

Dual fuel Range

User manual

NY58J9850WS



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 rear right (or rear left) of the range bottom.
- c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- 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 to the anti-tip device properly.

Contents

Anti-tip device	2
Important safety information	4
Read all instructions before using this appliance	4
Symbols used in this manual	4
California Proposition 65 Warning	4
Commonwealth of Massachusetts	5
General safety	5
Fire safety	5
Gas safety	6
Electrical and grounding safety	6
Installation safety	7
Location safety	8
Cooktop safety	8
Oven safety	9
Warming drawer safety	10
Self-cleaning oven safety	10
Ventilation hood safety	11
Overview	11
Layout	11
What's included	12
Control panel	12
Before you start	13
Display mode	13
Clock	14
Kitchen timer	14
Oven vent/cooling vent	14
Cooktop	15
Ignition	16
Cookware	16
Wok grate	17
Griddle	17

Contents

Dual Door™	18
How to use the upper door	18
How to use the full door	19
Electric oven	19
Single mode	19
Twin mode	20
Cooking mode	21
Broiling	23
Recipe guide	26
Temperature setting guides	26
Using the oven racks	28
Cooking options	30
Special features	33
Changing option settings	35
Non-Cooking Functions	38
Warming drawer	40
Warming drawer	40
Maintenance	41
Cleaning	41
Care and cleaning of the oven	48
Replacing the Oven Light	49
Removing and Re-installing the Oven Door	49
Troubleshooting	51
Checkpoints	51
Information codes	56
Warranty (U.S.A)	57
Warranty (CANADA)	59

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.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

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.

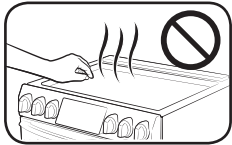
COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

- 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. Do not leave children alone.
- **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.
- **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. **Do not** enter the oven.
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.
- Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

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 paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents and cavity.
- **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.

Important safety information

- Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by pressing the **OFF/CLEAR** button. **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 use the oven to dry newspapers. If overheated, newspapers can catch on fire.
- DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.
- Do not 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.

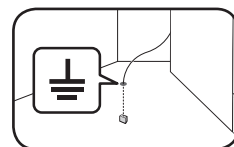
Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance shall 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.



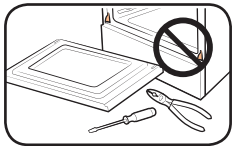
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter or an extension cord.
- Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not modify the power plug, power cord, or power outlet in any way.

- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- **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.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The range should not be placed on a base.
- 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.

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.

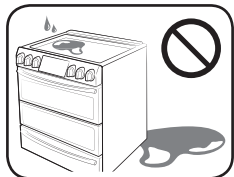
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- This range is very heavy. During installation, always have two or more people move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Important safety information

LOCATION SAFETY

⚠ WARNING

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



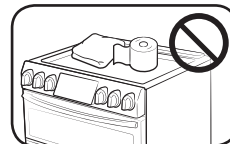
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.

- 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.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked or covered, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion and get the good cooking result.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 194 °F (90 °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 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

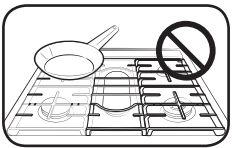
⚠ WARNING

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



- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. It may 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 any burner, **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 to cook 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 spreader, make sure it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when you re-assemble the burner spreader.
- 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.
- To warm liquid such as sauces, stir it while warming.
- 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.
- 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.



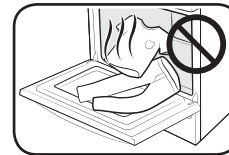
- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- Do not lift** the cooktop. Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.

- Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause build up of dangerous pressure in closed plastic containers. 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 dried. 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 burning.
- 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.

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. It may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium 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.

Important safety information

- 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.
- **Use care** when opening the door. Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

WARMING DRAWER SAFETY

⚠ WARNING

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



- The warming drawer is designed to keep hot foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room temperature food cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140 °F.
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for warming purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not use** 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.

- **Use care** when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- **Do not use** the drawer to dry newspapers. If overheated, newspapers can catch on fire.
- **Do not use** aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.
- **Do not leave** paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer.
- **Never leave** jars or cans of fat drippings in or near the drawer.
- **Do not warm** food in the drawer for more than three hours.

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.
- Accessible parts may become hot during use.
- 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 self-clean** with the lower/warming drawer placed in the oven.
- 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.
- **Never keep** pet birds in the kitchen. Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

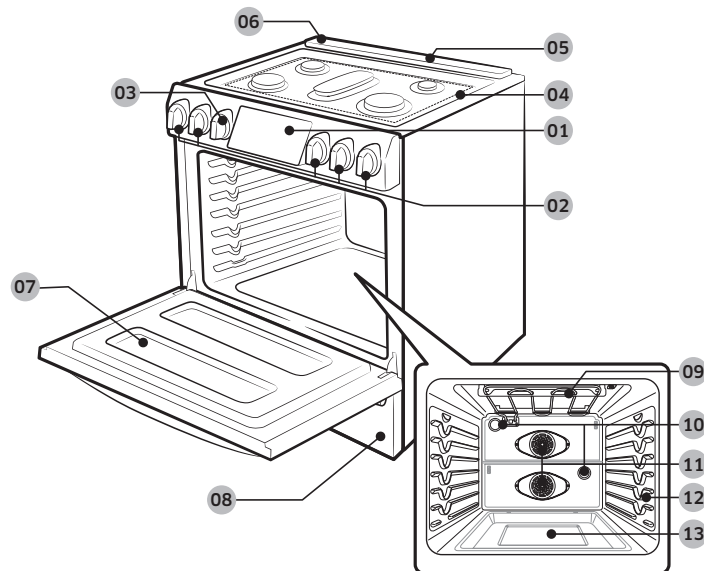
- Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven.
- Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self cleaning cycle or they may discolor.
- Excess spillage must be removed before you run the self cleaning cycle.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

VENTILATION HOOD SAFETY

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

Overview

Layout



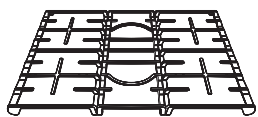
- | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 01 Touch display | 02 Surface burner knobs (5 pcs) | 03 Warming drawer knob (1 pc) |
| 04 Surface burners | 05 Oven vent | 06 Cooling vent |
| 07 Removable dual oven door | 08 Warming drawer | 09 Broil oven heater |
| 10 Oven light (2 locations) | 11 Convection fan / Convection heater | 12 Oven rack system |
| 13 Bake oven heater | | |

NOTE

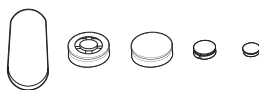
- If you need a part marked with an asterisk (*), you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

Overview

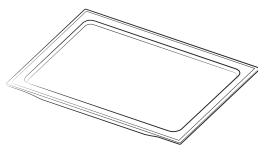
What's included



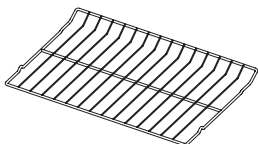
Surface burner grates (3) *



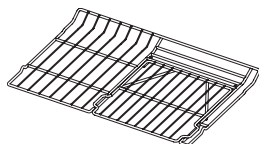
Surface burners and caps (5) *



Smart divider (1) *



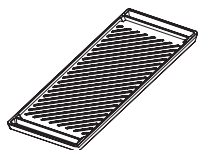
Flat rack (1) *



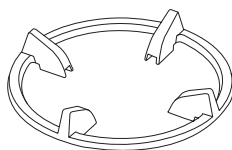
Split rack (1) *



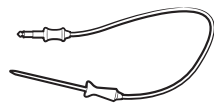
Recessed rack (1) *



Griddle (1) *



Wok grate (1) *

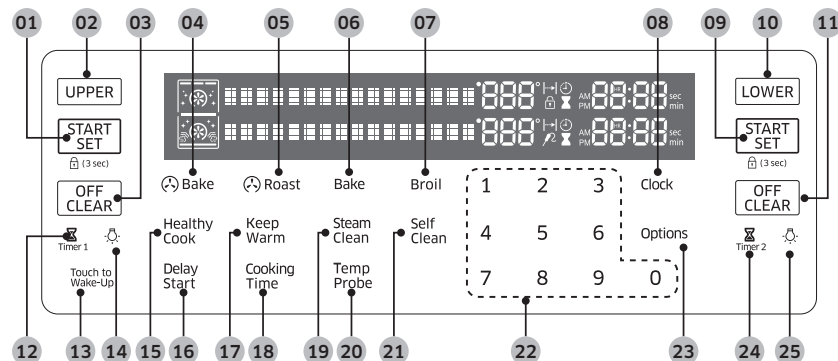


Temp probe (1) *

NOTE

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

Control panel



- 01 START/SET:** Start a function or set the time.
- 02 UPPER:** Select the upper cooking cavity.
- 03 OFF/CLEAR:** Cancel the current operation but not the timer.
- 04 Convection Bake:** Activate convection baking for large amounts of food on multiple racks.
- 05 Convection Roast:** Activate convection roasting for large cuts of meat.
- 06 Bake:** Bake food evenly using the lower oven burner.
- 07 Broil:** Broil food using the upper oven burner only.
- 08 Clock:** Set the clock time.
- 09 START/SET(Lock):** Start a function or set the time. Lock the control panel and the door to prevent accidents.
- 10 LOWER:** Select the lower cooking cavity.
- 11 OFF/CLEAR:** Cancel the current operation but not the timer.
- 12 Timer1:** Activate or deactivate the timer (upper).

- 13 Touch to Wake-Up:** Activate the control panel display.
- 14 Oven Light:** Turn on/turn off the upper oven light.
- 15 Healthy Cook:** Bring up the Healthy Cook recipes that are specially designed for different food types.
- 16 Delay Start:** Set the oven to start at a certain time.
- 17 Keep Warm:** Keep cooked food warm at lower temperatures between 150 °F and 200 °F (66 °C and 93 °C).
- 18 Cooking Time:** Set the cooking time.
- 19 Steam Clean:** Press to select the steam cleaning function of the single oven.
- 20 Temp Probe:** Activate the temperature probe mode.
- 21 Self-Clean:** Burn off food residues in the oven at very high temperatures.
- 22 Numbers:** Use to set the time, temperature, or preset.
- 23 Options:** Display the 9 user options available.
- 24 Timer2:** Activate or deactivate the timer.(Lower)
- 25 Oven Light:** Turn on/turn off the lower oven light.

Before you start

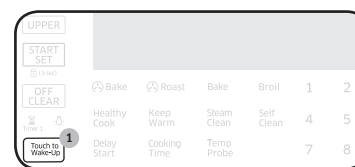
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

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 stays inactive with just the time display until it is reactivated by the user.

Wake-Up

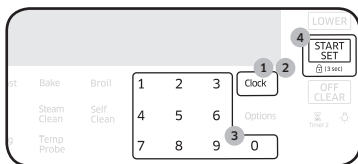


To activate the control panel, press **Touch to Wake-Up**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

Before you start

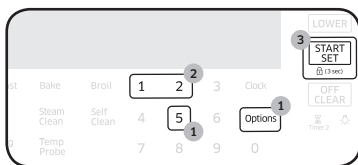
Clock

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



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

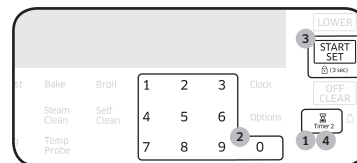
1. Press the **Options** button, and then 5 on the number pad.
2. Press **1** for the 12-hour format or **2** for the 24-hour format.
3. Press the **START/SET** button.

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.

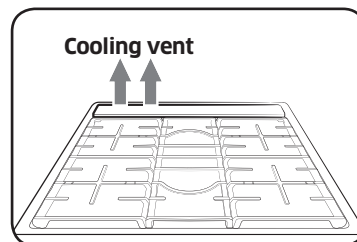
Kitchen timer

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 99 minutes.



1. Press the **Timer1** or **Timer2** button.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press the **START/SET** or **Timer** button.
4. To cancel the Timer settings, press the **Timer** button again.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the “End” message. Press the **Timer** button to delete the message.

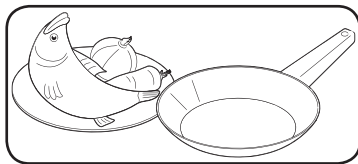
Oven vent/cooling vent



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

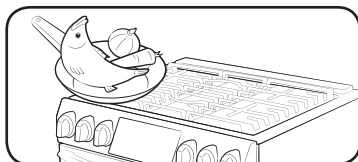
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



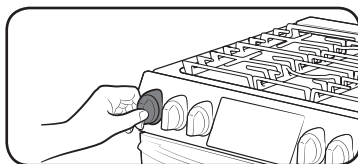
STEP 1

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



STEP 2

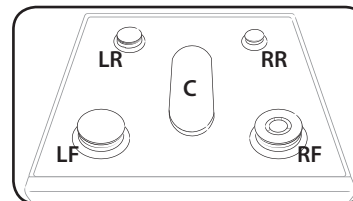
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Gas burners



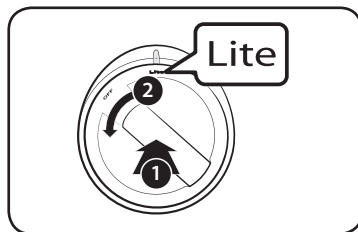
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a LITE setting. Turning a knob to LITE ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob, showing which burner the knob controls. Each burner is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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 22,000 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	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	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, Tomato Sauce*	General-purpose cooking

* Tomato sauce needs to be stirred while it is simmering.

Cooktop

Ignition



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, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.

- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

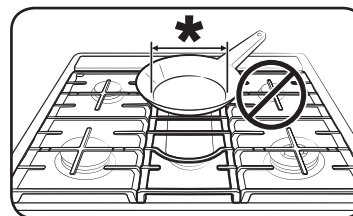
Cookware

Requirements

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

Material characteristics

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



Size limitations

▲ CAUTION

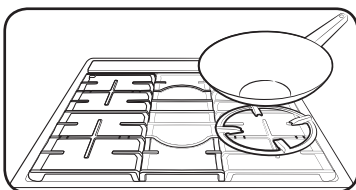
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

* : 6 inches or less

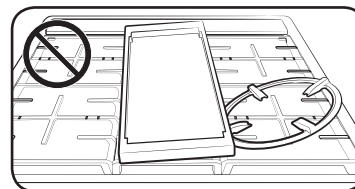
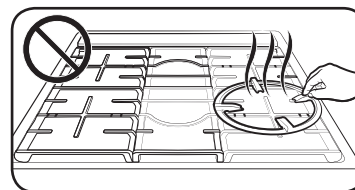
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause build up of dangerous pressure in closed plastic containers. You may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handed pot while cooking.

Wok grate

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



1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok grate on either side grate.
3. Put a wok on the wok grate. Make sure the wok settles on the wok grate.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.

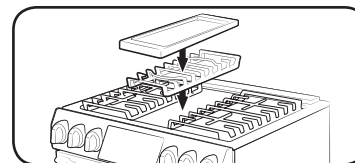


⚠ CAUTION

- Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate completely cool down.
- When using the cooktop or oven, the wok grate on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok grate.
- Do not use pans with a flat bottom or woks with a diameter less than the wok ring diameter. The pan or wok may tip over.
- Do not use an oversized pan. The burner flames may spread out, causing damage nearby.
- Do not use the wok grate and the griddle at the same time.
- This cooktop is not designed to flame foods or cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.

Griddle

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



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

Cooktop

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

Type of Food	Preheating Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5-10 min.	HI	MED-HI
Hamburgers	5-10 min.	HI	HI
Fried Eggs	5-10 min.	HI	MED-LO
Bacon	5-10 min.	HI	HI
Breakfast Sausages	5-10 min.	HI	HI
Grilled Cheese Sandwich	4-8 min.	HI	HI

⚠ CAUTION

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

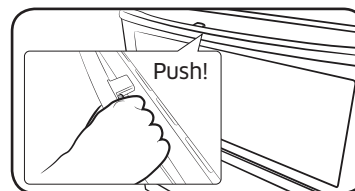
📖 NOTES

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

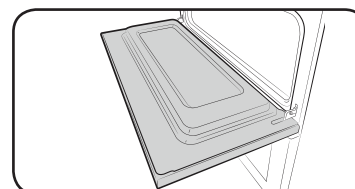
Dual Door™

This oven has a unique Dual Door™ that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Flex Duo™ capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

How to use the upper door

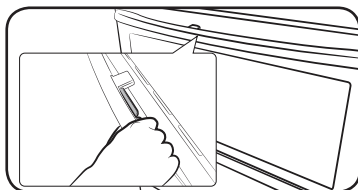


1. Hold the handle and the lever, press the lever to release the door latch, and then pull the handle.

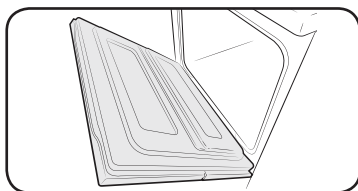


2. This will open only the upper door as shown.

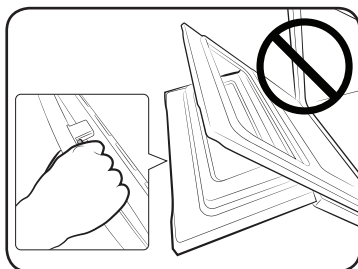
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

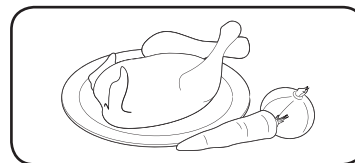
- When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

📖 NOTES

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

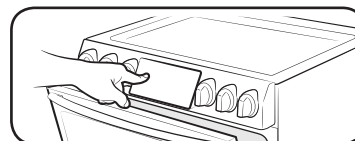
Electric oven

Single mode



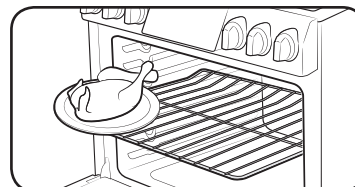
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



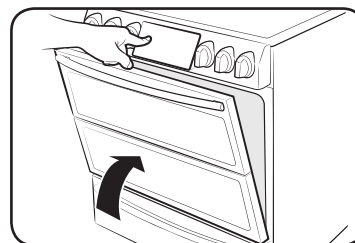
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.

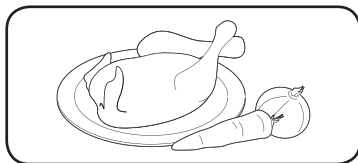


STEP 4

Close the door and start cooking.

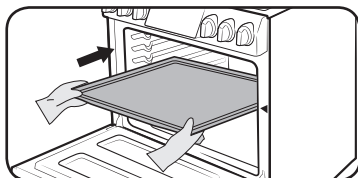
Electric oven

Twin mode



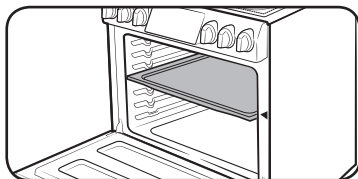
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



STEP 2

Insert the Smart divider into the 5th rack position.

