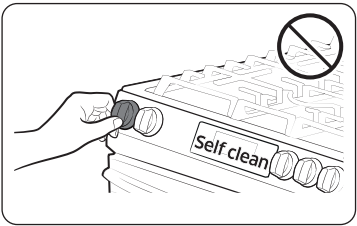
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo de auto-limpieza, el horno emitirá una señal sonora 10 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 400 °F (205 °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 (205 °C).
6. Presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** para establecer la hora del día.

PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superiores cuando el horno de gas ejecute un ciclo de auto-limpieza.

ADVERTENCIA

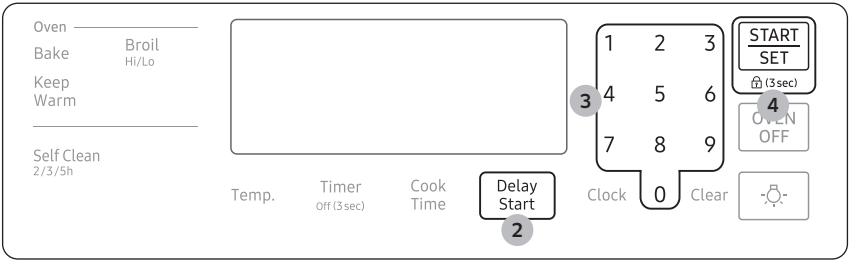
Asegúrese de que todos los controles estén **OFF (Apagado)** y todas las superficies **FRIAS** antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



NOTA

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén apagados antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza. La auto-limpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.

Para retardar el inicio del ciclo de autolimpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la columna de la izquierda.
2. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)**. La puerta del horno se traba.
3. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la auto-limpieza utilizando el teclado numérico.
4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la auto-limpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de auto-limpieza, presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. 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 (205 °C).

Después de la auto-limpieza

- 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 auto-limpieza.
- Después de finalizado el ciclo de autolimpieza, no podrá ejecutar otro por 2 horas.

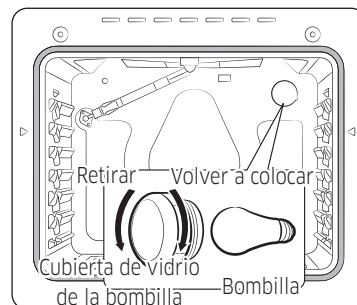
PRECAUCIÓN

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

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 auto-limpieza.
- Retire las parrillas si obstaculizan el acceso a la luz del horno.

Mantenimiento

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 **OFF (Apagado)** 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.

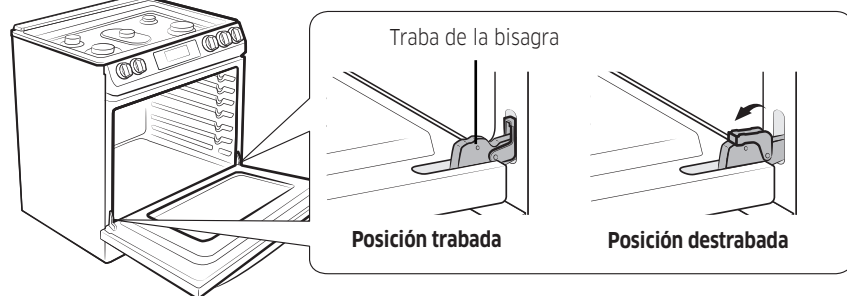


Fig. 1

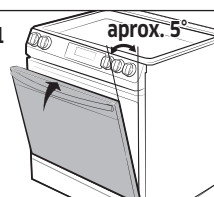
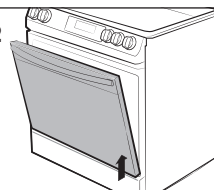


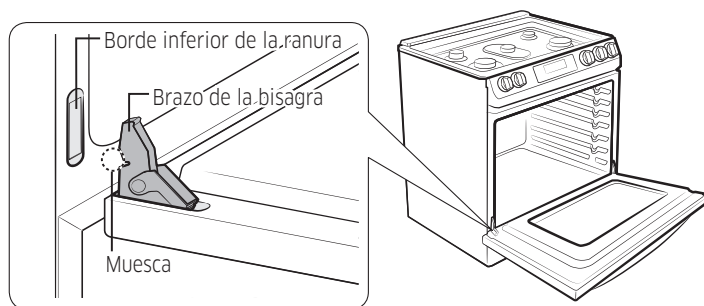
Fig. 2



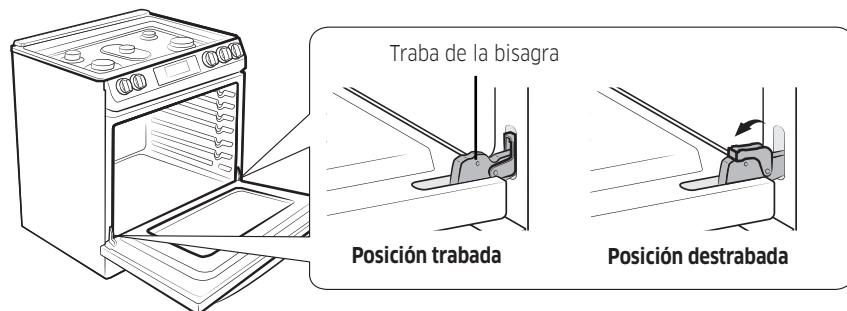
3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es a aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).
5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que los brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras. (Fig.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



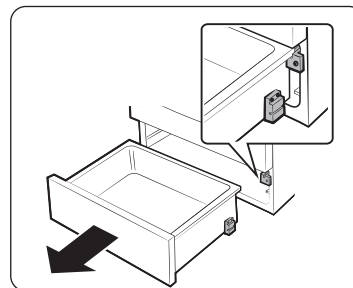
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, las muescas no se encuentran correctamente insertadas en los bordes inferiores de cada ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.



5. Cierre la puerta del horno.

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento

Cajón de almacenamiento



1. Saque el cajón y retire todo el contenido almacenado.
2. Mientras sostiene el cajón, jale hacia afuera hasta que la parte superior de los laterales del cajón salgan de las dos guías de nailon del cajón. Luego, levante el cajón y retírelo.
3. Limpie el cajón con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.
4. Coloque la parte superior de los dos laterales del cajón en las aberturas de las dos guías de nailon del cajón y empuje hacia adentro lo suficiente como para que sostengan el cajón.
5. Vuelva a colocar el contenido almacenado y empuje el cajón hacia adentro mientras levanta levemente el frente para cerrarlo.

Resolución de problemas

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

Puntos de verificación

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Solución
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 hasta la posición 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 posible	Solución
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 30 .
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 29).

Problema	Causa posible	Solución
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Se instaló un orificio de tamaño incorrecto. (Gas LP en lugar de gas natural o viceversa).	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 la tecla START/SET (INICIO/CONFIGURAR) 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 posible	Solución
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 41 .	Presione la tecla OVEN OFF (APAGAR HORNO) , 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 posible	Solución
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 26 .
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 la tecla START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione la tecla OVEN OFF (APAGAR HORNO) . Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Número 1 simultáneamente durante 3 segundos.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
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 presione la tecla START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAB y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Shabat y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Número 1 simultáneamente durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 33 .
	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 grasos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 20 .
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 19 .
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

Problema	Causa posible	Solución
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 período de tiempo para enfriar el horno.
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla START/SET (INICIO/CONFIGURAR) 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 auto-limpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de auto-limpieza pueda comenzar.
	Los controles de auto-limpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de auto-limpieza del horno. (Consulte la página 31).
	Un quemador superior está encendido.	Apague el quemador superior. La auto-limpieza 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 posible	Solución
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	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 auto-limpieza. Si el humo persiste, presione la tecla OVEN OFF (APAGAR HORNO) . 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 auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza 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 auto-limpieza, 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 auto-limpieza 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 auto-limpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de auto-limpieza para limpiar completamente el horno.

Problema	Causa posible	Solución
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 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 auto-limpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página 32).
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 auto-limpieza.

Resolución de problemas

Otros

Problema	Causa posible	Solución
El producto no está nivelado.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desaparejas.	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.	• Reinicie el GFI o GFCI del tomacorriente. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. • Si ninguna de estas maniobras da resultado, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung.

Problema	Causa posible	Solución
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 19 .
	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 15 .
	La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración.	Consulte la página 26 .
	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 las páginas 13 y 14 .
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 19 .
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 19 .
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 20 .

Garantía limitada (Estados Unidos)

NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Falla del sensor del horno.	1. Presione la tecla OVEN OFF (APAGAR HORNO), 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. 3. Si el problema persiste, desenchufe la estufa y luego comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung.
C-21	El horno se recalienta.	
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.	

Garantía limitada (Estados Unidos)

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

Esta garantía limitada tampoco cubre los daños a la cubierta de vidrio causados por (i) el uso de productos de limpieza distintos de los productos y almohadillas recomendadas o (ii) derrames endurecidos de sustancias azucaradas o plásticos fundidos que no se hubiesen limpiado de acuerdo con las instrucciones incluidas en la guía de uso y cuidados.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente.

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:

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

Registro

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

Preguntas

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

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 servicio, 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).

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.

Notas

Notas



Scan this with your smartphone

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

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

NX58*931***



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'allumez AUCUN appareil.
 - 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 peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et fixé sur l'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 refixé à l'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 fixé.
- 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 fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Fonctions clés

Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 5,8 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

Un brûleur haute puissance, un brûleur de mijotage, un brûleur rapide et des brûleurs semi-rapides fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété d'ustensiles.

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	5
Présentation	12
Disposition	12
Accessoires fournis	12
Tableau de commande	13
Avant de commencer	13
Mode d'affichage	13
Horloge	13
Minuterie	14
Ventilation du four/orifice de refroidissement	14
Surface de cuisson	15
Allumage	16
Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la surface de cuisson	17
Récipient	17
Four à gaz	18
Mode de cuisson	19
Cuisson au gril	19
Guide des recettes	20
Utilisation des grilles du four	21
Options de cuisson	22
Fonctions spéciales	25
Modification des réglages d'options	25
Fonctions de non cuisson	26

Entretien	28
Nettoyage	28
Remplacement de l'ampoule du four	33
Retrait et remise en place de la porte du four	34
Dépannage	36
Points à contrôler	36
Codes d'information	41
Garantie (États-Unis)	41
Garantie (CANADA)	43

Informations importantes relatives à la sécurité

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'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 ; veuillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

California Proposition 65 Avertissement

⚠ AVERTISSEMENT

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

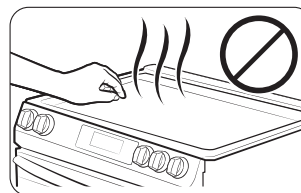
Commonwealth du Massachusetts

- 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 et/ou de mort, 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'entrez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier 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'entrez 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. Vous pourriez tourner accidentellement 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 d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des 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 et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- N'entrez pas, 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 OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR). 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'entrez 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.

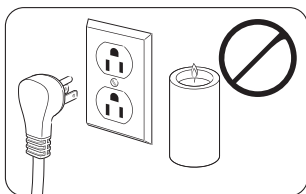
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, 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.

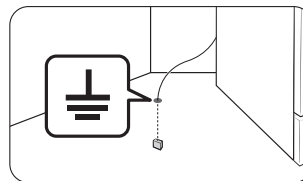
Vérification des fuites de gaz

- 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 et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



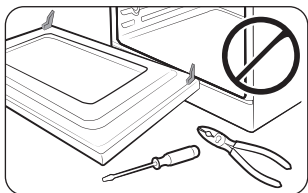
- Branchez la cuisinière sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez** 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 d'autres 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 d'électrocution, 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 et/ou de mort, 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 sont lourdes. 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 consignes du fabricant ainsi qu'à toutes les exigences requises et à tous les codes locaux, de l'État, de la Province et nationaux. L'organisation qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de 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, au Natural Gas and Propane Installation Code (Code d'installation du gaz naturel et du propane), CSA B149.1. 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 et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



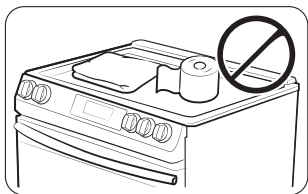
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, 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 d'être perturbée 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 et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

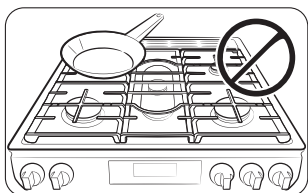


- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium 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.

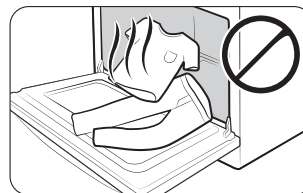


- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer 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 réchauffer un liquide tel qu'une sauce, remuez-le tout en le réchauffant.

Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

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



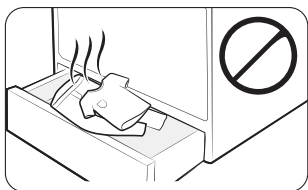
- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtements ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles du four 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 feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four. 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 du four, **assurez-vous** que le four est 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, les orifices ou passages sur le fond du four ou couvrez 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 et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



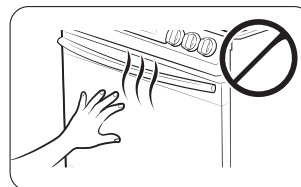
- Utilisez le tiroir uniquement pour le stockage.
- Stockez uniquement des articles non inflammables (grille pour le gril, lèchefrite, plaques à biscuits, etc.) dans le tiroir.