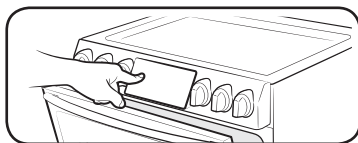


STEP 3

Push the Smart divider in until the range beeps.

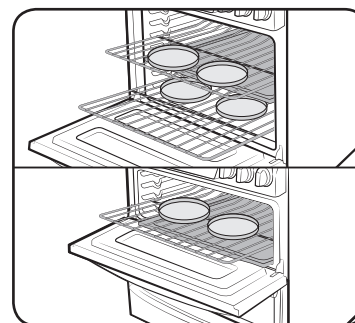
⚠ CAUTION

- When the Smart divider is properly inserted, the “-” icon appears.



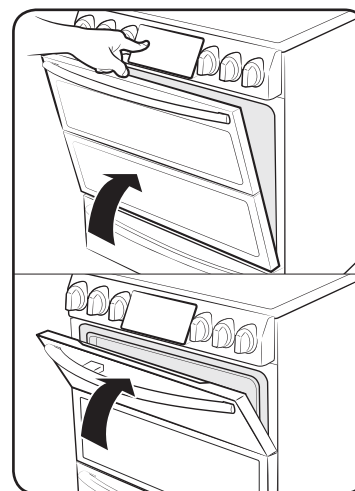
STEP 4

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 5

Arrange food containers on the racks.

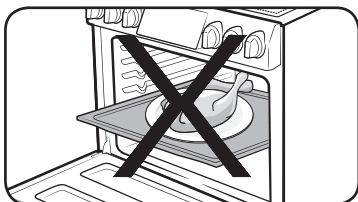


STEP 6

Close the door and start cooking.

NOTES

- To use Twin mode operation, insert the Smart divider.
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- When you are not using the Smart divider, store it at room temperature.
- Handle the Smart divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the Smart divider.
- Please note that the time for the upper and lower ovens to preheat is different.
- Do not put food containers directly on the Smart divider for cooking purposes.

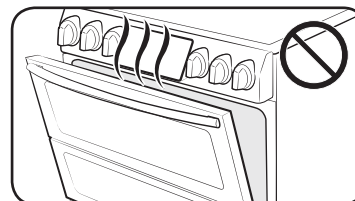


CAUTION

Range displays “-dc-”

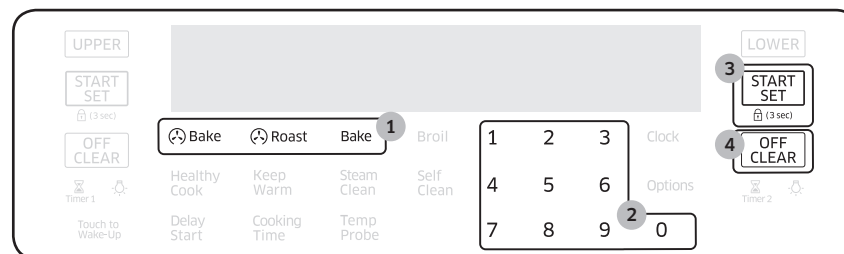
- Check the Smart divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the Smart divider during cooking.

Cooking mode



- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for **2 minutes** while the oven is in convection baking/roasting, baking, broiling, or Favorite Cook modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

Baking and roasting (Single mode)



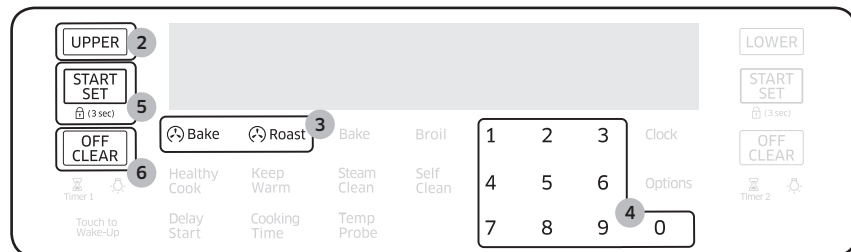
1. Press the **Bake**, **Roast**, or **Bake** button.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - When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

NOTE

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

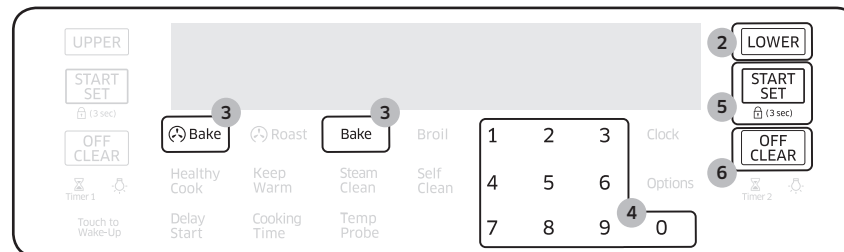
Electric oven

Baking and Roasting (Twin mode upper)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **UPPER** button.
3. Press the **Bake** or **Roast** pad.
4. 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 480 °F.
5. Press the **START/SET** button.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
6. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

Baking (Twin mode lower)



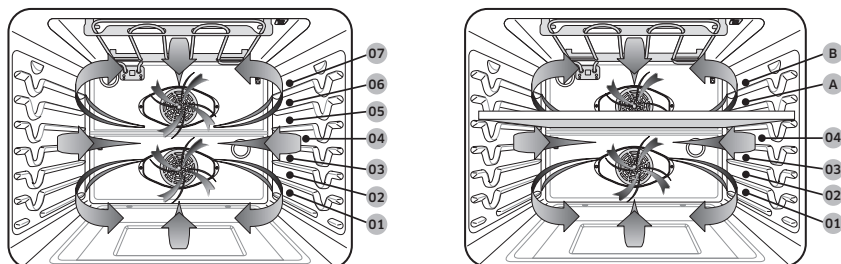
1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **LOWER** button.
3. Press the **Bake** or **Bake** pad.
4. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 480 °F.
5. Press the **START/SET** button.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
6. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

NOTE

- Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **26** for details.

Convection cooking

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



NOTE

- When using convection cooking, always pre-heat the oven for the best results.

Convection baking

- Ideal for foods being cooked using multiple racks.
- Good for large quantities of food.
- Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1)
- When convection baking using two racks, place the racks in positions 2 and 5 (Cakes, Cookies). When convection baking using three racks, place the racks in position 2, 5 (recessed rack) and 6.
- The oven automatically adjusts the temperature for convection baking. (The auto conversion mode only)

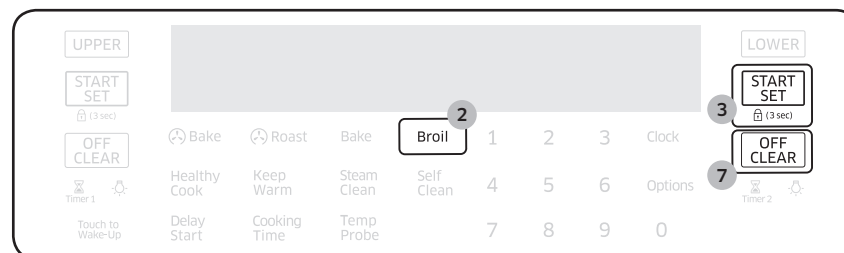
Convection roasting

- Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.
- For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.
- Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Broiling

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

Broiling (Single mode)



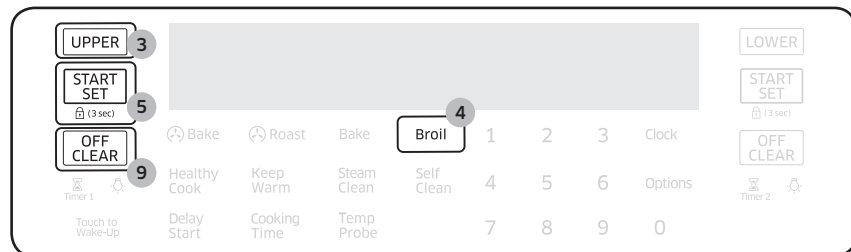
- Put food on a broiling grid in a broiling pan.
- Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
- Press the **START/SET** pad to start the broiler.
- Let the oven pre-heat for 5 minutes.
- Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
- When one side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

NOTE

- Make sure to close the door before you start cooking.

Electric oven

Broiling (Twin mode)



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

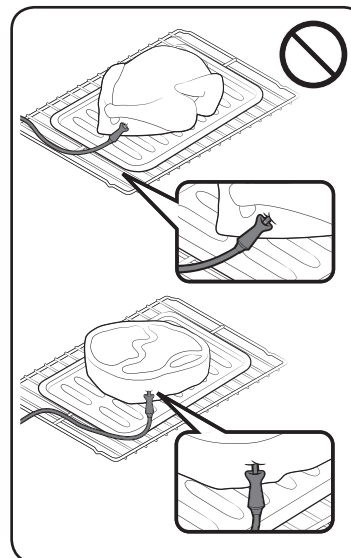
NOTES

- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press the **Broil** button to switch from High to Low.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **26** for details.

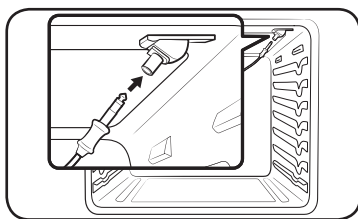
Temperature probe (Single Only)

The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

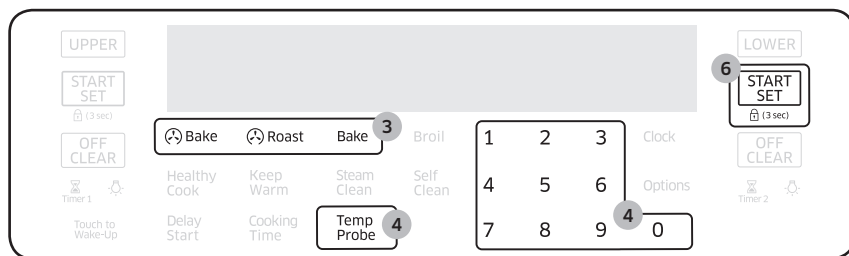
You can use the temperature probe with the oven set to **Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**. When you use the temperature probe, the internal temperature is shown on the display when it reaches 100 °F.



1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.
 - When you insert the temperature probe, make sure it does not contact bone, fat, or gristle.
 - For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
 - For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
 - If you activate Keep Warm after cooking is complete using the temperature probe, the meat's internal temperature will exceed your initial settings.
 - If you remove the temperature probe while cooking is in process, the oven shuts off in 60 seconds.
 - The temperature probe may not function properly if inserted into frozen food. (The temperature probe icon doesn't appear.)



2. Insert the temperature probe plug into the socket on the top side wall of the oven.
3. Select the cooking operation (🔄 Bake, 🔄 Roast, or Bake) and the temperature.
4. Press the **Temp Probe** button, and then set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the number pad.



5. Set an option (Cooking Time, Delay Start, or Keep Warm) if necessary.
6. Press the **START/SET** button. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

NOTES

- Temperature probe operation will shut off either :
 - When cooking time is over.
 - When the temperature reaches the temperature you set.

Temperature table

Type of Food		Internal temperature (°F)
Beef / Lamb	Rare	140-150
	Medium	160-170
	Well done	170-180
Pork		170-180
Poultry		165-185

CAUTION

- To protect the temperature probe, be careful not to insert the probe so that it comes out of the meat. Make sure that the probe is inserted around the center of the meat.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during the Self-Cleaning or Broiling cycle. This will cause permanent damage to the probe.
- To avoid damage to the probe, defrost food in advance.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the temperature probe only for the applicable cooking operations.

NOTE

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

Electric oven

Recipe guide

Broiling guide

For detailed instructions, see page **23** and page **24**.

NOTES

- 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.

Food	Doneness	Size	Thickness	Rack position		Cooking time (min)	
				Single	Upper	1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	¾"	6	A	3:00	2:30
	Medium	9 patties	1"	6	A	3:30	3:00
	Medium	16 patties	1"	6	A	4:00	3:00
Beef steaks	Rare	-	1"	5	A	5:00	3:30-4:00
	Medium	-	1-1½"	5	A	7:00	5:00-6:00
	Well done	-	1½"	5	A	8:00	6:00-7:00
Chicken pieces	Well done	4.5 lbs.	½-¾"	4	A	18:00-20:00	11:00-15:00
	Well done	2-2½ lbs.	½-¾"	4	A	13:00-15:00	8:00-11:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	4	A	9:00-10:00	7:00-9:00

Food	Doneness	Size	Thickness	Rack position		Cooking time (min)	
				Single	Upper	1st side	2nd side
Lamb chops	Medium	10-12 oz.	1"	4	A	5:00	4:00-5:00
	Well done	1 lb.	1½"	4	A	7:00	6:00-8:00
Fish fillets	Well done	-	¼-½"	4	A	5:00-9:00	3:00-4:00
Ham slices (precooked)	-	-	½"	4	A	5:00	4:00

CAUTION

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

Temperature setting guides

Twin Mode Temperature setting ranges

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. The range for each oven changes, depending on the function and temperature setting of the other oven. See the tables below and on the next page for details.

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Bake		Bake	
		Min	Max	Min	Max
Broil	HI	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	LO	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Bake		🌀 Bake	
		Min	Max	Min	Max
🌀 Bake 🌀 Roast	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

(O - Available, X - Not available)

Lower Oven		Upper Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Broil		🌀 Bake & 🌀 Roast	
		LO	HI	Min	Max
Bake	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F
🌀 Bake	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

Temperature Limitations by Mode

Feature	Single Mode		Twin Mode	
	Min	Max	Min	Max
Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Broil	LO	HI	LO	HI
🌀 Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
🌀 Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Steam Clean	20 min	20 min	-	
Self Clean	2 hours	5 hours	-	
Warming Drawer	-	3 hours	-	
Keep Warm	-	3 hours	-	

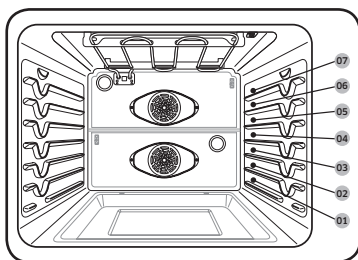
For 🌀 Bake or 🌀 Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary. See "Auto Conversion" on page **38** for details.

Electric oven

Using the oven racks

Single Mode - One Oven Cavity

Your oven range comes with 3 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

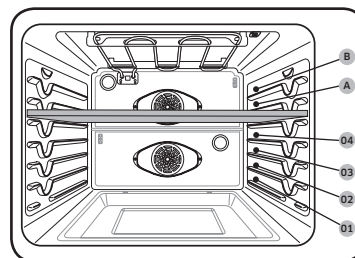
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top-most rack position (position 7), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.

📖 NOTE

- This table is for reference only.

Twin Mode - Two Oven Cavities

In Twin mode, the Smart Divider separates the oven into an upper oven and lower oven. The upper oven has 2 rack positions, and the lower oven has 4 rack positions.



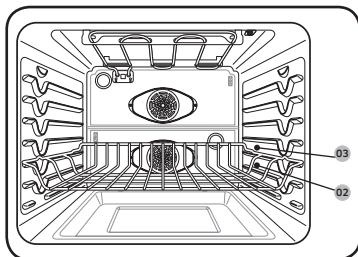
- The upper oven has 2 racks positions (A, B).
- The lower oven has 4 racks positions (1, 2, 3, 4).

Type of food	Rack position	
	Upper	Lower
Frozen Pies	A	2
Angle Food Cakes	-	2
Bundt or pound cakes	-	2
Muffins, Brownies, Cookies, Cup cakes, Layer cakes, Pies, Biscuits	A	2
Casseroles	A	2
Small roasts, Hams	A	2
Small turkeys, Medium roasts	-	1

📖 NOTES

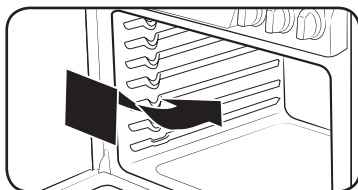
- This table is for reference only.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position in Single mode or the 1st rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.

Recessed rack position



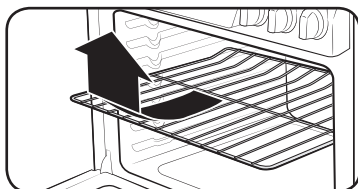
If you use the Recessed rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position for the food. For example, if you use the Recessed rack and you want the food in position 2, you must put the rack in position 3. See the figure on the left.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

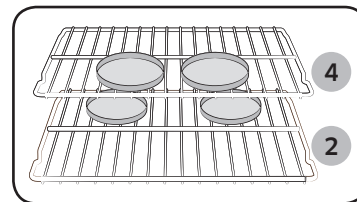
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



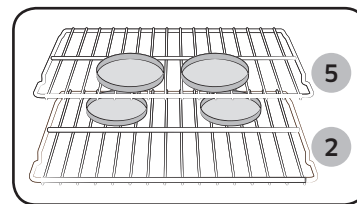
To remove an oven rack

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

Multi-rack Baking



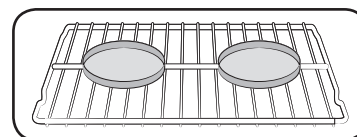
Multiple Oven Rack
(Bake mode)



Multiple Oven Rack
(Convection bake mode)

- When baking cakes or cookies on two racks in Single mode, place the racks in positions 2 and 5 (Convection Bake mode), 2 and 4 (Bake mode) for the best performance.
- When using 4 pans on two racks: Place two pans in the front of the upper rack and the other two in the rear of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.

Rack and Pan Placement



Single Oven Rack

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 1.5" of air space around it.

For best results, if baking on two racks in Single mode using the Convection bake function, place the oven racks in positions 2 and 5. If baking on two racks in Single mode using the Bake function, put the racks in positions 2 and 4.

When baking in Single mode on a single oven rack, place the rack in position 3 or 4.

Electric oven

Cooking options

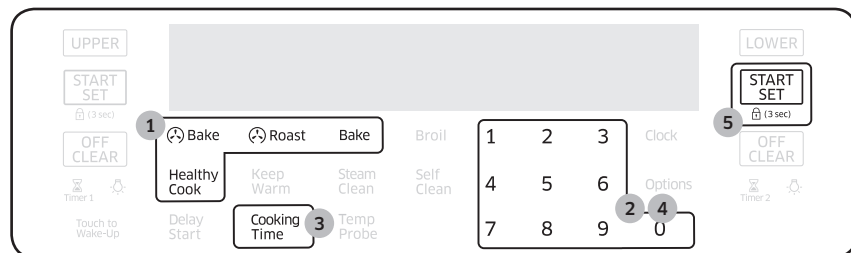
⚠ CAUTION


- 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 (Single mode)

Timed cooking instructs the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.