- **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

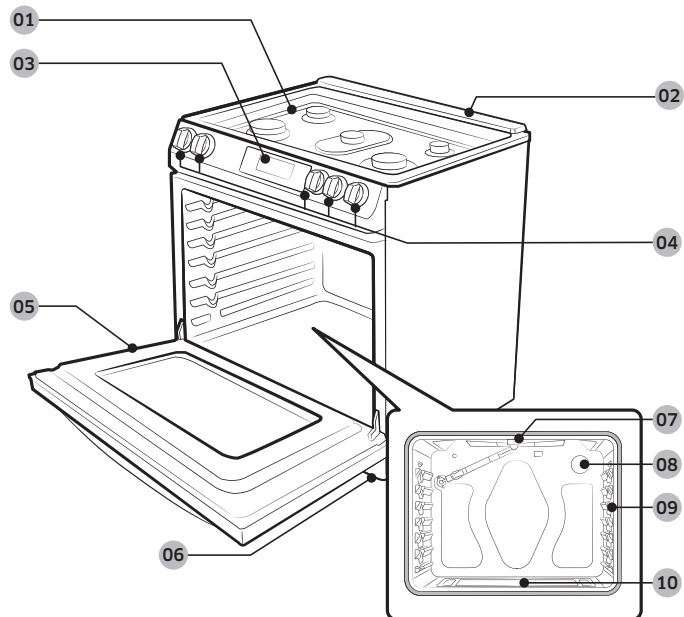
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- 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 recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- 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



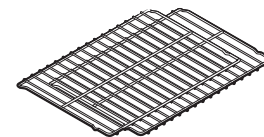
Accessoires fournis



Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *

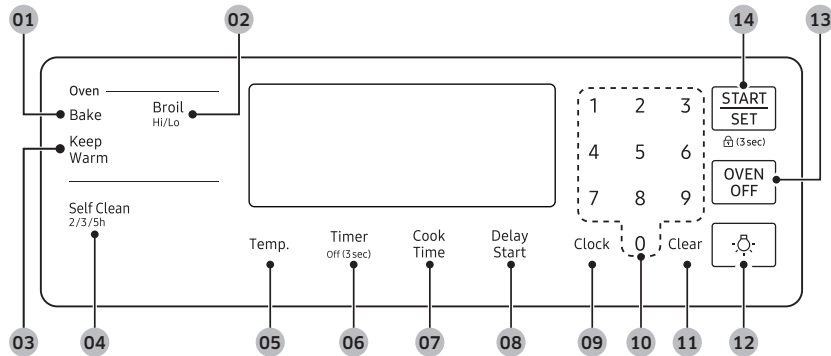


Grille plate (2) *

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 Bake (Cuisson traditionnelle) :** Cuissez les aliments de manière homogène en utilisant le brûleur inférieur du four.
- 02 Broil (Cuisson au grill) :** Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.
- 03 Keep Warm (Maintien au chaud) :** Pour maintenir les aliments cuisinés au chaud à 175 °F (80 °C).
- 04 Self Clean (Auto-nettoyage) :** Brûle les résidus d'aliments dans le four à très haute température.
- 05 Temp. (Température) :** Pour modifier la température de cuisson du four.
- 06 Timer (Minuterie) :** Pour activer ou désactiver la minuterie.
- 07 Cook Time (Temps de cuisson) :** Pour régler le temps de cuisson.
- 08 Delay Start (Départ différé) :** Pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure.
- 09 Clock (Horloge) :** Pour régler l'heure.
- 10 Numéros :** Utilisés pour régler l'heure, la température ou prérégler.
- 11 Clear (Effacer) :** Pour effacer les réglages que vous venez de saisir.
- 12 Éclairage du four :** Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- 13 OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) :** Pour annuler le fonctionnement du four.
- 14 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) :** Pour démarrer une fonction ou régler l'heure.

Avant de commencer

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

Mode d'affichage

Mise en veille

Après 2 minutes sans activité (ou une minute lorsque le four est en mode veille), le tableau de commande passe en mode Veille. En mode Veille, le tableau de commande reste inactif, en affichant seulement l'heure, jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.

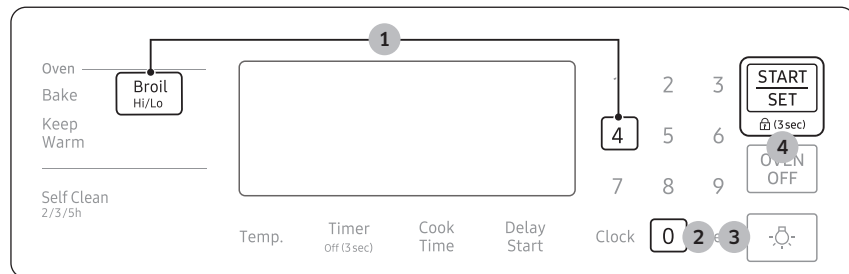
Pour régler l'heure



1. Appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**.
2. Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur la touche **Clock (Horloge)** à nouveau.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour confirmer les réglages.

Avant de commencer

Pour changer le format de l'heure (12h/24h).



1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche 4 du pavé numérique.
2. Appuyez sur **0** pour le format 24 heures.
3. Appuyez de nouveau sur **0** pour le format 12 heures.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

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 Shabbat est activée.

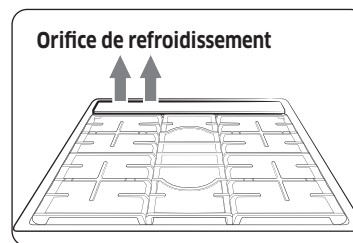
Minuterie

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. Pour régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.



1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez la durée souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Une fois terminé, appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
4. Pour annuler les réglages de Minuterie, appuyez à nouveau sur la touche **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.
5. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « End (Fin) ». Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes pour supprimer le message.

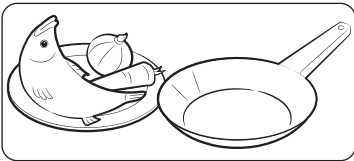
Ventilation du four/orifice de refroidissement



Les ventilations de refroidissement sont situées à l'arrière de la cuisinière. Une circulation d'air correcte évite les problèmes de combustion et garantit de meilleures performances.

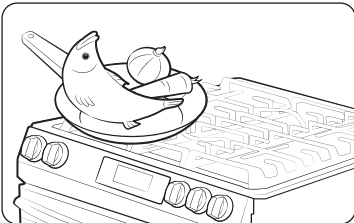
- N'obturez pas les ventilations ou leur environnement.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

Surface de cuisson



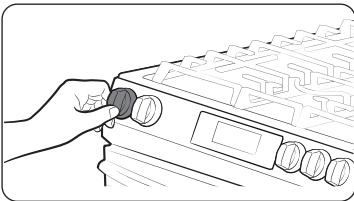
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

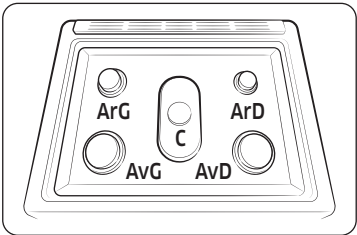
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz



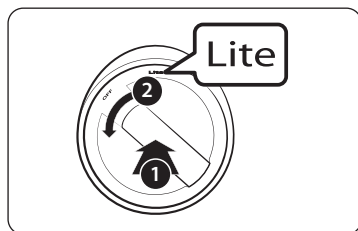
À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (Élevée). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur 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. Voir le tableau ci-dessous.

Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 17000 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) 9500 BTU	Réchauffage général/Cuisson sur plaque	Aliments en général/ crêpes, œufs au plat	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 15000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, plats mijotés	Cuisson en général

Surface de cuisson

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.

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

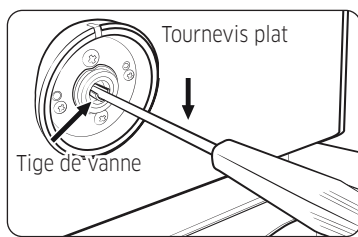
- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. 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 **OFF (Arrêt)** si 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.

Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la surface de cuisson

Toutes les flammes du brûleur de la table de cuisson doivent être vérifiées à leur réglage le plus faible. Utilisez les étapes ci-dessous pour vérifier et régler les brûleurs de la table de cuisson.

REMARQUE

Le réglage faible doit toujours être effectué avec deux brûleurs ou plus en fonctionnement en même temps.



1. Allumez au moins deux brûleurs de surface et réglez-les sur un point situé entre MED (INTERMÉDIAIRE) et HI (ÉLEVÉE).
2. Tournez rapidement l'un des boutons en sens anti-horaire sur le réglage le plus faible. La flamme doit rester allumée. Si la flamme tremble ou s'éteint, ajustez la vanne de dérivation située sur la vanne de commande du brûleur correspondant.
3. Tirez tout droit le bouton de commande pour ce brûleur.
4. À l'aide d'un petit tournevis plat, ajustez la vis de la vanne de dérivation située à la base de la tige de la vanne. Tournez la vis de la vanne de dérivation dans le sens anti-horaire afin d'augmenter la taille de la flamme.
5. Remettez en place le bouton de commande, puis vérifiez à nouveau le réglage de la flamme faible.
6. Répétez les étapes 1 à 5 pour vérifier et régler la flamme faible sur les brûleurs de surface restants.

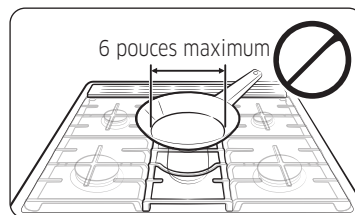
Récipient

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

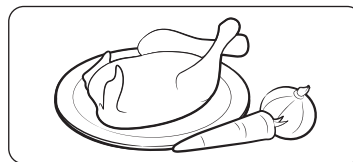
⚠ ATTENTION

- 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.

Surface de cuisson

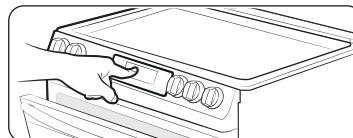
- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés 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 le plastique ou d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des 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.

Four à gaz



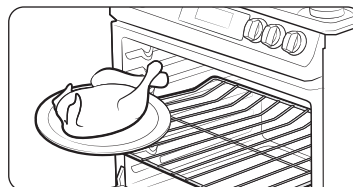
ÉTAPE 1

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



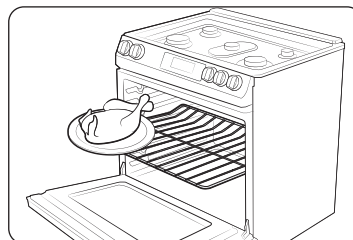
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



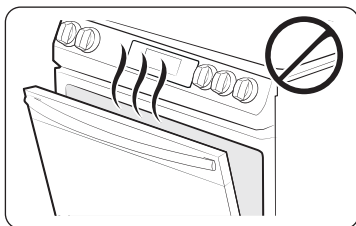
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

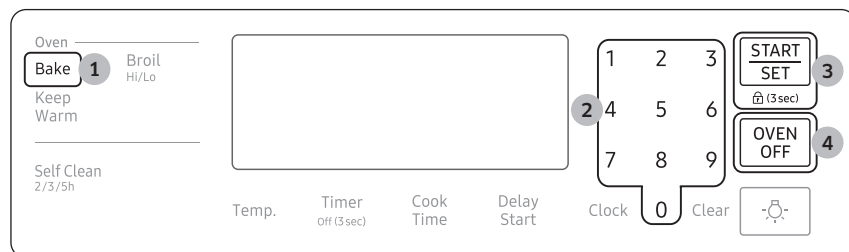
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitements. Ce bruit peut apparaître pendant le cycle normal de cuisson au four lorsque la flamme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

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 traditionnelle ou de cuisson au gril, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

Cuisson traditionnelle



1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
 - Lorsqu'il atteint la température que vous avez réglée, le signal sonore retentit six fois.
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

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

Cuisson au gril

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

Cuisson au gril



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
2. Appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au gril)** une fois pour la température Hi (Élevée) ou deux fois pour Lo (Faible).
3. Appuyez sur la touche **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. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

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.
- En général, pour éviter la surcuisson, appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au gril)** pour permuter entre Hi (Élevée) et Lo (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 20.

Four à gaz

Guide des recettes

Guide de cuisson au gril

Pour obtenir des instructions détaillées concernant la cuisson au gril, reportez-vous à la page 19.

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.
- Une fois la cuisson terminée, si vous couvrez la viande de papier d'aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes, la température interne augmente de 5 à 10 °F

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Hauteur de grille	Temps de cuisson (min)	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	ÉLEVÉE	6	05:00	04:00
Bifteck	À point	-	1"	ÉLEVÉE	5	07:00 à 08:00	04:00 à 06:00
	À point	-	1½"	ÉLEVÉE	5	12:00 à 16:00	11:00 à 14:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 2½ lb.	¾" à 1"	ÉLEVÉE	3	18:00 à 20:00	12:00 à 15:00
Escalopes de poulet	Bien cuit	2 à 3 morceaux	-	ÉLEVÉE	4	15:00 à 20:00	07:00 à 12:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	ÉLEVÉE	5	09:00 à 11:00	06:00 à 09:00
Côtelettes d'agneau	À point	10 oz	1½"	ÉLEVÉE	4	08:00 à 12:00	05:00 à 08:00
	Bien cuit	10 oz	1½"	ÉLEVÉE	4	10:00 à 16:00	07:00 à 11:00

ATTENTION

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

Réglages minimum et maximum

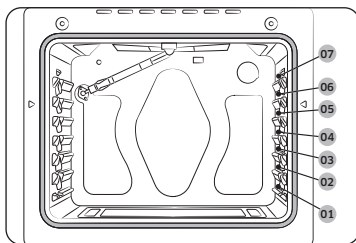
Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température. Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

Fonction	Température (°F)	
	Minimum	Maximum
Cuisson traditionnelle	175	550
Cuisson au gril	FAIBLE	ÉLEVÉE

Utilisation des grilles du four

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 ne sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



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

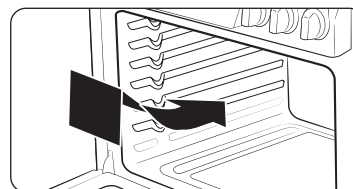
⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille du four 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.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

📖 REMARQUE

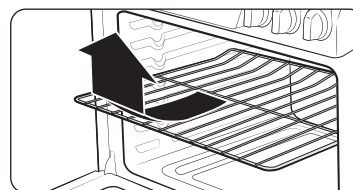
- Le tableau de réglage des grilles du four n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Nous vous recommandons de cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2e position de grille pour obtenir un fond croustillant.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

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.