Mode: Bake /  Bake /  Roast / Healthy Cook

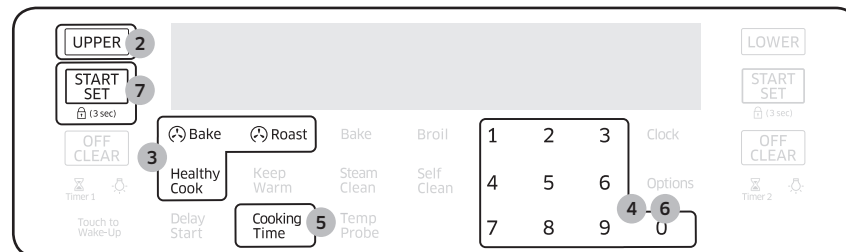



- Press the button corresponding to a desired cooking mode such as  **Bake**.
- If necessary, change the temperature using the number pad.
- Press the **Cooking Time** button.
- Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
- Press the **START/SET** button. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
- 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.
- When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

NOTE

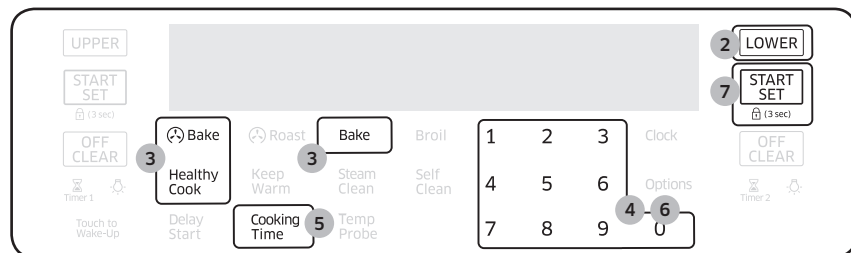
- To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** button and enter a different time. Then, press the **START/SET** button.

Timed Cook (Upper oven mode)



- Insert the Smart divider into the cavity.
- Press the **UPPER** button.
- Press the button corresponding to a desired cooking mode such as  **Bake**.
- If necessary, change the temperature using the number pad.
- Press the **Cooking Time** button.
- Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
- Press the **START/SET** button. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
- 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.
- When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

Timed Cook (Lower oven mode)

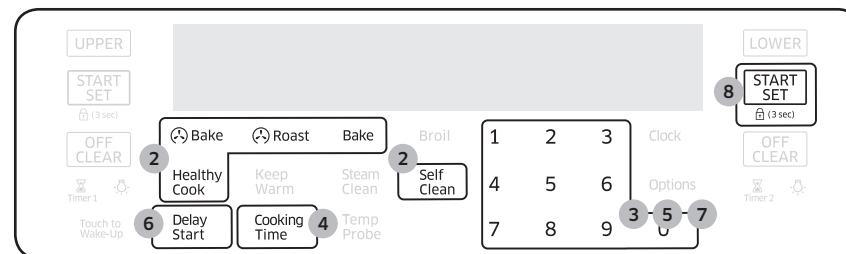


1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **LOWER** button.
3. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the number pad.
5. Press the **Cooking Time** button.
6. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
7. Press the **START/SET** button. The oven will automatically turn on and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
8. 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.
9. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

Delay Start (Single mode)

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

Mode: Bake / Bake / Roast / Healthy Cook / Self-clean



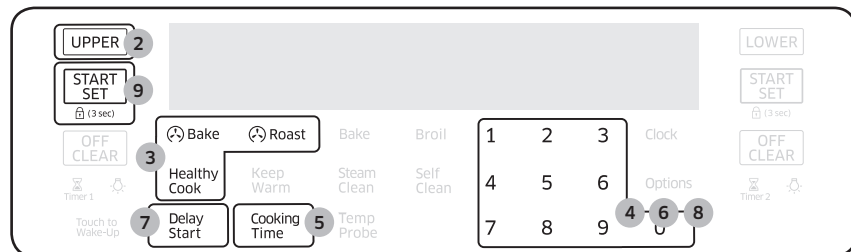
1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** button to change the time elements (AM/PM).
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** button.
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** button, and enter a new starting time. Then, press the **START/SET** button.

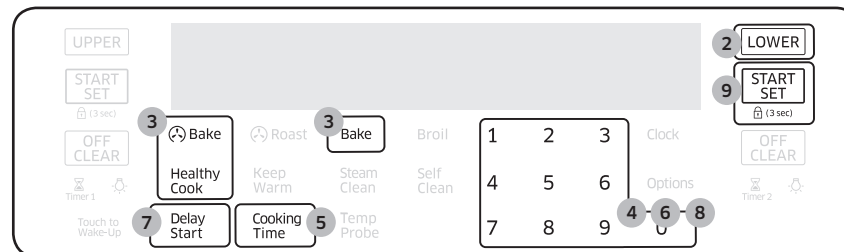
Electric oven

Delay Start (Upper mode)



1. Insert the Smart divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the upper oven, and then close the door.
2. Press the **UPPER** button.
3. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the number pad.
5. Press the **Cooking Time** button.
6. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
7. Press the **Delay Start** button.
8. Set the starting time using the number pad.
9. Press the **START/SET** button.
10. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

Delay Start (Lower mode)

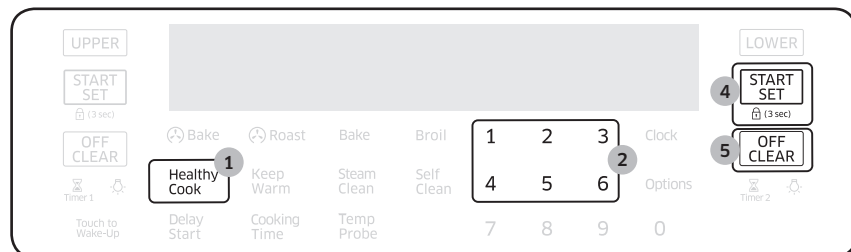


1. Insert the Smart divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the lower oven, and then close the door.
2. Press the **LOWER** button.
3. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the number pad.
5. Press the **Cooking Time** button.
6. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
7. Press the **Delay Start** button.
8. Set the starting time using the number pad.
9. Press the **START/SET** button.
10. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

Special features

Healthy Cook

Healthy Cook provides 6 different specialized cooking options. To use a Healthy Cook option, follow the instructions below.



1. Press the **Healthy Cook** button.
2. Press the number that corresponds to the option you want. See the table below.

1	2	3
Baked potato	Grilled chicken	Salmon steak
4	5	6
White fish fillet	Dehydrate (Single Only)	Bread proof (Single Only)

3. Set the temperature between 100 °F and 550 °F using the number pad. See page **33** and page **34** for more information.
4. Press the **START/SET** button to start cooking.
5. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button.

NOTES

- Preheating is not necessary.
- An error beep sounds if the temperature setting is out of the set range.

Specialized items

1. Baked potato

Baked potato is specially designed to bake potatoes or sweet potatoes.

2. Grilled chicken

Grilled chicken is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts. To prevent over-browning and drying of the skin, wrap each piece or breast of the chicken in foil.

3. Salmon steak

Salmon steak is specially designed to cook salmon steaks.

4. White fish fillet

White fish fillet is specially designed to cook white fish fillets.

5. Dehydrate (Single Only)

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

Category	Rack position		Weight (oz)	Temperature (°F)
	Single rack	Two racks		
Vegetables	3 or 4	2 and 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Fruit	3 or 4	2 and 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Meat	3 or 4	2 and 5	14-30 (400-850 g)	145-175

6. Bread proof (Single Only)

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

CAUTION

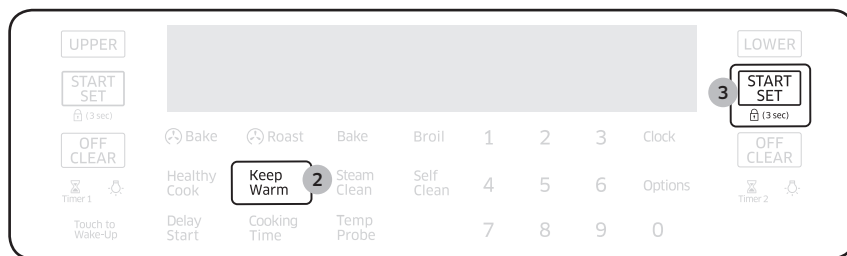
- Do not use Bread proof when the oven temperature is above 125 °F. If the temperature is above 125 °F, this mode will not heat the oven to the optimal temperature. Wait until the oven cools down.
- Do not use Bread proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.

Electric oven

- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 or 4 and cover it with a cloth or with plastic wrap. The plastic wrap may need to be anchored underneath the container so that the oven does not blow off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

Keep Warm (Single mode only)

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** button.
3. Press the **START/SET** button. The oven heats up to 170 °F (77 °C).

NOTES

- You can cancel warming at any time by pressing the **OFF/CLEAR** button.
- To set the warming function during a timed cooking, press the **Keep Warm** button in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming finishes or is canceled.
- Use this function in Single mode only. The oven cannot maintain the low temperature required for this function during Twin mode cooking.

The Sabbath Option (Single mode only)



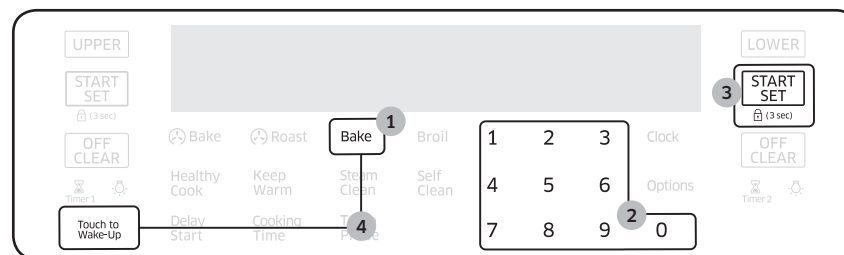
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

Use this option only for baking on the Jewish Sabbath & 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.

To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** button.
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 **Touch to Wake-Up** buttons simultaneously for 3 seconds to display “SAb”. Once “SAb” appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTES

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **Touch to Wake-Up** 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 **Touch to Wake-Up** 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 buttons will function properly: Number Pad, 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.

Changing option settings

Press the Options button to change various settings of the gas oven range to your preference.

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

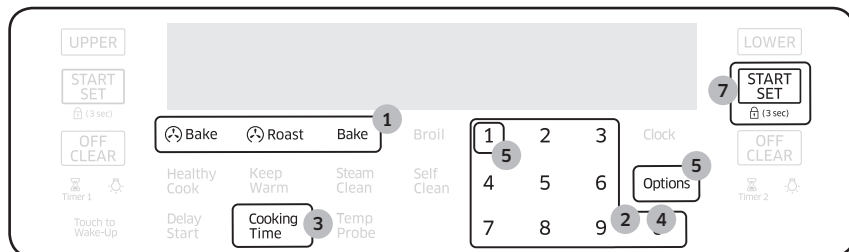
Setting		Description
1	Favorite Cook	Create a favorite cooking mode with 3 different personalized settings.
2	Temperature	Adjust the oven temperature to your needs.
3	Temp. Unit (°F / °C)	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
4	Auto Conversion	Converts regular baking temperatures to convection baking temperatures.
5	Time/date (12hr / 24hr)	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.
6	Energy saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
7	Language	Select a preferred language from English, French, or Spanish.
8	Sound	Mute the oven.
9	Demo mode	Used by retailers for display purposes only.

Electric oven

Favorite Cook (Single mode)

Create a favorite cooking recipe with 3 different personalized settings. This is available only with baking, convection baking, or convection roasting.

To set or change a favorite cook mode

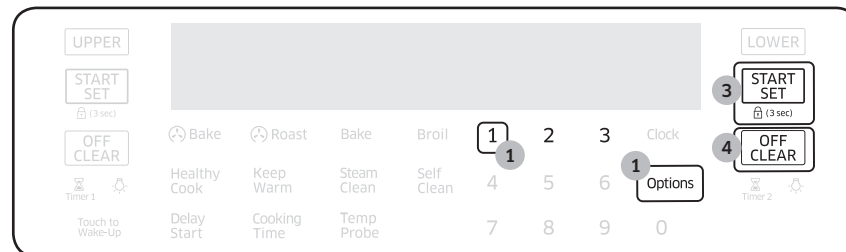


1. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
2. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** button.
4. Enter a desired cooking time using the number pad.
5. Press the **Options** button, and then **1** on the number pad.
6. See the table below, and then press a number on the number pad that corresponds to the “location” in which you want to store the recipe. You can select 1, 2, or 3.

Number Pad	1	2	3
	Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3
Default settings	Cakes	Meats	Chicken
	Bake 325 °F	Roast 350 °F	Roast 375 °F

7. Press the **START/SET** button to save the changes.

To use or recall a favorite cook mode

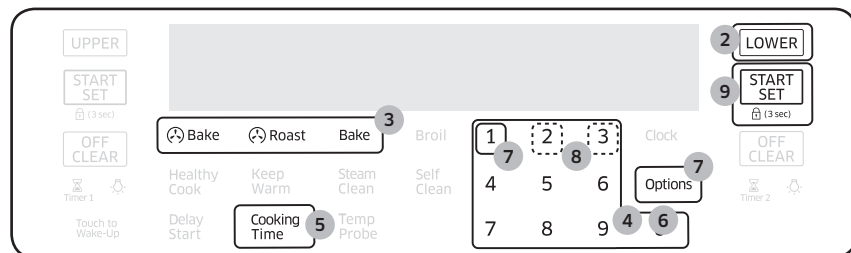


1. Press the **Options** button, and then **1** on the number pad.
2. Press the number that corresponds to the desired favorite cooking recipe.
3. Press the **START/SET** button to start cooking.
4. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and then take out the food.

Favorite Cook (Twin mode)

Create a favorite cooking recipe with 3 different personalized settings. You need to choose the upper oven or lower oven when you save your favorite cooking recipe. This is available only with baking, convection baking, or convection roasting.

To set or change a favorite cook mode



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **UPPER** or **LOWER** button.
3. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.

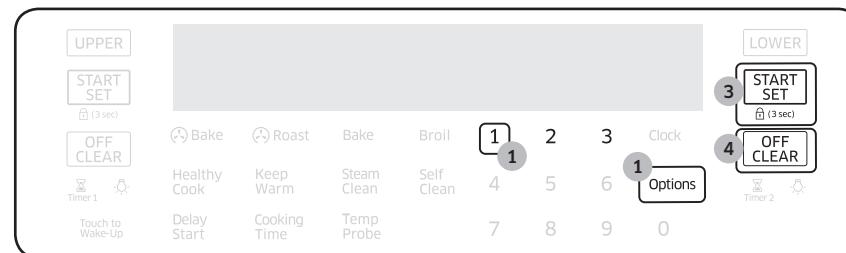
NOTE

- Once you have selected an oven to use (for example, Lower), you must push the buttons for the remaining steps in this procedure, except when you enter the temperature and cooking time.
4. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
 5. Press the **Cooking Time** button.
 6. Enter a desired cooking time using the number pad.
 7. Press the **Option** button, and then **1** on the number pad.
 8. See the table below, and then press a number on the number pad that corresponds to the “location” in which you want to store the recipe. You can select **1, 2, or 3**.

Twin Mode	Once	Twice	Three times
	Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3
Default settings	Upper	Upper	Upper
	Cakes	Meats	Chicken
	Bake 325 °F	Roast 325 °F	Roast 375 °F

9. Press the **START/SET** button to save the changes.

To use or recall a favorite cook mode



1. Press the **Options** button, and then **1** on the number pad.
2. Press the number that corresponds to the desired favorite cooking recipe.
3. Press the **START/SET** button to start cooking.
4. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and then take out the food.

NOTES

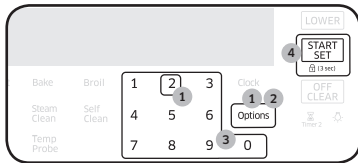
- If you use the upper oven and lower oven simultaneously, Favorite Cook can save the settings for only one.
- If you press the **Favorite Cook** button before Twin mode cooking, the saved cavity is shown on the display.

Electric oven

Non-Cooking Functions

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



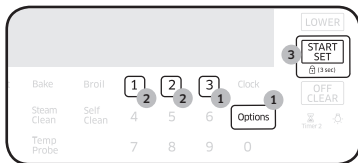
1. Press the **Options** button, and then **2** on the number pad.
2. Press the **Options** button to select a higher (+) or lower (-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.

NOTE

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

Temp. Unit ($^\circ\text{F}$ / $^\circ\text{C}$)

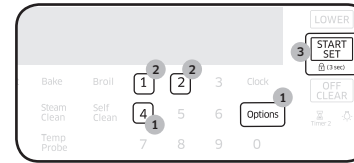
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



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

Auto Conversion

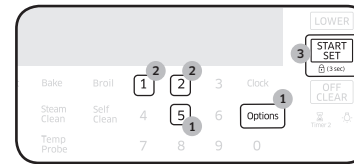
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325°F .



1. Press the **Options** button, and then **4** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad. (Default setting is "Off".)
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Time/date (12hr / 24hr)

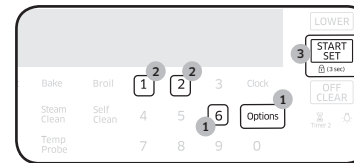
Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.



1. Press the **Options** button, and then **5** on the number pad.
2. Press **1** (12hr) or **2** (24hr) on the number pad. (Default setting is "12-hour".)
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Energy saving

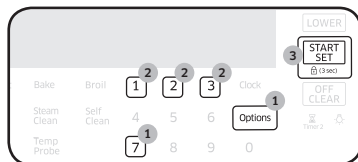
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



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

Language

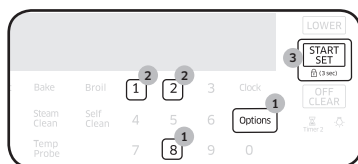
Select a preferred language from English, French, or Spanish.



1. Press the **Options** button, and then **7** on the number pad.
2. Press **1** (EN), **2** (FR), or **3** (SP) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Sound

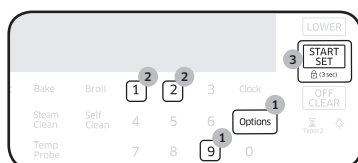
Mute/unmute the oven.



1. Press the **Options** button, and then **8** on the number pad.
2. Press **1** (unmute) or **2** (muted) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Demo mode

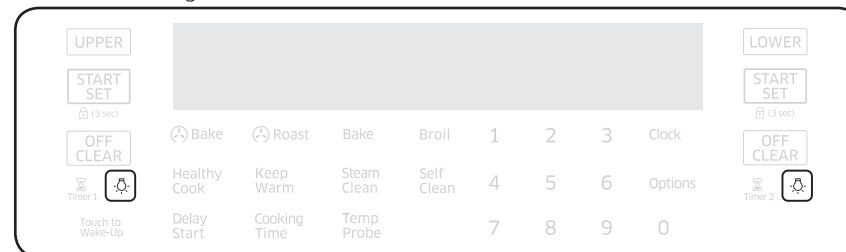
This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.



1. Press the **Options** button, and then **9** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Oven light

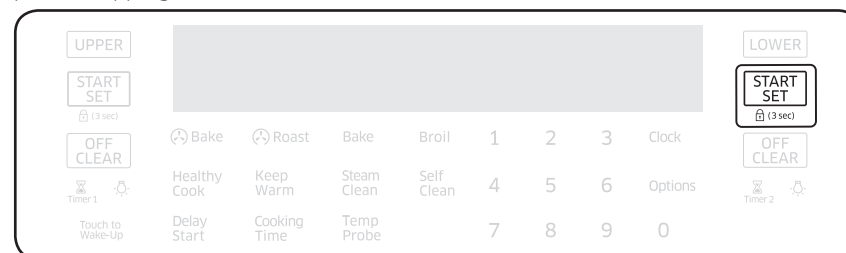
Turns the oven light on and off.



Press the **Oven Light** button to turn the oven light on and off.

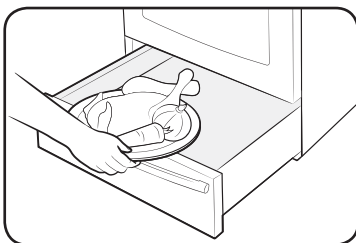
Oven lock

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



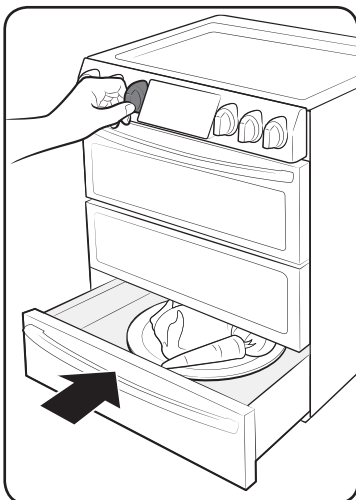
Press and hold the **START/SET** button for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.

Warming drawer



STEP 1

Put the cooked food in its container into the warming drawer.

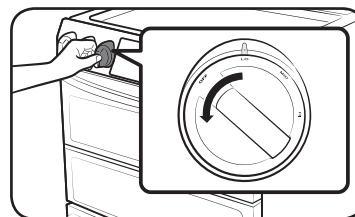


STEP 2

Close the warming drawer and set the Warming level. (Lo-Med-Hi)

Warming drawer

Keep your cooked food warm. This drawer is designed to keep hot food warm, but not for heating cold food. The drawer takes about 25 minutes to warm up.



1. Turn the warming drawer knob to set the desired temperature.
2. To turn off the warming drawer, turn the knob to the OFF position.

NOTE

- If you set the 12 Hr Energy Save mode, warming drawer operation will automatically shut off in 3 hours. Pay special attention to the knob position after turning off the warming operation in 3 hours. The knob dial does not return to the Off position automatically.

Recommendations

Category	Food type
Low	Soft rolls, empty dinner plates
Medium	Roasts (beef, pork, lamb), casseroles, vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Poultry, pork chops, hamburgers, pizza, bacon, fried foods

NOTES

- For best performance, do not keep food in the warming drawer for longer than 1 hour.
- Do not keep small quantities of food or heat-sensitive food (eggs, for example) in the warming drawer longer than 30 minutes.

CAUTION

- Do not use plastic containers or plastic wraps.
- Do not cover the inner area of the warming drawer with aluminum foils.
- Do not store liquid or water inside the warming drawer.
- Close food containers with a lid or cover them with aluminum foil.
- Remove food utensils before inserting food into the drawer.
- Place food on a heat safe dish after you remove it from the warming drawer.
- The warming drawer is disabled during a self-cleaning cycle.
- The warming drawer turns off automatically after 3 hours.

Maintenance

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** button 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** button again for 3 seconds.

WARNING

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

Stainless steel surface

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

CAUTION

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

Maintenance

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.

NOTES

- Do not use a dishwasher to clean the racks.
- 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.
- 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 gliding rack.

Door

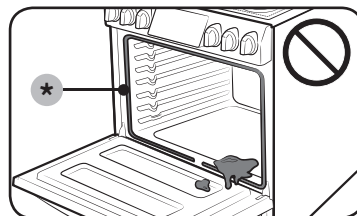
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

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.

Outer side

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

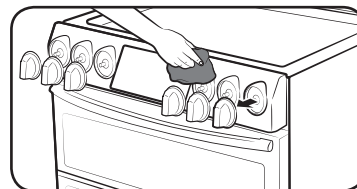


CAUTION

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

Burner controls

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



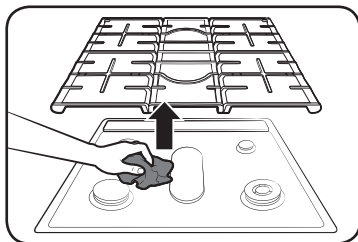
1. Pull knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

CAUTION

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

Cooktop surface

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



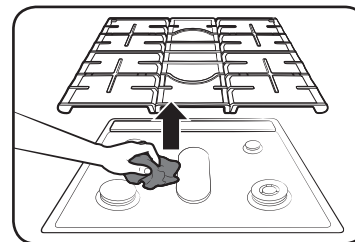
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe out the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert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

⚠ CAUTION

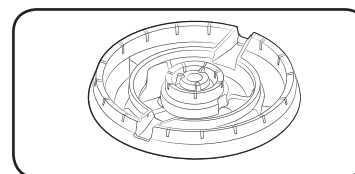
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning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

Burner grates and components

Turn off all surface burners, and make sure they are 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. Reinstall the burner grates in their respective positions.
7. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.



Brass burner head

📖 NOTES

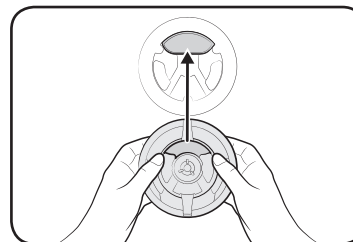
- The brass parts of your burner will change color with use. However, this will not affect performance and you can clean the brass parts with a brass cleaner.
- Clean that the burner port openings aren't plugged.
- Do not wash in the dish washer.

Maintenance

⚠ CAUTION

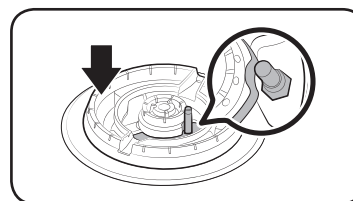
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- The burner spreader can be blocked by food or dust. Clean the spreader if it appears blocked. If you clean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

Burner reinstall guide

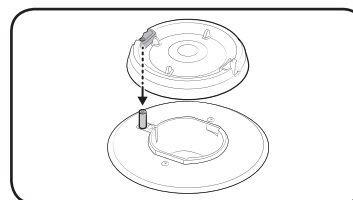


Dual Burner head

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

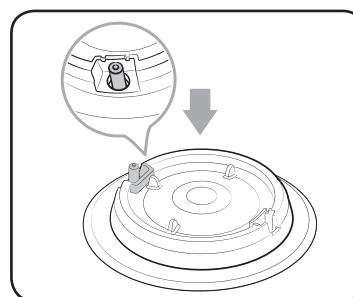


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

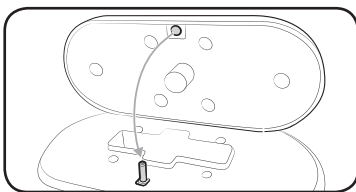


Round Burner head

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

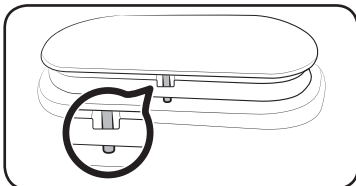


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.



Oval Burner

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

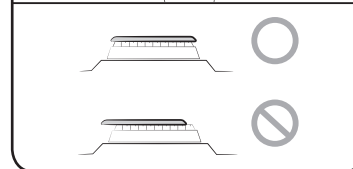
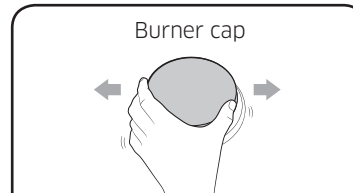
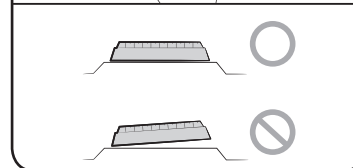
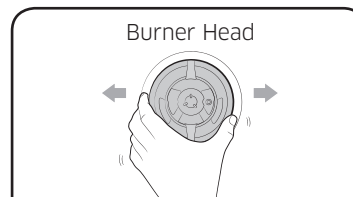
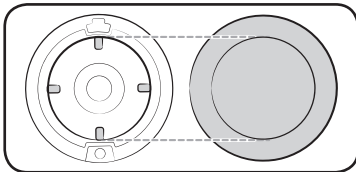
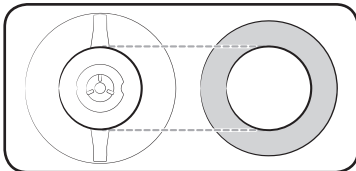
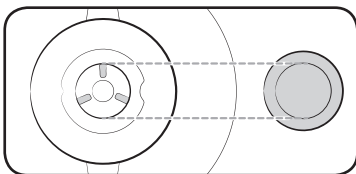


Burner Cap

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

Top	Bottom

📖 NOTE

- The precise simmer burner (RR) cap and the inner Dual burner (RF) cap are interchangeable.

Maintenance

Self-cleaning (Single mode only)

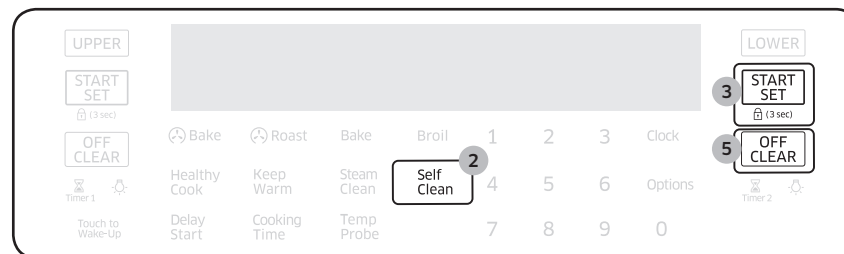
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

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

To perform the self-cleaning cycle

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



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Press the **Self Clean** button, and then select the cleaning time. See the table below.

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

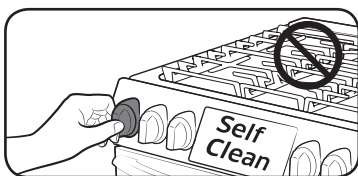
3. Press the **START/SET** button. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps 10 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C).
5. When the Lock icon changes 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 (200 °C).
6. Press the **OFF/CLEAR** button to display the time of the day.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

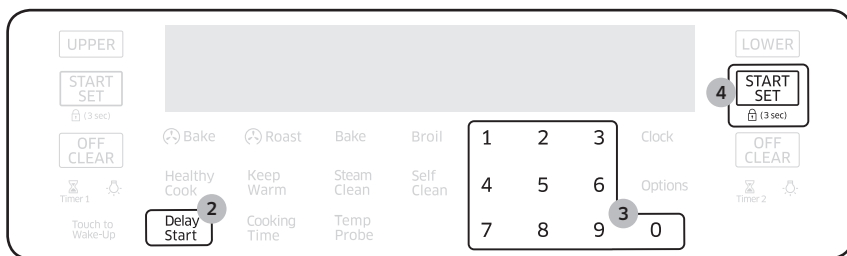
- Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



NOTE

- Turn off the surface burner while the oven is performing a self cleaning cycle. Self-clean will not operate if a surface burner is on.

To delay starting the self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Press the **Delay Start** button. 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** button. 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 **OFF/CLEAR** button. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C).

After self-cleaning

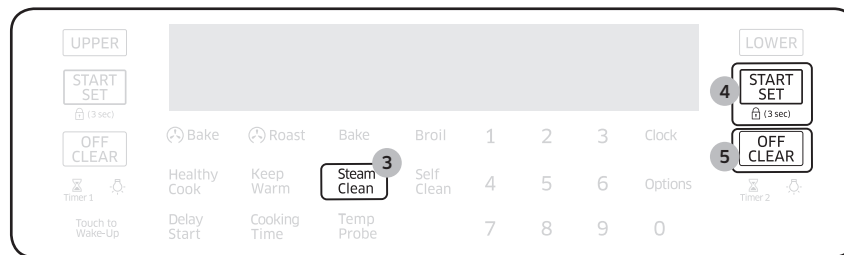
- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 400 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.

- 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 start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.

CAUTION

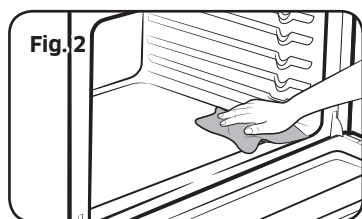
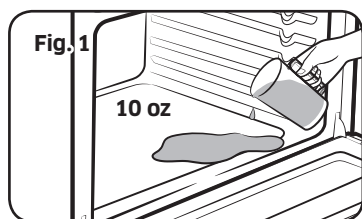
- Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

To perform the Steam Cleaning cycle



1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven, and then close the oven door. Use normal water only, not distilled water. (Fig. 1)
3. Press **Steam Clean**.
4. Press **START/SET**. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Press **OFF/CLEAR**.
6. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth. (Fig. 2)

Maintenance



⚠ WARNING

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

📖 NOTES

- When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.
- Take care when opening the door after a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

Care and cleaning of the oven



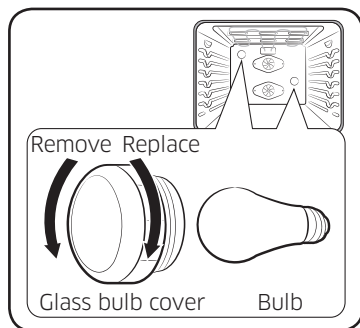
⚠ WARNING

- Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.
- If your range is moved for cleaning, servicing, or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. If you fail to re-engage the Anti-Tip device, the range could tip and cause serious injury.

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 gas oven is turned off and cool before replacing the oven light.

NOTES

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

Removing and Re-installing the Oven Door

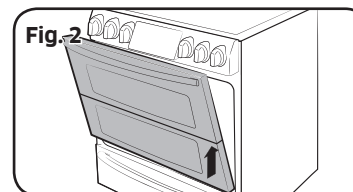
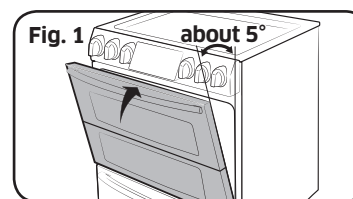
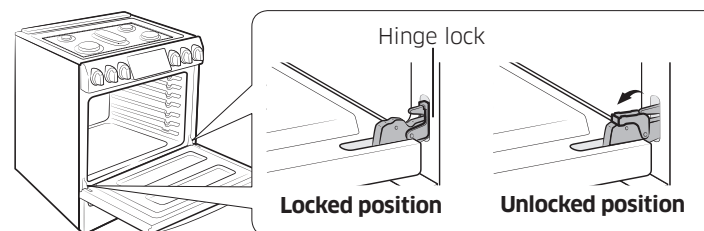
How to remove the door

NOTE

- You can remove the upper door the same way you remove the full 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.



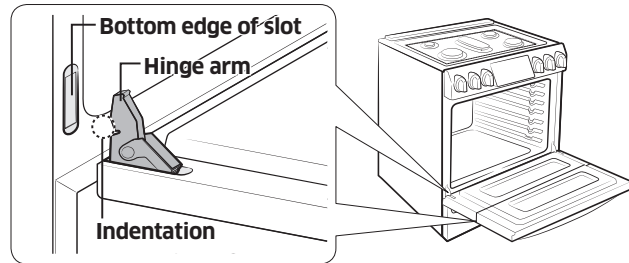
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot (Fig. 2).

Maintenance

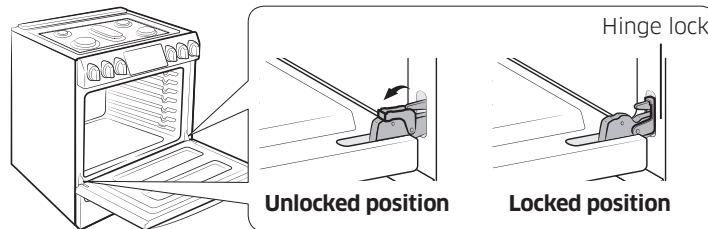
How to re-install the door

You can re-install the upper door the same way you re-install the full 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 indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



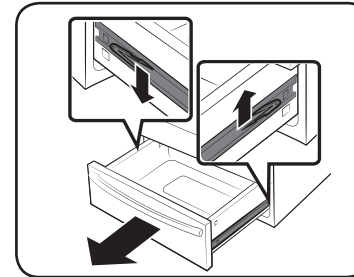
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



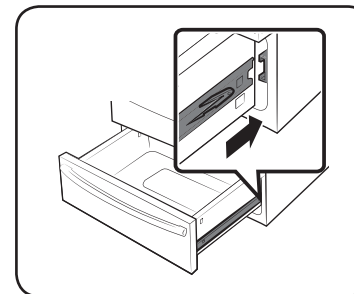
5. Close the oven door.

How to remove and re-install the warming drawer.

Warming drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.



4. To re-install, put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.

Troubleshooting

If you encounter a problem with the gas oven, first check the table below and try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

Problem	Cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 43 .
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See page 43 .)

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Check the burner orifice size and 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 button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the "Information codes" chart on page 56 .	Press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

Problem	Cause	Action
The oven will not turn on.	The oven is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The oven temperature is too hot or cold.	The oven thermostat needs adjustment.	See page 38 .
The oven heater 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 button 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 OFF/CLEAR button. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the Bake and Touch to Wake Up buttons simultaneously for 3 seconds.

Problem	Cause	Action
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 press the START/SET button 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 Touch to Wake-Up buttons simultaneously for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See page 49 .
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food 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 26 .
	The controls are not being set properly.	See page 23 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven.	This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven.
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 press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Smart Divider is installed in the oven.	Self-clean will not operate with the Smart Divider installed. Remove it from the oven.
	The warming drawer is being used.	Self-clean will not operate when the warming drawer is on.
	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 46 .)
A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on.	

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
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 OFF/CLEAR button. 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.
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.

Problem	Cause	Action
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.
There is steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 46.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.

Problem	Cause	Action
Oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
Convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

Warming drawer

Problem	Cause	Action
Warming drawer will not work.	The controls are not set properly.	Reset the controls as described on page 40 .
	The Self-Clean or Sabbath function is being used.	The warming drawer will not operate when either of these functions is operating. Try again after these functions are completed or cancelled.
	The oven controls have been locked.	Unlock the controls and try again.
	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace blown fuse or reset tripped circuit breaker.

Problem	Cause	Action
Excessive condensation in the warming drawer.	The temperature setting is too high.	See page 40 .
	The foods being warmed are not covered with a lid or aluminum foil.	Cover foods with a lid or aluminum foil.
	You are trying to warm liquids.	Liquid should not be warmed in the drawer. Remove liquids.
Warming drawer or storage drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is not properly aligned with the full-extension roller guide rails or nylon drawer guides.	Remove and replace the drawer. (See page 49 .)
	The contents in the drawer are too heavy.	Reduce the weight and/or redistribute the contents in the drawer.

Others

Problem	Cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace fuse or reset circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 21 .
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 28 .
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page 15 .
	The oven thermostat needs adjustment.	See page 38 .
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 14 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 23 .
	The oven door was not closed during broiling.	See page 21 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 26 .