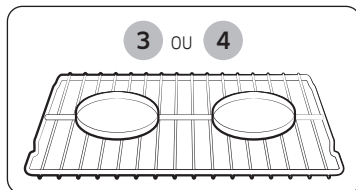


Pour retirer une grille du four

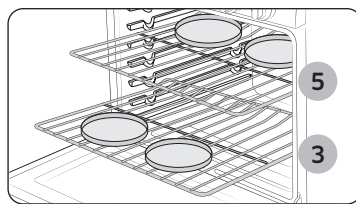
1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

Four à gaz

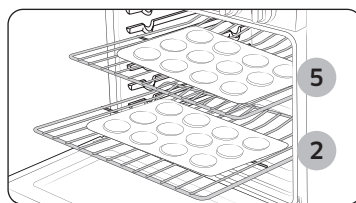
Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



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".

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

Lorsque vous faites cuire des gâteaux sur plusieurs grilles, placez-les aux **positions 3** et **5**. Lorsque vous faites cuire des cookies sur plusieurs grilles, placez-les aux **positions 2** et **5**. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Hauteurs des grilles
Gâteaux	3 et 5
Cookies	2 et 5

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.

Cuisson minutée

La cuisson minutée permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée pour une durée définie. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle)



1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **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 la touche **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.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

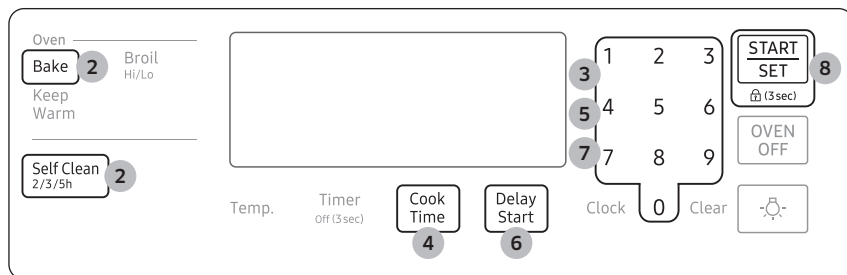
REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez une nouvelle durée, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

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 le Départ différé afin qu'il retarde jusqu'à 12 heures le démarrage automatique d'un mode de cuisson que vous avez sélectionné.

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / 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 désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** ou **Self Clean (Auto-nettoyage)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur la touche **Delay Start (Départ différé)** pour changer les éléments d'heure (AM/PM).
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
9. 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 la touche **Delay Start (Départ différé)**, saisissez une nouvelle heure de départ, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

L'option Shabbat



(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

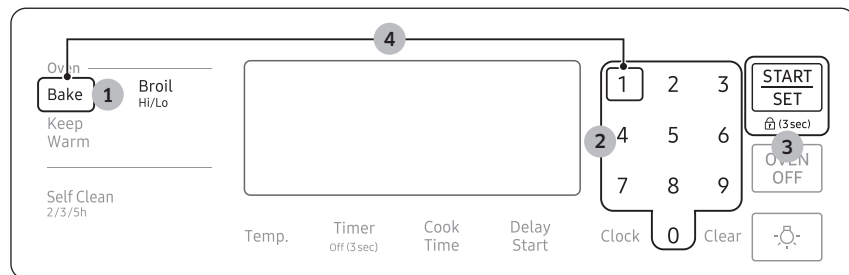
Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes et du Shabbat juifs. Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>.

Avec l'option Shabbat

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucune sonnerie ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois l'option Shabbat correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. 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 Shabbat, appuyez sur **Éclairage du four** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et l'option Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de cette option.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Shabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Shabbat est activée.

Four à gaz

Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur la touche **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 la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** pendant 3 secondes pour afficher « SAB ». Lorsque « SAB » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni 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 **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. Cependant, l'option Shabbat n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Shabbat, maintenez les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncées pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- 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 Shabbat et redémarrer le four jusqu'à la fin de Shabbat/Vacances.
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Shabbat en maintenant les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncées pendant au moins 3 secondes.

ATTENTION

- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Cuisson traditionnelle lorsque l'option Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement : touches Numéro, Cuisson traditionnelle, Départ/Réglage du four, et Arrêt du four.
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Shabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

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 la touche **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four chauffe jusqu'à 175 °F (80 °C).

REMARQUE

- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur la touche **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 de la fonction de maintien au chaud.

Modification des réglages d'options

Pour modifier le réglage de l'option ci-dessous, appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et le pavé numérique pendant 3 secondes.

Le menu Options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

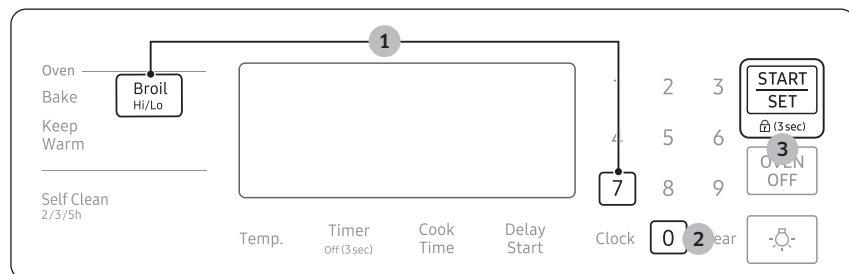
Réglage		Description
1	Réglage de la température	Réévaluez la température du four.
2	Unité de temp. (°F / °C)	Le four peut être commandé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
4	Format de l'heure (12 h/24 h).	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
5	Économie d'énergie	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du grill.
6	Son	Permet d'activer ou de désactiver la sonorité du four (signal sonore).
7	Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

Four à gaz

Fonctions de non cuisson

Mode Démo

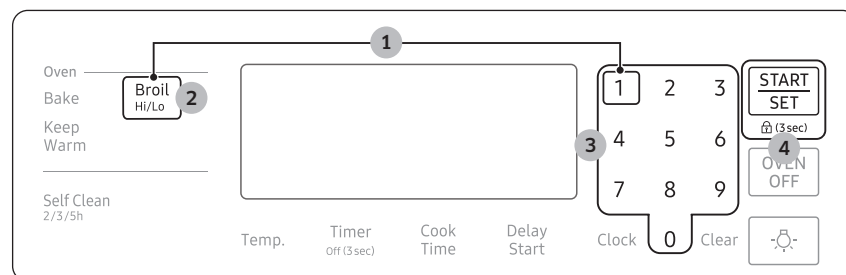
Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, les éléments chauffants ne fonctionnent pas.