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
E-20	Oven sensor malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the OFF/CLEAR button and 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.
E-21	The oven is overheating.	
E-23	Temp probe malfunction.	
E-d0	Control pad malfunction.	
E-d1	Door lock malfunction.	
E-F0	PCB signal malfunction.	
E-F2	Touch IC and PCB signal malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. If the Divider is in the oven, make sure it is pushed in all the way. 2. If the Divider is not in the oven, see if something is pressing against the divider switch in the back of the oven. 3. If the Divider is all the way in or there is nothing pressing against the Divider switch, press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds, and then reconnect the power.
-dE-	Divider switch malfunction.	

** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

Warranty (U.S.A)

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.

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.

Warranty (CANADA)

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

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 de combustible dual

Manual del usuario

NY58J9850WS



SAMSUNG

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

- No debe almacenarse ni utilizarse gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otros artefactos.
- QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS:
 - NO intente encender ningún artefacto.
 - 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 asegurarse 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.** Remítase al 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 al dispositivo anti inclinación.

Contenido

Dispositivo anti inclinación	2
Información importante de seguridad	4
Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto	4
Símbolos usados en este manual	4
California Proposición 65 Advertencia	4
Mancomunidad de Massachusetts	5
Seguridad general	5
Seguridad contra incendios	5
Seguridad del gas	6
Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra	6
Seguridad de la instalación	7
Seguridad de la ubicación	8
Seguridad de la cubierta	8
Seguridad del horno	9
Calentamiento seguro del cajón	10
Seguridad durante la auto-limpieza del horno	10
Seguridad de la campana de ventilación	11
Descripción general	11
Esquema	11
Elementos incluidos	12
Panel de control	12
Antes de comenzar	13
Modo de visualización.	13
Reloj	14
Temporizador de cocina	14
Ventilación del horno/orificios de refrigeración	14
Cubierta	15
Ignición	16
Utensilio de cocina	16
Rejilla para wok	17
Comal	17

Contenido

Dual Door™	18
Cómo utilizar la puerta superior	18
Cómo utilizar toda la puerta	19
Horno eléctrico	19
Modo simple	19
Modo doble	20
Modo de cocción	21
Asar a la parrilla	23
Guía de recetas	26
Guías de ajuste de temperatura	26
Uso de las parrillas del horno	28
Opciones de cocción	30
Funciones especiales	33
Cómo cambiar los ajustes de las opciones	35
Funciones no relacionadas con la cocción	38
Cajón de calentamiento	40
Cajón de calentamiento	40
Mantenimiento	41
Limpieza	41
Cuidado y limpieza del horno	48
Reemplazo de la luz del horno	49
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno	49
Resolución de problemas	51
Puntos de verificación	51
Códigos de información	56
Garantía limitada (Estados Unidos)	57
Garantía (CANADÁ)	59

Información importante de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

- Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este artefacto incluidas en este manual. Las instrucciones deben seguirse para minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.
- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este Manual del Usuario.

SÍMBOLOS USADOS EN ESTE MANUAL

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

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

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

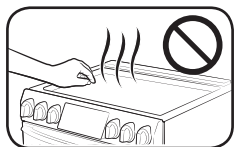
MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

- 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 siguientes precauciones.



- **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. No deje solos a los niños.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se incendien. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **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 encuentra dañada, no funciona 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. Jamás 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. **No** se introduzca en el horno.
- **Enseñe** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles / la puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.
- No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
 - Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
 - Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio, problemas con el producto o lesiones.

SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

⚠ ADVERTENCIA

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



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

Información importante de seguridad

- Para evitar la acumulación de grasa, limpie regularmente las ventilaciones y la cavidad.
- **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 eche** agua sobre la grasa prendida fuego. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga 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 prenderse fuego, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/ BORRAR)** para **apagar el 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 prenderse fuego.
- **No utilice** el horno para secar periódicos. Si se recalientan, pueden arder en llamas.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Entre ellas se encuentran las aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No 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 siguientes precauciones.

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.
- **Evacúe** 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.

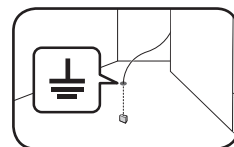
Verificación de pérdidas de gas

- La prueba de pérdidas del artefacto debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante. **No utilice** una llama para verificar si hay pérdidas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una pérdida 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 siguientes precauciones.



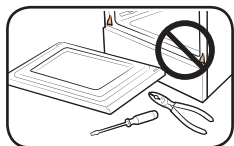
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.

- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
- **No conecte** el cable de conexión a tierra a cañerías de plomería de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
- 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.
- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- La estufa no debe colocarse sobre una base.
- 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.

SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN

▲ ADVERTENCIA

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



- Un **instalador calificado** debe 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.

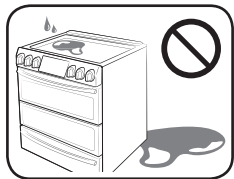
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto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

Información importante de seguridad

SEGURIDAD DE LA UBICACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

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



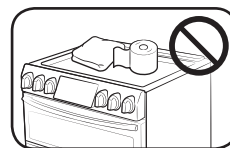
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.

- 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 pulgadas 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.
- Para que la estufa pueda ventilarse correctamente, asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas ni cubiertas, y de que haya suficiente espacio libre arriba, atrás, a los lados y por debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta y se obtengan buenos resultados de cocción.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 194 °F (90 °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

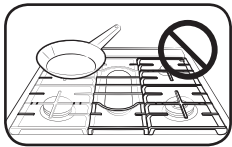
⚠ ADVERTENCIA

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



- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta. 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 un quemador, **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 los quemadores 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, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para cocinar 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 distribuidor del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- **Asegúrese** de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al volver a ensamblar el distribuidor del quemador.
- 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.
- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- 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.

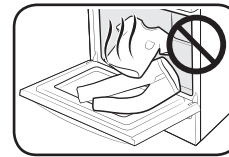
- **No levante** la cubierta. Levantar la cubierta puede dañar la estufa y generar un funcionamiento defectuoso.
- Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.

- **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 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.
- **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 van a freír 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.

SEGURIDAD DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA

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



- **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 parrilla dividida esté en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.
- **Asegúrese** de que las parrillas 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.

Información importante de seguridad

- **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. 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 parrillas 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.
- **No cubra** ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno, ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto evita que el aire circule a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- **Sea precavido** al abrir la puerta. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

CALENTAMIENTO SEGURO DEL CAJÓN

▲ ADVERTENCIA

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



- El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no pueden ser calentados, entibados o cocinados en el cajón de calentamiento. Las bacterias crecen muy rápidamente en los alimentos que están a una temperatura entre 40 y 140 °F.

- **No utilice** el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para calentar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón.
- **No utilice** 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.
- **Sea precavido** al abrir el cajón. Abra el cajón tan solo una hendidura y deje salir el vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos. El vapor o aire caliente que escapan pueden producir quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- **No utilice** el cajón para secar periódicos. Si se recalientan, pueden arder en llamas.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón. El papel de aluminio es un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado debajo de él. Esto alterará el funcionamiento del cajón y podría dañar su acabado interior.
- **No deje** productos de papel, plásticos, alimentos enlatados ni materiales combustibles dentro del cajón.
- **No deje** recipientes de grasa derretida en el cajón o cerca de él.
- **No caliente** alimentos en el cajón por más de tres horas.

SEGURIDAD DURANTE LA AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO

▲ ADVERTENCIA

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



- 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.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

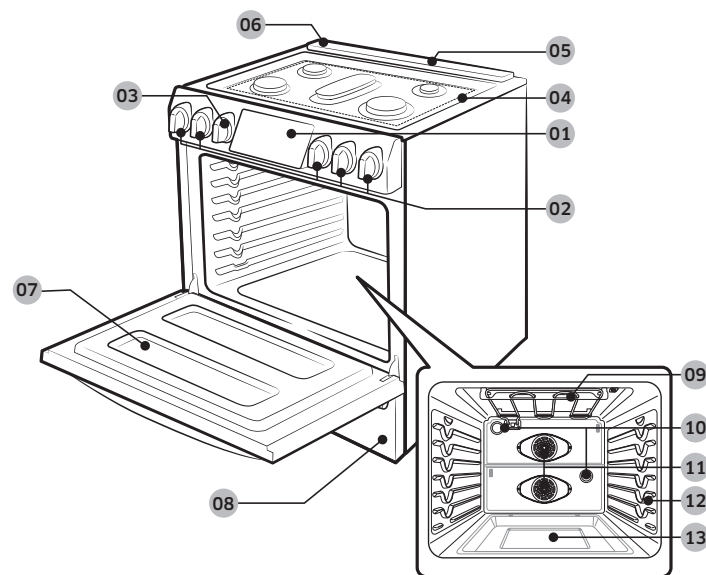
- Antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza, **retire** todas las parrillas, los recipientes y los utensilios del horno. Solo pueden dejarse en el horno parrillas recubiertas de porcelana.
- Antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno.
- **No realice la auto-limpieza** si el cajón inferior o el cajón de calentamiento están en el horno.
- 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.
- **Nunca tenga** aves mascota en la cocina. Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.
- **No use** ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores.
- **Retire** los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.
- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de ejecutar el ciclo de auto-limpieza.
- **No utilice** limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.
- Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.

SEGURIDAD DE LA CAMPANA DE VENTILACIÓN

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

Descripción general

Esquema



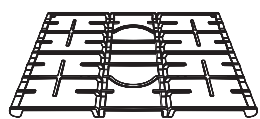
01 Pantalla táctil	02 Perillas para los quemadores superiores (5 piezas)	03 Perilla para el cajón de calentamiento (1 pieza)
04 Quemadores superiores	05 Abertura de ventilación del horno	06 Orificios de refrigeración
07 Puerta doble del horno desmontable	08 Cajón de calentamiento	09 Calentador del horno para asar a la parrilla
10 Luz del horno (2 ubicaciones)	11 Ventilador de convección/Calentador de convección	12 Sistema de parrillas del horno
13 Calentador del horno para hornear		

NOTA

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

Descripción general

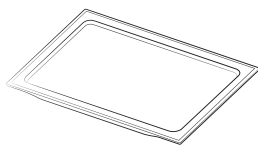
Elementos incluidos



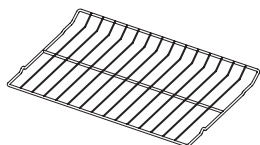
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



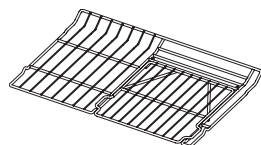
Quemadores superiores y tapas (5) *



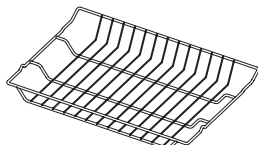
Divisor inteligente (1) *



Parrilla plana (1) *



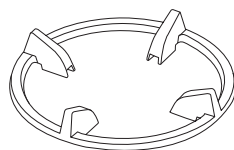
Parrilla dividida (1) *



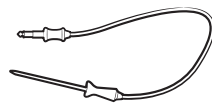
Parrilla ahuecada (1) *



Comal (1) *



Rejilla para wok (1) *

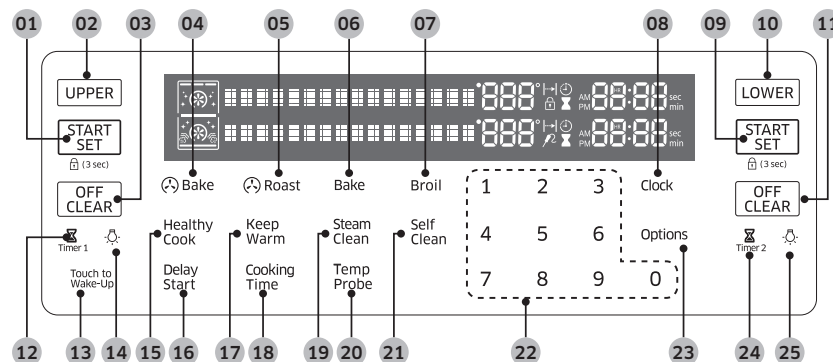


Sonda de temperatura (1) *

NOTA

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

Panel de control



- 01 START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Iniciar una función o configurar el tiempo.
- 02 UPPER (SUPERIOR):** Seleccionar la cavidad de cocción superior.
- 03 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR):** Cancelar la operación actual pero no el temporizador.
- 04 Convection Bake (Hornear por convección):** Activar el horneado por convección para grandes cantidades de alimentos en varias parrillas.
- 05 Convection Roast (Asar por convección):** Activar el asado por convección para cortes de carne grandes.
- 06 Bake (Hornear):** Hornear los alimentos en forma uniforme con el quemador inferior del horno.
- 07 Broil (Asar a la parrilla):** Asar el alimento solamente con el quemador superior del horno.
- 08 Clock (Reloj):** Configurar la hora del reloj.
- 09 START/SET (INICIO/CONFIGURAR) (Bloquear):** Iniciar una función o configurar el tiempo. Bloquear el panel de control y la puerta para evitar accidentes.
- 10 LOWER (INFERIOR):** Seleccionar la cavidad de cocción inferior.
- 11 OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR):** Cancelar la operación actual pero no el temporizador.
- 12 Timer1 (Temporizador 1):** Activar o desactivar el temporizador (superior).

- 13 Touch to Wake-Up (Tocar para activar):** Activar la pantalla del panel de control.
- 14 Oven Light (Luz del horno):** Encender/apagar la luz del horno superior.
- 15 Healthy Cook (Comida saludable):** Mostrar las recetas de comida saludable especialmente diseñadas para distintos tipos de alimentos.
- 16 Delay Start (Inicio retardado):** Programar el horno para que se inicie a una hora determinada.
- 17 Keep Warm (Mantener caliente):** Mantener los alimentos cocinados calientes a baja temperatura entre 150 °F y 200 °F (66 °C y 93 °C).
- 18 Cooking Time (Tiempo de cocción):** Establecer el tiempo de cocción.
- 19 Steam Clean (Limpieza con vapor):** Presione para seleccionar la función de limpieza con vapor del horno único.
- 20 Temp Probe (Sonda de temperatura):** Activar el modo de sonda de temperatura.
- 21 Self-Clean (Auto-limpieza):** Quemar residuos de alimentos en el horno a temperaturas muy elevadas.
- 22 Números:** Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o la programación.
- 23 Options (Opciones):** Mostrar las 9 opciones disponibles para el usuario.
- 24 Timer2 (Temporizador 2):** Activar o desactivar el temporizador (inferior).
- 25 Oven Light (Luz del horno):** Encender/apagar la luz del horno inferior.

Antes de comenzar

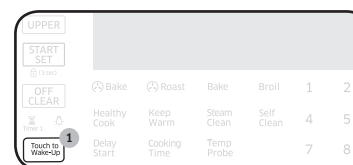
Debe conocer las siguientes características y componentes antes de utilizar la estufa por primera vez.

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 permanece inactivo con solo la visualización de la hora hasta que es reactivado por el usuario.

Reactivación

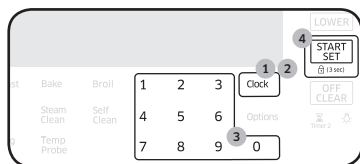


Para activar el panel de control, presione **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)**. En este modo están disponibles las preferencias de usuario, como el temporizador, la luz del horno y/o el bloqueo de los controles.

Antes de comenzar

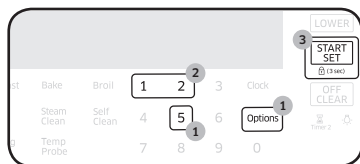
Reloj

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 el botón **Clock (Reloj)**.
2. Para seleccionar AM/PM, vuelva a presionar el botón **Clock (Reloj)**.
3. Ingrese la hora actual usando el teclado numérico.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para confirmar los ajustes.



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

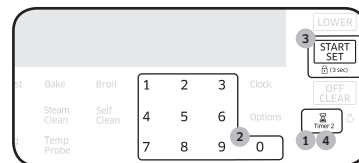
1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego 5 en el teclado numérico.
2. Presione **1** para el formato de 12 horas o **2** para el formato de 24 horas.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

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.

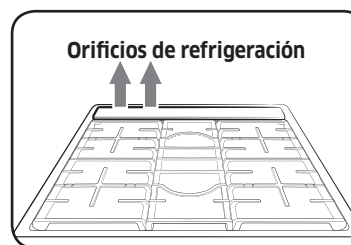
Temporizador de cocina

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 99 minutos.



1. Presione el botón **Timer1 (Temporizador 1)** o **Timer2 (Temporizador 2)**.
2. Ingrese el tiempo deseado usando el teclado numérico.
3. Cuando finalice, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** o **Timer (Temporizador)**.
4. Para cancelar los ajustes del temporizador, vuelva a presionar el botón **Timer (Temporizador)**.
5. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve el mensaje "End". Presione el botón **Timer (Temporizador)** para borrar el mensaje.

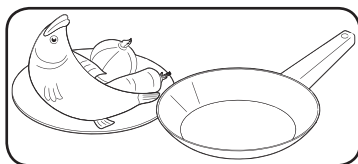
Ventilación del horno/orificios de refrigeración



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.

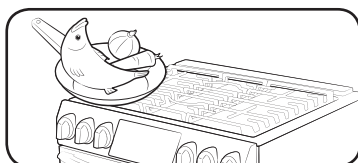
- No bloquee los orificios de ventilación ni la zona alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Cubierta



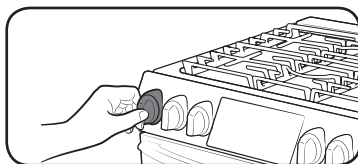
PASO 1

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



PASO 2

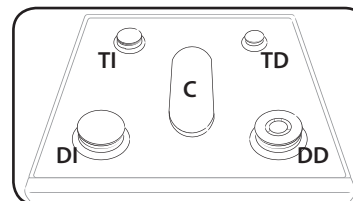
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.

Quemadores de gas



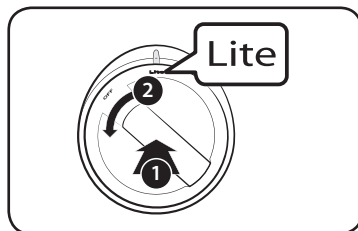
Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste LITE (Encender). Al girar la perilla hacia la posición LITE (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores 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 siguiente.

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 22000 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 para tiempo prolongado
Centro (C) 9500 BTU	Asar con grill/comal	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes	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, salsa de tomate*	Cocción de uso general

* La salsa de tomate debe revolverse durante la cocción a fuego lento.

Cubierta

Ignición



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 la 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 coloca 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.

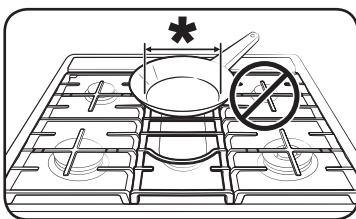
Utensilio de cocina

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 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

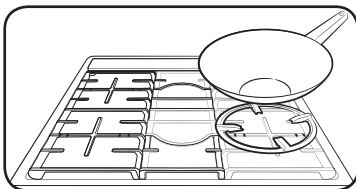
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.

* : 6 pulgadas o menos

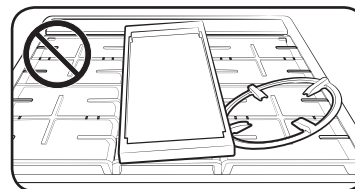
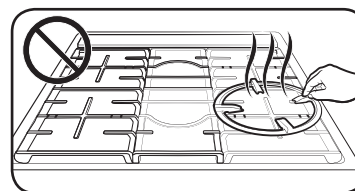
- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden 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.

Rejilla para wok

Los woks se utilizan con frecuencia para salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión y escalfado. La rejilla para wok provista admite woks de 12" a 14".



- Apague todos los quemadores y espere hasta que las rejillas se enfríen completamente.
- Coloque la rejilla para wok sobre cualquiera de las rejillas laterales.
- Coloque un wok sobre la rejilla para wok. Asegúrese de que el wok se apoye sobre la rejilla.
- Encienda el quemador y ajuste el nivel de llama adecuado.

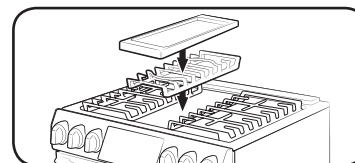


⚠ PRECAUCIÓN

- No quite la rejilla para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la rejilla para wok misma se enfríen.
- Cuando se utiliza la cubierta o el horno, la rejilla para wok que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho. Use guantes para hornos cuando coloque o quite la rejilla para wok.
- No utilice utensilios con un fondo plano o woks con un diámetro inferior al diámetro del aro para wok. El utensilio o el wok pueden volcarse.
- No utilice un utensilio de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en las inmediaciones.
- No utilice la rejilla para wok y el comal al mismo tiempo.
- Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos ni para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.

Comal

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



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

Cubierta

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

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Condición de precalentamiento	Condición de cocción
Panqueques	5-10 min.	Alta	Mediana alta
Hamburguesas	5-10 min.	Alta	Alta
Huevos fritos	5-10 min.	Alta	Mediana baja
Tocino	5-10 min.	Alta	Alta
Salchichas para el desayuno	5-10 min.	Alta	Alta
Emparedado de queso grillado	4-8 min.	Alta	Alta

⚠ PRECAUCIÓN

- No quitar el comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y el comal mismo se enfríen.
- Si deja el comal sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utiliza la cubierta o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o quite el comal.
- No recaliente el comal. Se puede dañar el revestimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, por ejemplo, como tabla para cortar o estante de almacenamiento.
- No cocine alimentos en exceso grasosos. La grasa puede derramarse.
- El comal es bastante pesado porque es de hierro fundido. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.

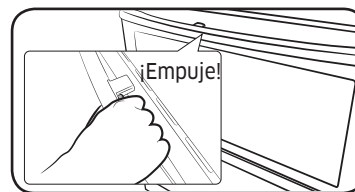
📖 NOTAS

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

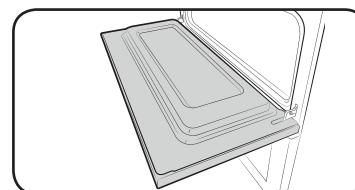
Dual Door™

Este horno tiene una única puerta Dual Door™ con bisagra en el centro, lo que permite abrir solo la mitad superior para acceder a la cavidad de arriba. Cuando utiliza la capacidad Flex Duo™, puede acceder al espacio superior del horno mucho más fácilmente y con mayor eficiencia energética.

Cómo utilizar la puerta superior

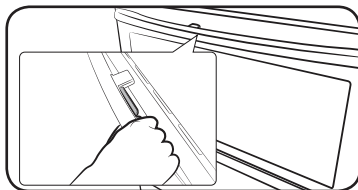


1. Sujete la manija y la palanca, presione la palanca para liberar la traba de la puerta y jale la manija.

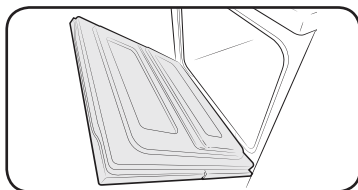


2. Esto abrirá solo la puerta superior como se muestra.

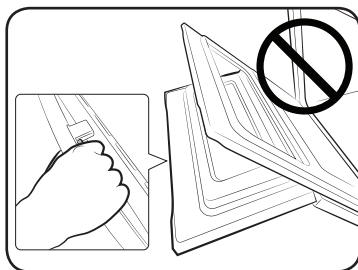
Cómo utilizar toda la puerta



1. Sujete la parte sin palanca de la manija y jale.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

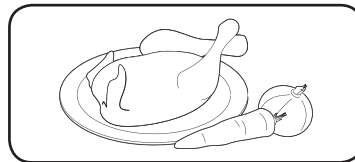
- Cuando abra toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija por la parte que no tiene palanca. Si presiona la palanca mientras está abriendo la puerta, la puerta superior puede abrirse y causar daños físicos.

📖 NOTAS

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No permita que los niños jueguen con la puerta superior o se suban a ella.

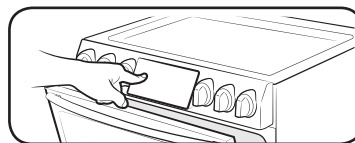
Horno eléctrico

Modo simple



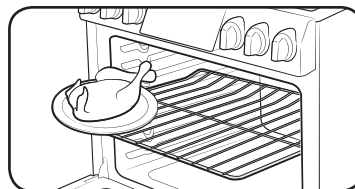
PASO 1

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



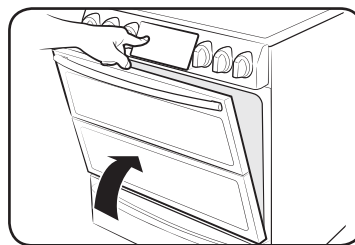
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.

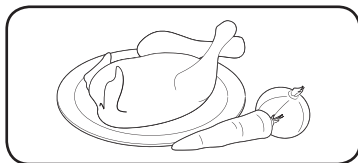


PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

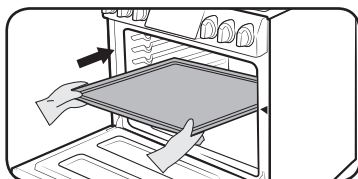
Horno eléctrico

Modo doble



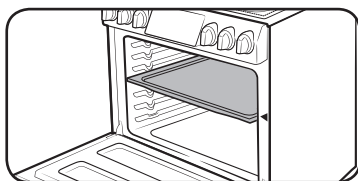
PASO 1

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



PASO 2

Inserte el Divisor inteligente en la quinta posición de la parrilla.

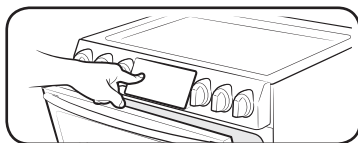


PASO 3

Empuje el Divisor inteligente hasta que la estufa emita una señal sonora.

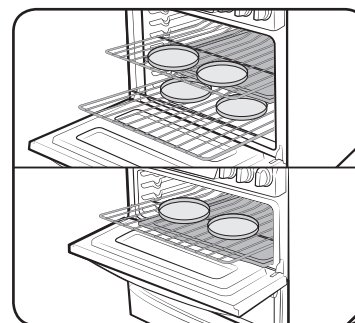
⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando el Divisor inteligente está correctamente insertado, aparece el icono “-”.



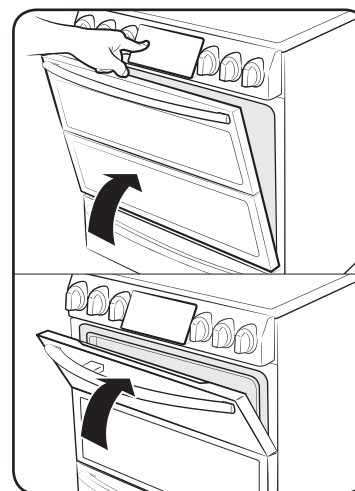
PASO 4

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 5

Disponga los recipientes en las parrillas.

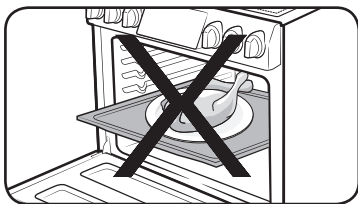


PASO 6

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTAS

- Para utilizar el modo de funcionamiento doble, inserte el Divisor inteligente.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de terminar la cocción.
- Cuando no utilice el Divisor inteligente, guárdelo a temperatura ambiente.
- Manipule el Divisor inteligente con ambas manos.
- Use guantes para horno cuando inserte o retire el Divisor inteligente.
- Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento de los hornos superior e inferior es diferente.
- No coloque recipientes con alimentos directamente sobre el Divisor inteligente para cocinar.

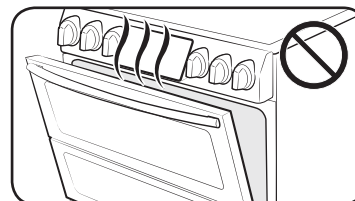


PRECAUCIÓN

La estufa muestra “-dc-”

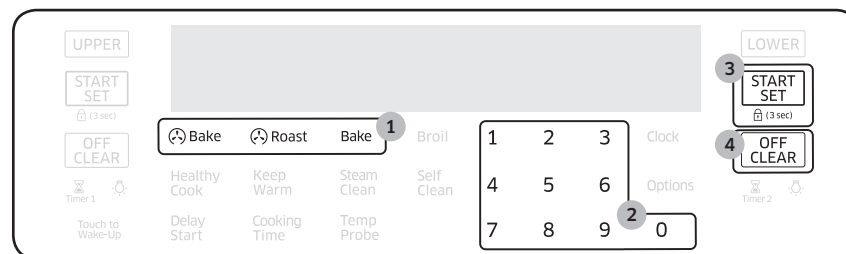
- Revise el Divisor inteligente para ver si está instalado correctamente.
- No inserte ni retire el Divisor inteligente durante la cocción.

Modo de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 2 minutos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, hornear, asar a la parrilla o cocción favorita, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

Hornear y asar (modo simple)



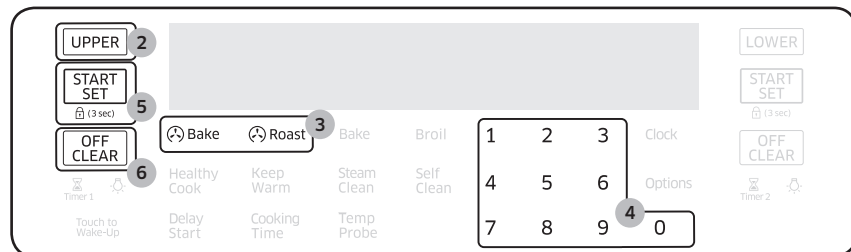
1. Presione el botón **Bake (Hornear por convección)**, **Roast (Asar por convección)** o **Bake (Hornear)**.
2. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 550 °F.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y, luego, retire los alimentos.

NOTA

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

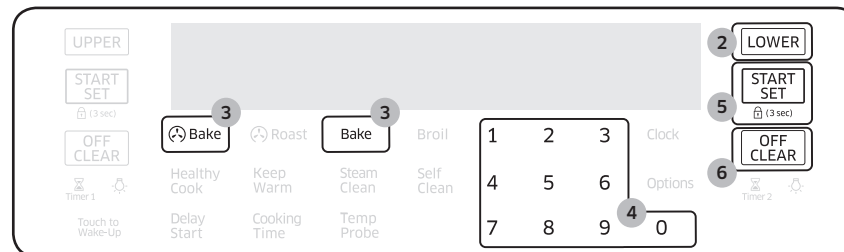
Horno eléctrico

Hornear y asar (superior modo doble)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione el botón **UPPER (SUPERIOR)**.
3. Presione la tecla **Bake (Hornear por convección)** o **Roast (Asar por convección)**.
4. 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 480 °F.
5. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
6. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

Hornear (inferior modo doble)



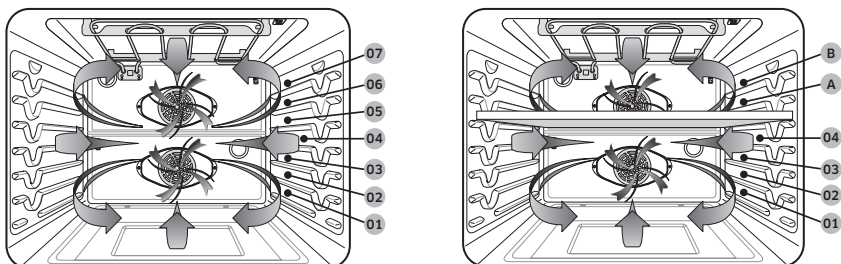
1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione el botón **LOWER (INFERIOR)**.
3. Presione la tecla **Bake (Hornear por convección)** o **Bake (Hornear)**.
4. De ser necesario, utilice el teclado numérico para cambiar la temperatura predeterminada (350 °F). Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 175 °F hasta 480 °F.
5. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
 - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
6. Al finalizar la cocción, presione la tecla **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

- Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. Consulte "Guías de ajuste de temperatura" en la página 26 para obtener más detalles.

Cocción por convección

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



NOTA

- Cuando utilice la cocción por convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.

Hornear por convección

- Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos.
- Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.
- Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas.
- Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. (En modo doble, posición A o 1)
- Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5 (pasteles y galletas). Cuando hornee por convección usando tres parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2, 5 (parrilla ahuecada) y 6.
- El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección. (Solo el modo de autoconversión)

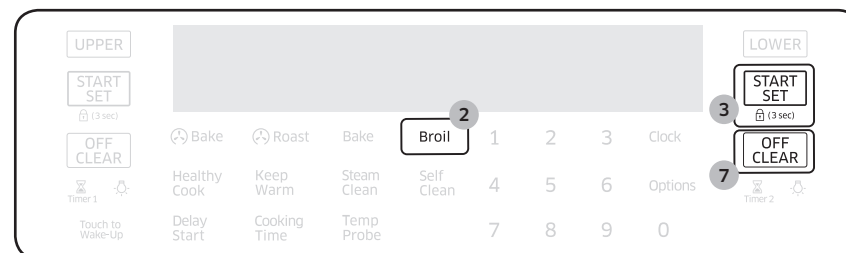
Asar por convección

- Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados.
- Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.
- El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio).

Asar 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.

Asar a la parrilla (modo simple)



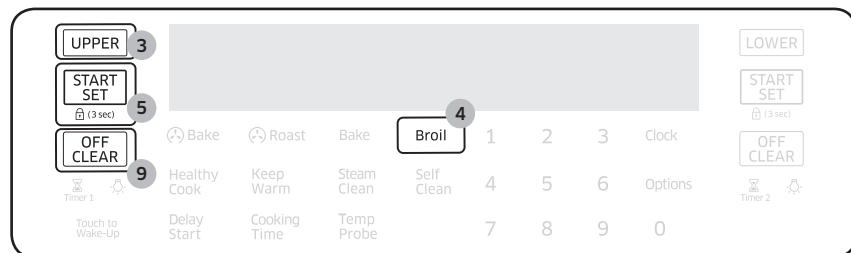
1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura alta o dos veces para una temperatura baja.
3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar a asar a la parrilla.
4. Deje que el horno se precaliente 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 **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTA

- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.

Horno eléctrico

Asar a la parrilla (modo doble)



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

NOTAS

- 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 el botón **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar de Alta a Baja.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. Consulte "Guías de ajuste de temperatura" en la página **26** para obtener más detalles.

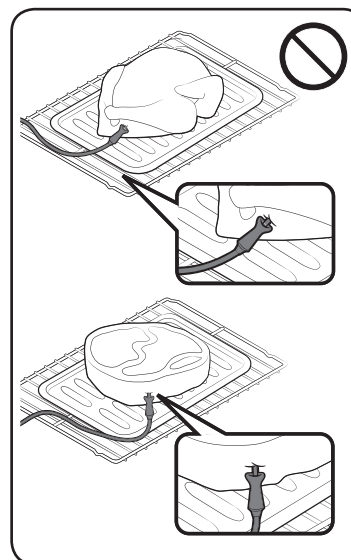
Sonda de temperatura (solo simple)

La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y aves a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

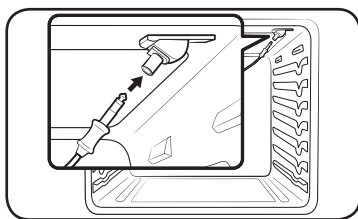
Puede usar la sonda de temperatura con el horno configurado en **Bake (Hornear)**,

Convection Bake (Hornear por convección) o **Convection Roast (Asar por convección)**.

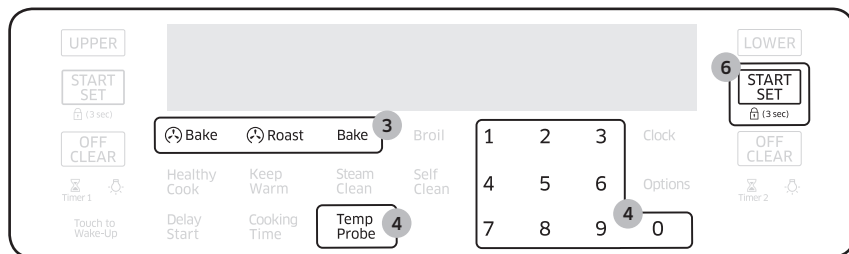
Al usar la sonda de temperatura, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.



1. Empuje la sonda de temperatura en la carne de manera que la punta llegue hasta el centro de la carne.
 - Al insertar la sonda, asegúrese de que no esté en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
 - Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y más gruesa de la pieza.
 - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno, paralela a la pierna.
 - Si activa la función de mantener caliente después de terminar la cocción usando la sonda, la temperatura interna de la carne superará sus ajustes iniciales.
 - Si retira la sonda mientras la cocción está en proceso, el horno se apaga en 60 segundos.
 - La sonda de temperatura puede no funcionar correctamente si se inserta en alimentos congelados. (No aparece el icono de la sonda de temperatura).



2. Inserte el enchufe de la sonda en la toma de la pared lateral superior del horno.
3. Seleccione la operación de cocción (🕒 Bake (Hornear por convección), 🕒 Roast (Asar por convección) o Bake (Hornear)) y la temperatura.
4. Presione el botón **Temp Probe (Sonda de temperatura)** y, luego, seleccione la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F mediante el teclado numérico.



5. Configure una opción (Cooking Time (Tiempo de cocción), Delay Start (Inicio retardado), o Keep Warm (Mantener caliente)) si es necesario.
6. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Cuando el alimento llega a la temperatura interna seleccionada, el horno se apaga automáticamente y, luego, emite un sonido.

📖 NOTAS

- El funcionamiento de la sonda de temperatura se apagará:
- Cuando finalice el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura establecida.

Tabla de temperaturas

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Res / Cordero	Poco hecho	140-150
	Al punto	160-170
	Muy hecho	170-180
Carne de cerdo		170-180
Ave		165-185

⚠️ PRECAUCIÓN

- Para proteger la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertarla de modo que sobresalga de la carne. Asegúrese de que la sonda esté insertada en el centro de la carne.
- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza o de asado a la parrilla. Podría causar daños permanentes a la sonda.
- Para evitar dañar la sonda, descongele antes los alimentos.
- No use pinzas cuando inserte o quite la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Utilice la sonda de temperatura solo para las funciones de cocción aplicables.