1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche **7** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Désactivation ou Activation.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veuillez 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 $\pm 35^\circ\text{F}$ ($\pm 19^\circ\text{C}$).



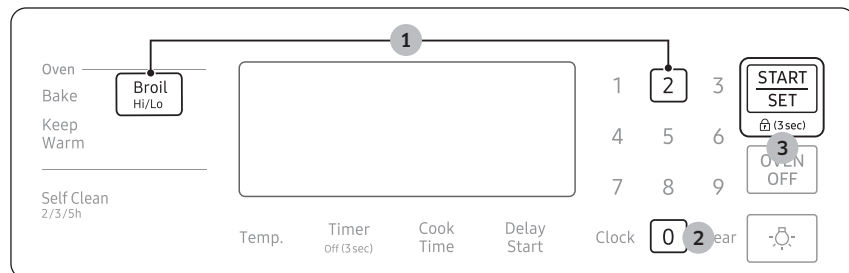
1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche **1** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
3. Saisissez une valeur de réglage de la température (0 à 35) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Cet ajustement n'affecte pas la température du grill ou de l'auto-nettoyage, il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Unité de temp. (°F / °C)

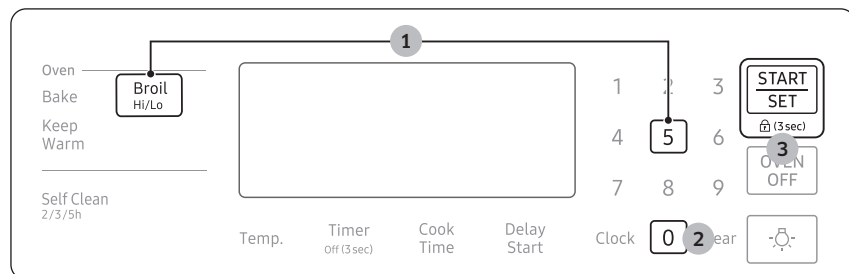
Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche **2** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

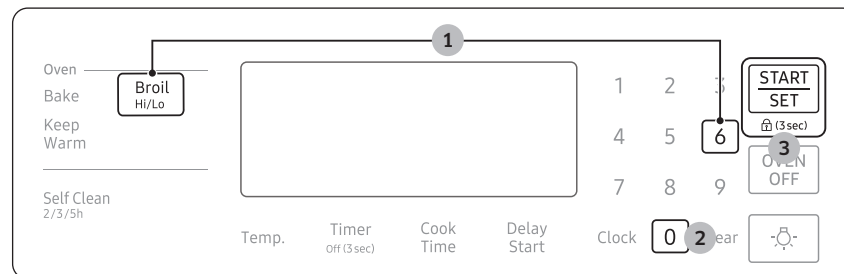
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du grill.



1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche **5** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Désactivation ou Activation.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

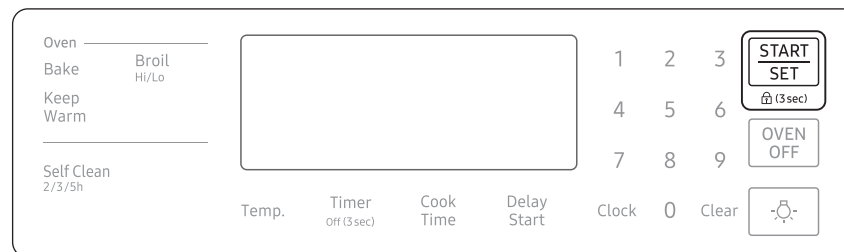
Coupe/Rétablit le son de la cuisinière.



1. Appuyez simultanément sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** et sur la touche **6** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Désactiver la sourdine ou Mise en sourdine.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Verrouillage du four

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



Maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte. Lorsque Verrouillage du four est activé, le tableau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

Entretien

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. Maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée 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 terminé, maintenez à nouveau la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée 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 nettoyeurs abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

Surfaces 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 nettoyeurs 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.

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. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

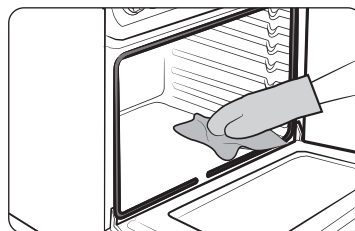
📖 REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- 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.

Four



- Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

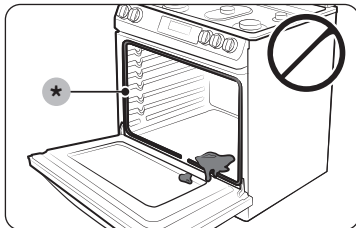
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

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 les surfaces en acier inoxydable figurant à la page précédente.
- **Vitre extérieure** : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.

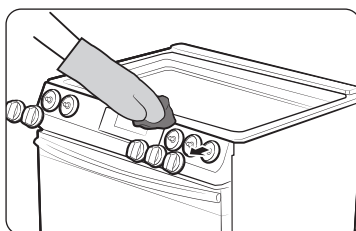


⚠ ATTENTION

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 soient sur la position **OFF (Arrêt)**.



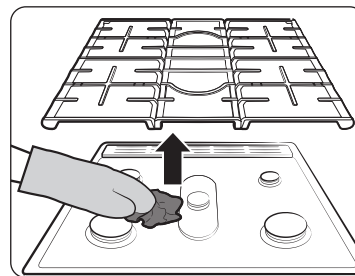
1. Tirez tout droit les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Rattachez les boutons sur les tiges 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. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies 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, réinstallez les composants des brûleurs puis repositionnez les grilles des brûleurs.

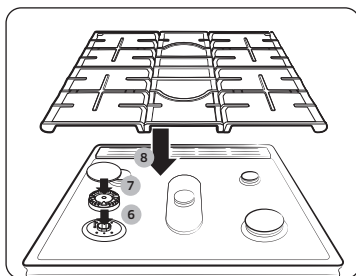
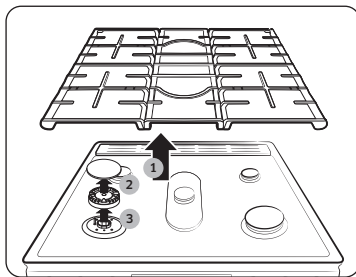
⚠ ATTENTION

- 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 pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et 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 les grilles des brûleurs.
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 du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyeurs abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement 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

Consultez le Guide de réinstallation des brûleurs dans la colonne 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. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

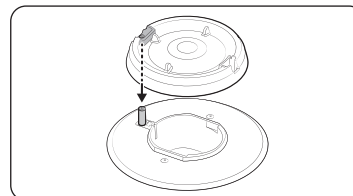
REMARQUE

- Après nettoyage, confirmez que les ouvertures des ports des brûleurs ne sont pas bouchées.
- 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 pas aucun composant des brûleurs dans un lave-vaisselle.