📖 NOTA

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

Horno eléctrico

Guía de recetas

Guía para asar a la parrilla

Para obtener instrucciones detalladas, consulte la página **23** y la página **24**.

NOTAS

- 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 esta basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Posición de la parrilla		Tiempo de cocción (min)	
				Simple	Superior	1er lado	2do lado
Hamburguesas	Al punto	9 hamburguesas	¾"	6	A	3:00	2:30
	Al punto	9 hamburguesas	1"	6	A	3:30	3:00
	Al punto	16 hamburguesas	1"	6	A	4:00	3:00
Bistecs (carne de res)	Poco hecho	-	1"	5	A	5:00	3:30-4:00
	Al punto	-	1-1½"	5	A	7:00	5:00-6:00
	Muy hecho	-	1½"	5	A	8:00	6:00-7:00
Presas de pollo	Muy hecho	4.5 lbs.	½-¾"	4	A	18:00-20:00	11:00-15:00
	Muy hecho	2-2½ lbs.	½-¾"	4	A	13:00-15:00	8:00-11:00
Costillas de cerdo	Muy hecho	1 lb.	½"	4	A	9:00-10:00	7:00-9:00

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Posición de la parrilla		Tiempo de cocción (min)	
				Simple	Superior	1er lado	2do lado
Chuletas de cordero	Al punto	10-12 oz	1"	4	A	5:00	4:00-5:00
	Muy hecho	1 lb.	1½"	4	A	7:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Muy hecho	-	¼-½"	4	A	5:00-9:00	3:00-4:00
Lonchas de jamón (precocido)	-	-	½"	4	A	5:00	4:00



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta al alimento.




Guías de ajuste de temperatura

Rangos de ajuste de temperatura del modo doble



Su horno cuenta con diferentes rangos de ajuste de temperatura al usar el horno superior y el horno inferior simultáneamente. El rango de cada horno cambia dependiendo de la función y el ajuste de temperatura del otro horno. Consulte las tablas a continuación y en la página siguiente para obtener detalles.



Horno superior		Horno inferior Temperatura y función de ajuste disponible.			
Modo	Ajuste de temperatura	Hornear		Hornear	
		Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Asar a la parrilla	Alta	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	Baja	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F
 Hornear  Asar	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

(O - disponible, X - no disponible)

Horno inferior		Horno superior Temperatura y función de ajuste disponible			
Modo	Ajuste de temperatura	Asar a la parrilla		 Hornear y  Asar	
		Baja	Alta	Mín.	Máx.
Hornear	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F
 Hornear	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

Limitaciones de temperatura según modo

Función	Modo simple		Modo doble	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Asar a la parrilla	Baja	Alta	Baja	Alta
 Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
 Asar	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Limpiar al vapor	20 min	20 min	-	
Auto-limpieza	2 horas	5 horas	-	
Cajón de calentamiento	-	3 horas	-	
Mantener caliente	-	3 horas	-	

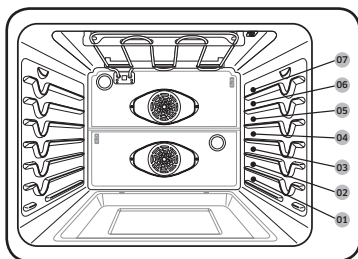
Con  Hornear o  Asar, use **Auto Conversion (Autoconversión)** para configurar la temperatura mínima en 200 °F (95 °C) si es necesario. Consulte "Autoconversión" en la página **38** para obtener más detalles.

Horno eléctrico

Uso de las parrillas del horno

Modo simple - una cavidad del horno

Su horno viene con 3 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

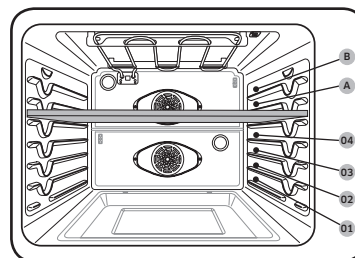
- No cubra una parrilla del horno con papel de aluminio. Esto entorpecerá la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las parrillas en la distribución 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

- Esta tabla es para referencia solamente.

Modo doble - dos cavidades del horno

En el modo doble, el Divisor inteligente separa el horno en uno superior y uno inferior. El horno superior tiene 2 posiciones para las parrillas, y el horno inferior tiene 4 posiciones para las parrillas.



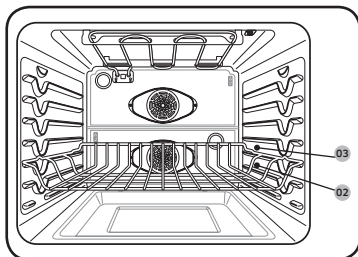
- El horno superior tiene 2 posiciones para las parrillas (A, B).
- El horno inferior tiene 4 posiciones para las parrillas (1, 2, 3, 4).

Tipo de alimento	Posición de la parrilla	
	Superior	Inferior
Tartas congeladas	A	2
Pasteles de ángel	-	2
Panqués o pasteles en molde savarin	-	2
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, galletas.	A	2
Guisos	A	2
Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño	A	2
Pavos pequeños, carnes asadas medianas	-	1

📖 NOTAS

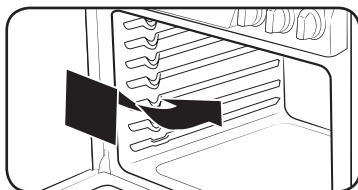
- Esta tabla es para referencia solamente.
- Recomendamos cocinar pizzas y pasteles usando la posición de la segunda parrilla en modo simple o la posición de la primera parrilla del horno inferior en modo doble para obtener bases más crocantes.

Posición de la parrilla ahuecada



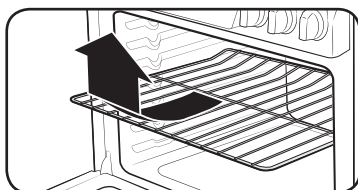
Si usa la parrilla ahuecada, los extremos ahuecados deben estar colocados en la posición de la parrilla arriba de la posición deseada para la comida. Por ejemplo, si usa la parrilla ahuecada y desea que los alimentos estén en la posición 2, debe colocar la parrilla en la posición 3. Consulte la figura de la izquierda.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

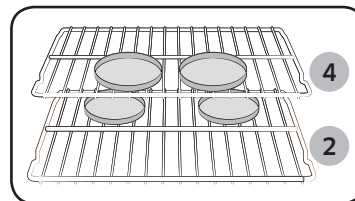
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



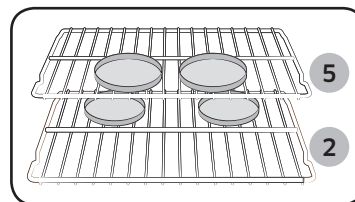
Para retirar una parrilla del horno

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

Horneado en parrillas múltiples

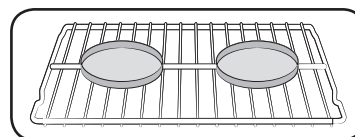


Parrilla del horno múltiple
(modo hornear)



Parrilla del horno múltiple
(modo hornear por convección)

Colocación de parrillas y recipientes



Parrilla del horno simple

- Cuando hornee tortas o galletas en dos parrillas en el modo simple, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5 (modo hornear por convección), 2 y 4 (Modo hornear) para un mejor desempeño.
- Al usar 4 bandejas de hornear en dos parrillas: Coloque dos recipientes en la parte delantera de la parrilla superior y los otros dos en la parte trasera de la parrilla inferior.
- Cuando hornee múltiples elementos en una sola parrilla, mantenga un espacio de 1" a 1.5" (2.5 cm a 3.8 cm) entre los elementos.

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados. Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1.5" de espacio libre a su alrededor.

Para obtener los mejores resultados, si hornea en dos parrillas en el modo simple usando la función de hornear por convección, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 5. Si hornea en dos parrillas en el modo simple usando la función de hornear, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4. Cuando hornea en el modo simple en una única parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.

Horno eléctrico

Opciones de cocción

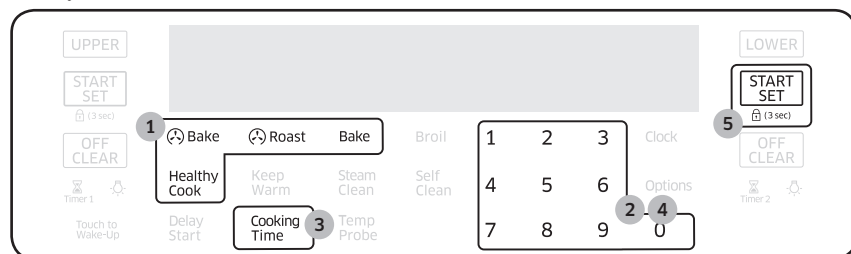
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 programada (modo simple)

La cocción regida por temporizador le indica al horno cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.

Modo: Bake (Hornear) / Bake (Hornear por convección) / Roast (Asar por convección) / Healthy Cook (Comida saludable)

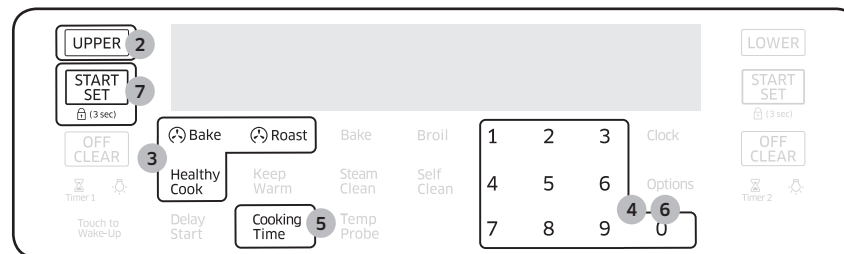


- Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
- Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
- Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
- Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
- Presione el botón **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.
- 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.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

📖 NOTA

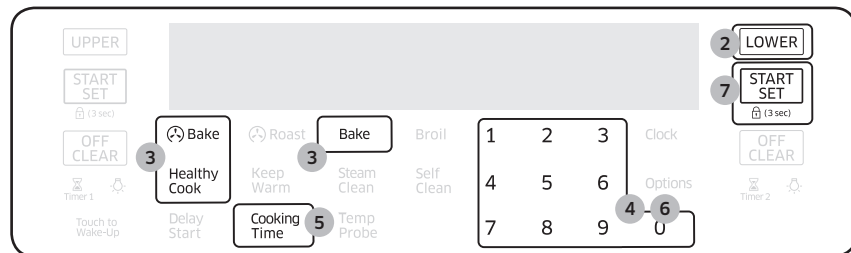
- Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)** e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Cocción programada (modo de horno superior)



- Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
- Presione el botón **UPPER (SUPERIOR)**.
- Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear)**.
- Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
- Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
- Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
- Presione el botón **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.
- 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.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

Cocción programada (modo de horno inferior)

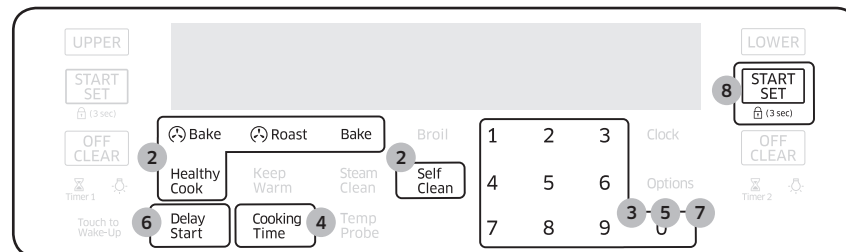


1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione el botón **LOWER (INFERIOR)**.
3. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
4. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
5. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
6. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
7. Presione el botón **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.
8. 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.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

Inicio retardado (modo simple)

La función Inicio retardado le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. Puede configurar el Inicio retardado de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.

Modo: Bake (Hornear) / **Bake** (Hornear por convección) / **Roast** (Asar por convección) / **Healthy Cook** (Comida saludable) / **Self-clean** (Auto-limpieza)



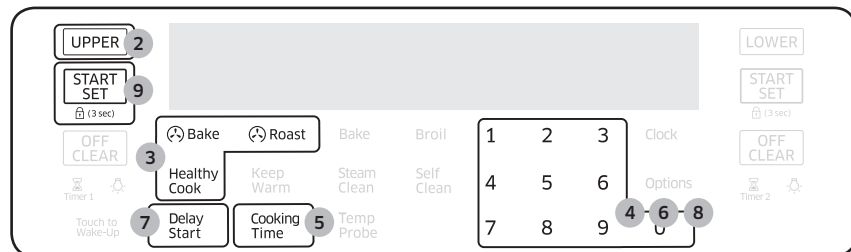
1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
6. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)** para cambiar los elementos de tiempo (AM/PM).
7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
8. Presione el botón **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 el botón **Delay Start (Inicio retardado)** e ingrese la nueva hora de inicio. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

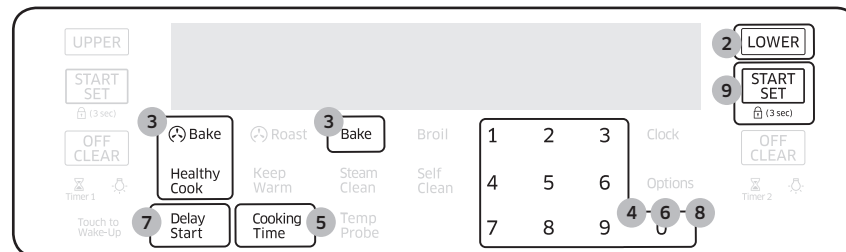
Horno eléctrico

Inicio retardado (modo superior)



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno superior y cierre la puerta.
2. Presione el botón **UPPER (SUPERIOR)**.
3. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
4. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
5. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
6. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
7. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**.
8. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
9. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
10. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

Inicio retardado (modo inferior)

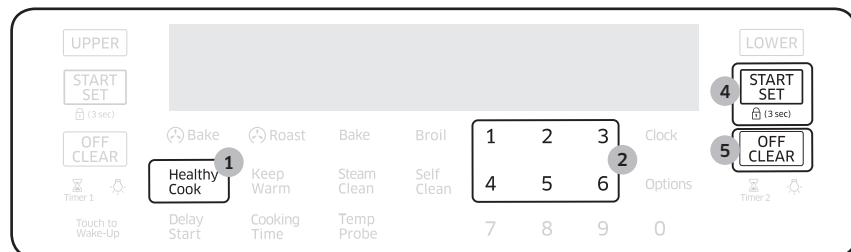


1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla en el horno inferior y cierre la puerta.
2. Presione el botón **LOWER (INFERIOR)**.
3. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
4. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
5. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
6. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
7. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**.
8. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
9. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
10. El horno comienza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

Funciones especiales

Comida saludable

La Comida saludable ofrece 6 opciones especializadas de cocción diferentes. Para utilizar una opción de comida saludable, siga las instrucciones a continuación.



1. Presione el botón **Healthy Cook (Comida saludable)**.
2. Presione el número que corresponda a la opción que desee. Consulte la tabla siguiente.

1	2	3
Papa al horno	Pollo asado al grill	Rodaja de salmón
4	5	6
Filete de pescado blanco	Deshidratador (solo simple)	Entibiar pan para leudado (solo simple)

3. Ajuste Ingrese la temperatura entre 100 °F y 550 °F usando el teclado numérico. Consulte la página **33** y la página **34** para obtener más información.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
5. Al completar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

NOTAS

- No es necesario el precalentamiento.
- Si el ajuste de temperatura está fuera del rango establecido, se oye un sonido de error.

Elementos específicos

1. Papa al horno
Diseñado especialmente para hornear papas o batatas.
2. Pollo asado al grill
Diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo. Para evitar que la piel se dore de más y se seque, envuelva cada presa o pechuga en papel de aluminio.
3. Rodaja de salmón
Diseñado especialmente para cocinar filetes de salmón.
4. Filete de pescado blanco
Diseñado especialmente para cocinar filetes de pescado blanco.
5. Deshidratador (solo simple)
Deshidratador seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón o ananá o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura. Consulte la tabla a continuación para ver los ajustes de la función Deshidratador.

Categoría	Posición de la parrilla		Peso (onzas)	Temperatura (°F)
	Una parrilla	Dos parrillas		
Verduras	3 o 4	2 y 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Fruta	3 o 4	2 y 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Carne	3 o 4	2 y 5	14-30 (400-850 g)	145-175

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

⚠ PRECAUCIÓN

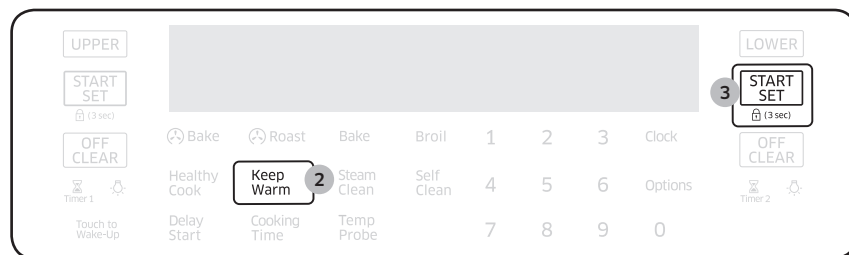
- No utilice la opción de entibiar pan para leudado cuando la temperatura del horno sea superior a los 125 °F. Si la temperatura supera los 125 °F, este modo no podrá calentar el horno a la temperatura óptima. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la opción de entibiar pan para leudado para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.

Horno eléctrico

- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición de la parrilla 3 o 4 y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no vuele la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

Mantener caliente (solo modo simple)

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



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se calienta hasta 170 °F (77 °C).

NOTAS

- Puede cancelar el calentamiento en cualquier momento presionando el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**
- Para configurar la función de calentamiento durante una cocción programada, presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)** en el modo de cocción regida por temporizador. Al finalizar la cocción programada, el horno baja la temperatura al valor predeterminado de calentamiento y mantiene esa temperatura hasta que el calentamiento termine o se cancele.
- Utilice esta función en el modo simple solamente. El horno no puede mantener la temperatura baja que requiere esta función durante la cocción en modo doble.

La opción Shabat (solo modo simple)



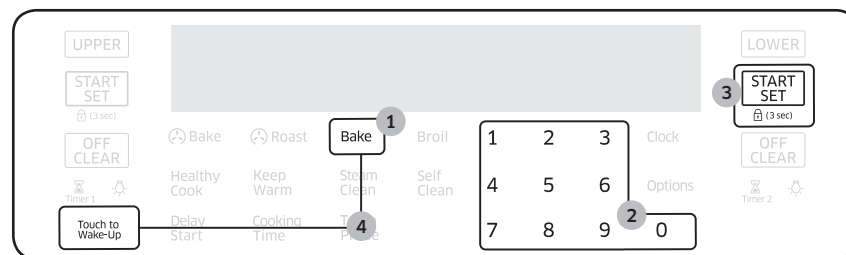
(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)

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 de ahorro de energía transcurridas 12 horas que viene configurada de fábrica.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Shabat, presione **OVEN LIGHT (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.