ATTENTION

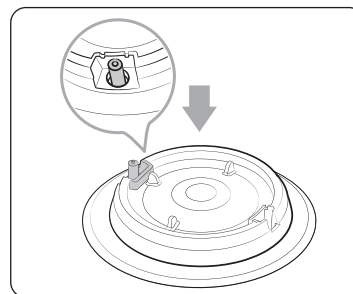
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.
- La tête des brûleurs peut être obstruée 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 rassemblez qu'une fois qu'elle est parfaitement sèche. Une tête mouillée peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur oval central de la tête.

Guide de réinstallation des brûleurs

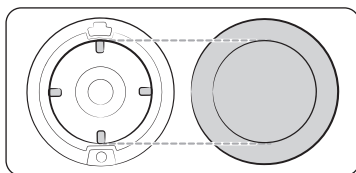


Tête des brûleurs circulaires

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.

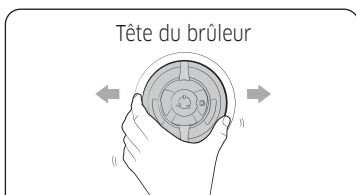


Chapeau du brûleur

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

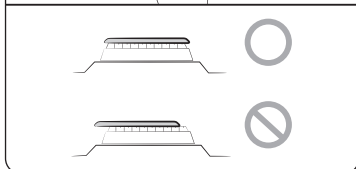
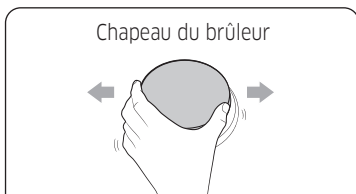
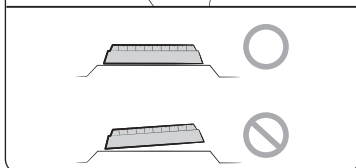
⚠ ATTENTION

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 porte 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.



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.

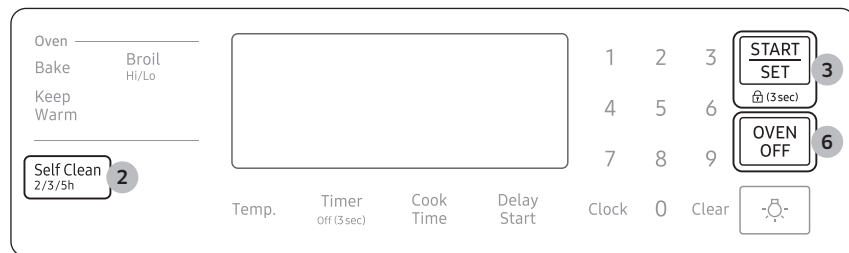
⚠ ATTENTION

- 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 ou le dessous 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.

Entretien

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 fois sur la touche **Self Clean (Auto-nettoyage)**. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en appuyant sur la touche **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

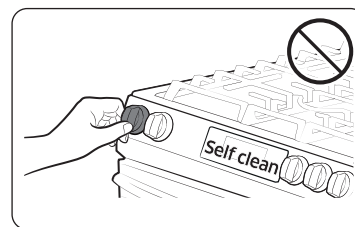
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le signal sonore retentit 10 fois. La porte reste verrouillée et l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (205 °C).
5. Lorsque l'icône Lock (Verrouillée) change pour un 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 (205 °C).
6. Appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** pour afficher l'heure du jour.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four à gaz effectue un cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

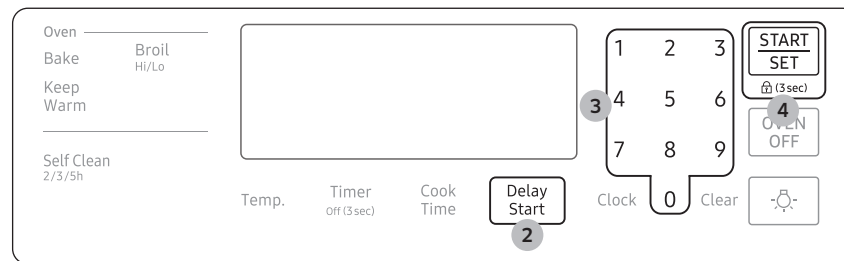
Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées **OFF (Arrêt)** et que toutes les surfaces sont FROIDES.



📖 REMARQUE

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints avant d'exécuter un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour retarder le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 apparaissant dans la colonne sur la gauche.
2. Appuyez sur la touche **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure 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 la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. 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 (205 °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. « HOT » (CHAUD) apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que le four soit 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.
- Lorsque le cycle d'auto-nettoyage se termine, vous devez patienter 2 heures avant de pouvoir exécuter un autre cycle de nettoyage.

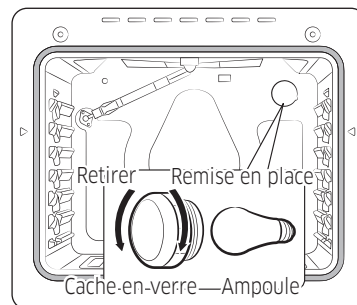
ATTENTION

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 remise en place 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.
- Mettez la cuisinière hors tension **OFF (Arrêt)** 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.

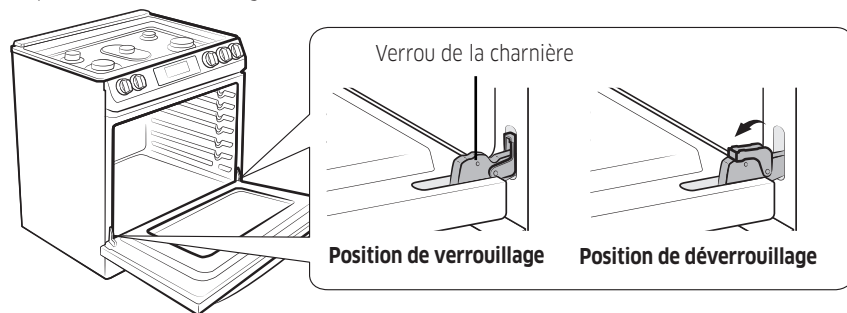


Fig. 1

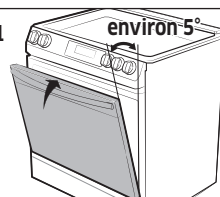
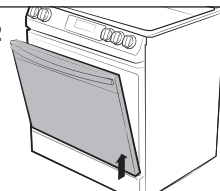


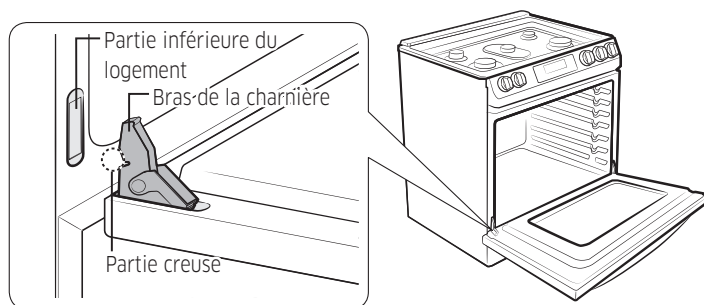
Fig. 2



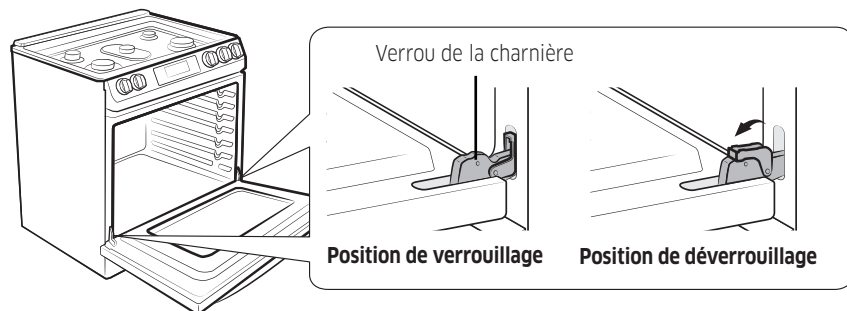
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que les bras de la charnière soient enlevés de leurs logements (Fig. 2).

Comment réinstaller 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.



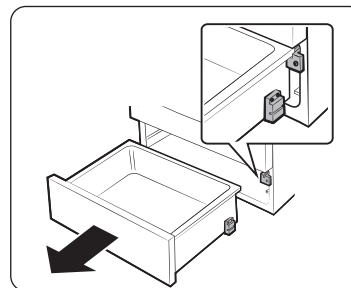
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les parties creuses ne sont pas correctement insérées dans les parties inférieures de chaque logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.



5. Fermez la porte du four.

Comment retirer et réinstaller le tiroir de rangement ?

Tiroir de rangement



1. Retirez le tiroir et son contenu.
2. Tout en soutenant le tiroir, tirez-le jusqu'à ce que les côtés supérieurs sortent des deux guidages en nylon. Ensuite, soulevez le tiroir pour l'enlever.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez minutieusement.
4. Placez la partie supérieure des deux côtés du tiroir sur les deux guidages en nylon et enfoncez suffisamment pour supporter le tiroir.
5. Remettez le contenu puis poussez le tiroir tout en soulevant légèrement l'avant pour le fermer.

Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez encore des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864).

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Solution
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'appellez 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 possible	Solution
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 30 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page 29 .)

Problème	Cause possible	Solution
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé. (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).	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 la touche START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) 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 (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Four

Problème	Cause possible	Solution
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 41 .	Appuyez sur la touche OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) , 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 le service technique.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la 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.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page 26 .
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 la touche START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Shabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour arrêter le four uniquement, appuyez sur la touche OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) . Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur les touches Bake (Cuisson traditionnelle) et Numéro 1 pendant 3 secondes.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
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, puis appuyez sur la touche START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Shabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez simultanément sur les touches Bake (Cuisson traditionnelle) et Numéro 1 pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 33 .
	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.	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 supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page 20 .
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 19 .
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.

Problème	Cause possible	Solution
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 du produit. 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, puis appuyez sur la touche START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) 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 31 .)
	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 possible	Solution
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 la fumée persiste, appuyez sur la touche OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR) . 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 ne descend pas 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 pour une durée plus longue. 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 nécessaires afin de complètement nettoyer le four.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque 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 la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure après le démarrage du premier cycle Cuisson traditionnelle.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Reportez-vous à la page 32 .)
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 du four.	Ceci est tout à fait normal.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.

Dépannage

Autres

Problème	Cause possible	Solution
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.	• Réinitialisez l'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) de la prise. • Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur. • Si aucune de ces mesures ne fonctionne, contactez le service d'assistance clientèle Samsung.

Problème	Cause possible	Solution
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 19 .
	Les grilles du four 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 15 .
	La température du four doit être ajustée et réétalonnée.	Reportez-vous à la page 26 .
	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 13 et 14 .
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 19 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 19 .
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page 20 .

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	1. Appuyez sur la touche OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR), puis redémarrez le four. 2. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. 3. Si le problème persiste, débranchez votre cuisinière de la prise et contactez le service d'assistance clientèle Samsung.
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-30	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
C-31	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
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.	

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ

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 service technique agréé SAMSUNG. La facture datée et originale doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au service technique agréé SAMSUNG pour pouvoir bénéficier du service de garantie.

SAMSUNG vous assure un service de réparation à domicile au sein des États-Unis contigus pendant la période de garantie et ce gratuitement, sous réserve de disponibilité des agents agréés du service technique SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service de réparation à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut organiser, à sa seule discrétion, le transport du produit vers ou depuis un centre technique agréé. Si le produit se trouve dans une zone où la réparation par un agent agréé du service technique SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous deviez vous acquitter de frais de transport ou apporter le produit dans un service technique agréé SAMSUNG pour faire la réparation.

Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance.

Garantie (États-Unis)

Pendant la période de garantie applicable, le produit sera réparé, remplacé ou remboursé à la valeur de son prix d'achat, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut être amenée à utiliser des pièces neuves ou reconditionnées lors de la réparation du produit, ou à remplacer le produit par un produit neuf ou reconditionné. Les pièces et produits de rechange sont garantis pendant la partie restante de la garantie initiale du produit ou alors pendant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période qui est la plus longue. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et vous devez les restituer à SAMSUNG.

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, des infestations d'insectes, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; 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. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

LIMITATION DE RECOURS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, OU LE REMBOURSEMENT DE SON PRIX D'ACHAT À LA SEULE DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME PROPOSÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SAURA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, NOTAMMENT MAIS SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER LE TEMPS PRIS SUR LE TRAVAIL, LES FRAIS D'HÔTELS ET/OU REPAS EN RESTAURANT, LES DÉPENSES DE RÉNOVATION, LA PERTE DE BÉNÉFICES, DE REVENUS OU DE FONDS COMMERCIAL OU L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER LES ÉCONOMIES ESCOMPTÉES, QUELLE QUE SOIT LA BASE JURIDIQUE INVOQUÉE POUR JUSTIFIER L'ASSERTION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations pour dommages accessoires ou indirects. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Samsung ne sera tenu d'honorer aucune autre garantie donnée par toute autre personne, firme ou société en regard de ce produit.

Pour bénéficier du service de garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

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 le service, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez le site internet www.samsung.com/us/support.

Modèle # _____ Série # _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du modèle et numéro 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)

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie 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 le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

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 TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT.

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 PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES.

TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT.

CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États 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.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'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

Veillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/la performance, les pièces, les accessoires, ou le service, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez le site internet www.samsung.com/ca/support (English) ou www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Modèle # _____ Série # _____

Veillez 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.

Notes

Notes



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou rendez-vous sur le site www.samsung.com/spn pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.
*Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A 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)



DG68-00905B-03