Para activar la opción Shabat



1. Presione el botón **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)**. La temperatura en la pantalla cambia luego de que la temperatura del horno alcanza los 175 °F.
4. Presione los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "SAb". Una vez que "SAb" aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

NOTAS

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Shabat.
- Para desactivar la opción Shabat, mantenga presionados los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** 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 reanuda 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 los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** simultáneamente por al menos 3 segundos.

PRECAUCIÓN

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

Cómo cambiar los ajustes de las opciones

Presione el botón Options (Opciones) para cambiar diversos ajustes de la estufa de gas según su preferencia.

El menú de opciones está disponible solo cuando el horno está apagado.

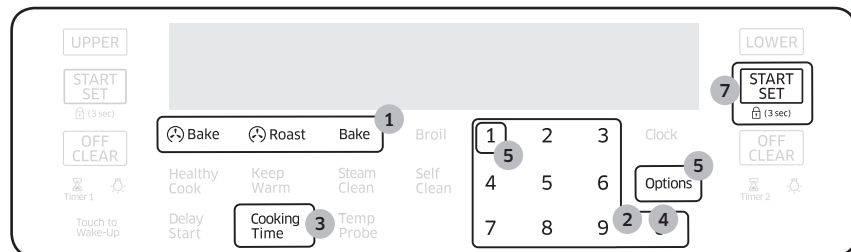
Ajuste		Descripción
1	Cocción favorita	Cree un modo de cocción favorito con 3 ajustes diferentes personalizados.
2	Temperatura	Ajuste la temperatura del horno de acuerdo con sus necesidades.
3	Temperatura Unidad (°F / °C)	Programa el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
4	Autoconversión	Convierte temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección.
5	Hora/Fecha (12 h / 24 h)	Programa el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas.
6	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.
7	Idioma	Seleccione el idioma preferido entre inglés, francés o español.
8	Sonido	Desactiva el sonido del horno
9	Modo de demostración	Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente.

Horno eléctrico

Cocción favorita (modo simple)

Cree una receta de cocción favorita con 3 ajustes diferentes personalizados. Solo está disponible para hornear, hornear por convección o asar al horno por convección.

Para fijar o cambiar un modo de cocción favorita

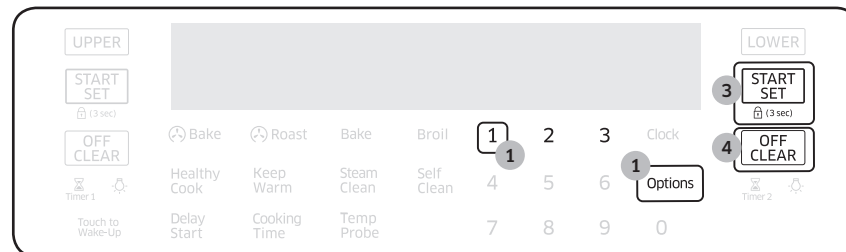


1. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.
2. Mantenga la temperatura predeterminada (350 °F) o ingrese la temperatura que desee usando el teclado numérico.
3. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
4. Ingrese el tiempo de cocción deseado utilizando el teclado numérico.
5. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **1** en el teclado numérico.
6. Consulte la siguiente tabla y presione el número del teclado numérico que corresponda a la "ubicación" donde desea guardar la receta. Puede seleccionar 1, 2 o 3.

Teclado numérico	1	2	3
	Receta 1	Receta 2	Receta 3
Ajuste predeterminado	Pasteles	Carnes	Pollo
	Hornear 325 °F	Asar 350 °F	Asar 375 °F

7. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Para usar o recuperar un modo de cocción favorita

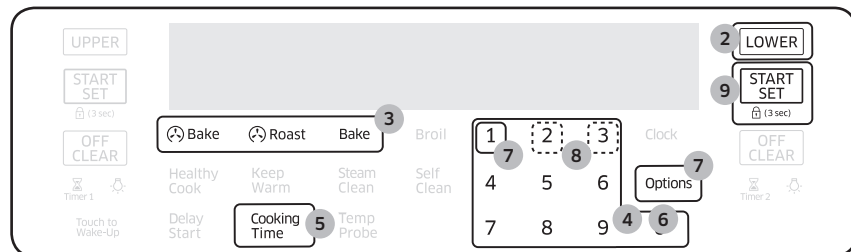


1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **1** en el teclado numérico.
2. Presione el número que corresponda a la receta favorita que desee.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
4. Al finalizar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y, luego, retire los alimentos.

Cocción favorita (modo doble)

Cree una receta de cocción favorita con 3 ajustes diferentes personalizados. Debe elegir el horno superior o el inferior al guardar sus recetas de cocción favoritas. Solo está disponible para hornear, hornear por convección o asar al horno por convección.

Para fijar o cambiar un modo de cocción favorita



1. Inserte el Divisor inteligente en la cavidad.
2. Presione el botón **UPPER (SUPERIOR)** o **LOWER (INFERIOR)**.
3. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear por convección)**.

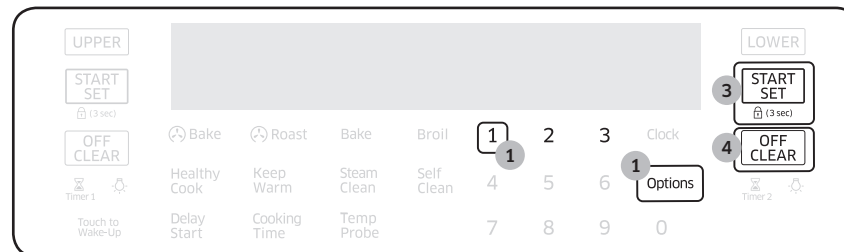
NOTA

- Una vez que haya seleccionado un horno a utilizar (por ejemplo, inferior), debe pulsar los botones para los pasos restantes de este procedimiento, excepto al ingresar la temperatura y el tiempo de cocción.
4. Mantenga la temperatura predeterminada (350 °F) o ingrese la temperatura que desee usando el teclado numérico.
 5. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
 6. Ingrese el tiempo de cocción deseado utilizando el teclado numérico.
 7. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **1** en el teclado numérico.
 8. Consulte la siguiente tabla y presione el número del teclado numérico que corresponda a la "ubicación" donde desea guardar la receta. Puede seleccionar **1, 2 o 3**.

Modo doble	Una vez	Dos veces	Tres veces
	Receta 1	Receta 2	Receta 3
Ajuste predeterminado	Superior	Superior	Superior
	Pasteles	Carnes	Pollo
	Hornear 325 °F	Asar 325 °F	Asar 375 °F

9. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Para usar o recuperar un modo de cocción favorita



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **1** en el teclado numérico.
2. Presione el número que corresponda a la receta favorita que desee.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
4. Al finalizar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** y retire los alimentos.

NOTAS

- Si utiliza el horno superior y el horno inferior simultáneamente, la Cocción favorita puede guardar los ajustes para uno solamente.
- Si presiona el botón **Favorite Cook (Cocción favorita)** antes de la cocción en modo doble, la cavidad guardada se muestra en la pantalla.

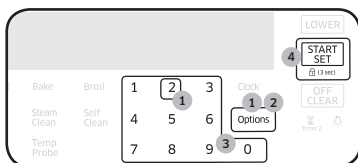
Horno eléctrico

Funciones no relacionadas con la cocción

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 el botón **Options (Opciones)** y luego **2** en el teclado numérico.
2. Presione el botón **Options (Opciones)** 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 el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

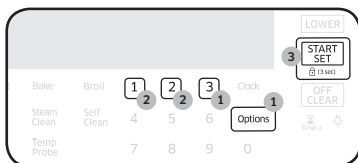
NOTA

- 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.

Temperatura Unidad ($^\circ\text{F}$ / $^\circ\text{C}$)

Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados.

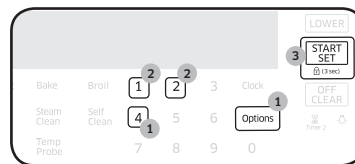
El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



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

Autoconversión

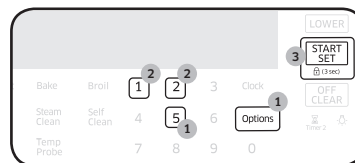
La autoconversión de convección convierte automáticamente temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350°F y presiona **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325°F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



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **4** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico. (El ajuste predeterminado es "Off" (Desactivado).)
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Hora/Fecha (12 h / 24 h)

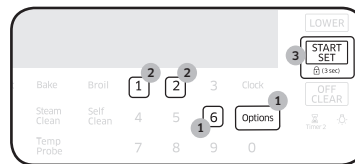
Programa el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas.



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **5** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (12 horas) o **2** (24 horas) en el teclado numérico. (El ajuste predeterminado es de "12 horas".)
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Ahorro de energía

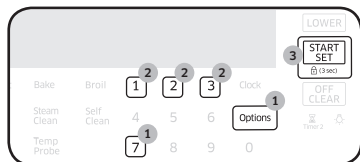
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



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

Idioma

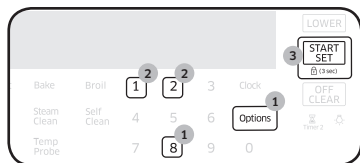
Seleccione el idioma preferido entre inglés, francés o español.



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **7** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (inglés), **2** (francés) o **3** (español) en el teclado numérico.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Sonido

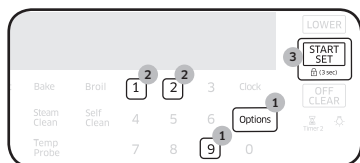
Desactivar/activar el sonido.



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **8** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Modo de demostración

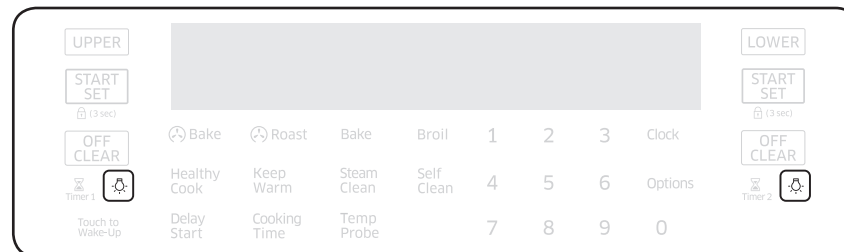
Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.



1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **9** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.

Luz del horno

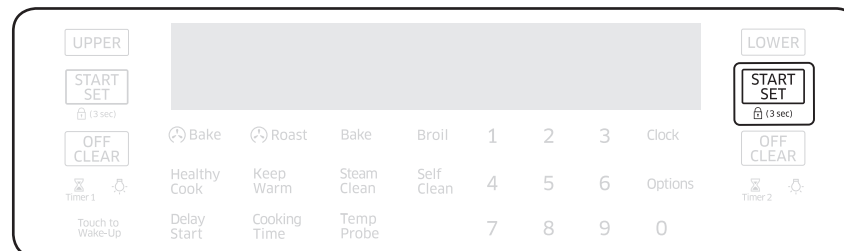
Activa o desactiva la luz del horno



Presione el botón **Oven Light (Luz del horno)** para activar o desactivar la luz del horno.

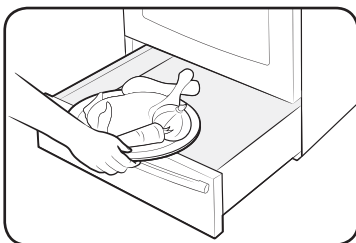
Bloqueo del horno

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



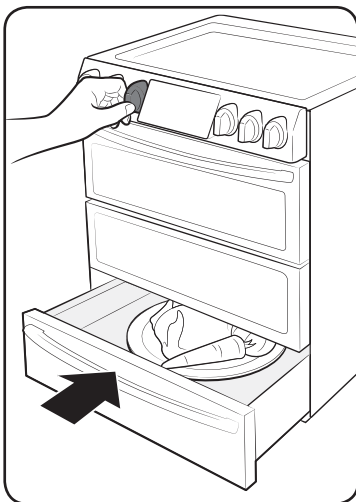
Mantenga presionado el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control y la puerta. Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

Cajón de calentamiento



PASO 1

Ponga la comida cocinada en su recipiente y este en el cajón de calentamiento.



PASO 2

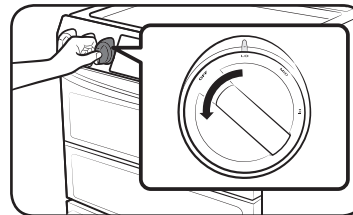
Cierre el cajón de calentamiento y ajuste el nivel de calentamiento. (Bajo-Mediano-Alto)

Cajón de calentamiento

Mantiene calientes los alimentos que se han cocinado.

El cajón está diseñado para mantener la comida caliente, no para calentar comida fría.

El cajón tarda unos 25 minutos en calentarse.



1. Gire la perilla del cajón de calentamiento para ajustar la temperatura deseada.
2. Para apagar el cajón de calentamiento, gire la perilla hasta la posición OFF (Apagado).

NOTA

- Si configura el modo de ahorro de energía de 12 h, la operación del cajón de calentamiento se apagará de forma automática en 3 horas. Preste especial atención a la posición de la perilla después de que se apague la operación de calentamiento en 3 horas. La perilla de disco no regresa automáticamente a la posición de apagado.

Recomendaciones

Categoría	Tipo de alimento
Bajo	Panecillos blandos, platos de mesa vacíos
Mediano	Carnes asadas (res, cerdo, cordero), guisos, verduras, huevos, pastelería, galletas, panecillos crocantes, jugos de cocción y salsas
Alto	Aves, chuletas de cerdo, hamburguesas, pizza, tocino, alimentos fritos

NOTAS

- Para mejor desempeño, no mantenga los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de 1 hora.
- No deje pequeñas cantidades de comida o alimentos sensibles al calor (huevos, por ejemplo) en el cajón de calentamiento durante más de 30 minutos.

PRECAUCIÓN

- No utilice recipientes ni envoltorios de plástico.
- No cubra la parte interna del cajón de calentamiento con papel de aluminio.
- No guarde líquidos o agua dentro del cajón de calentamiento.
- Cierre los recipientes de comida con una tapa o cúbralos con papel de aluminio.
- Retire los utensilios de cocina antes de introducir los alimentos en el cajón.
- Coloque los alimentos en un plato resistente al calor después de sacarlos del cajón de calentamiento.
- El cajón de calentamiento se desactiva durante un ciclo de auto-limpieza.
- El cajón de calentamiento se apaga automáticamente después de tres horas.

Mantenimiento

Limpieza

Panel de control

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

1. Mantenga presionado el botón **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 presionado el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** de nuevo durante 3 segundos.

ADVERTENCIA

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

Superficie de acero inoxidable

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

PRECAUCIÓN

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

Mantenimiento

Parrillas

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

NOTAS

- No utilice una lavavajillas para limpiar las parrillas.
- 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.
- Para adquirir el lubricante de grafito, comuníquese con nosotros al 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Para compras 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 o lubricante directamente sobre la parrilla deslizando.

Puerta

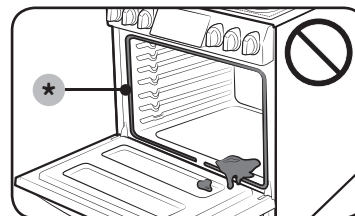
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

Parte interna

- **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

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

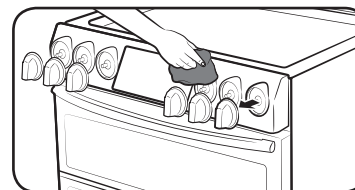


PRECAUCIÓN

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

Controles de los quemadores

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



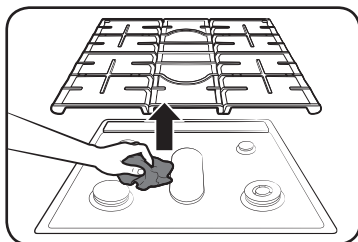
1. Extraiga las perillas de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de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

PRECAUCIÓN

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

Superficie de la cubierta

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



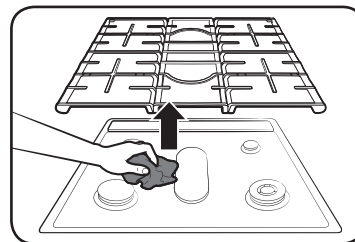
1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retirelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los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

⚠ PRECAUCIÓN

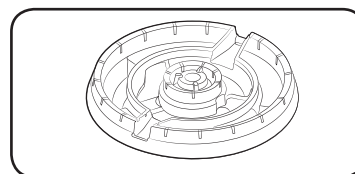
- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las líneas de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.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

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 quemadores 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 instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
7. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.



Cabezal del quemador de latón

📖 NOTAS

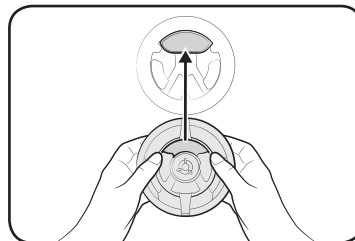
- Las partes de latón del quemador cambian de color con el uso. Sin embargo, esto no afecta su desempeño y puede limpiar las partes de latón con un limpiador de metales.
- Confirme que las aberturas de los puertos de los quemadores no estén atascadas.
- No limpie en la lavavajillas.

Mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN

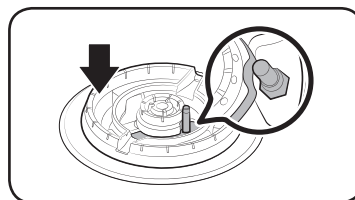
- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras tales como utensilios de hierro fundido.
- El distribuidor de quemadores puede estar bloqueado con comida o polvo. Limpie el distribuidor si parece estar bloqueado. Si limpia el distribuidor con agua, vuelva a ensamblarlo solo cuando esté completamente seco. Si el distribuidor está mojado, podría impedir que los quemadores se enciendan.

Guía de re-instalación de los quemadores

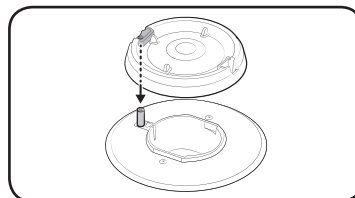


Cabezal del quemador doble

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

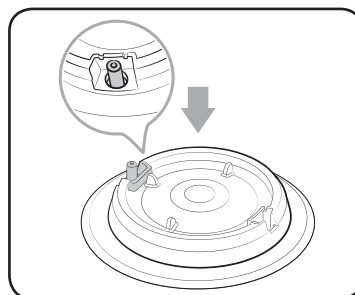


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura para el electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

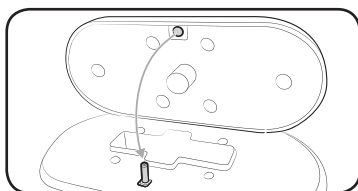


Cabezal del quemador redondo

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

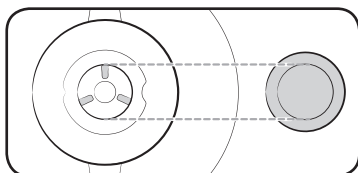
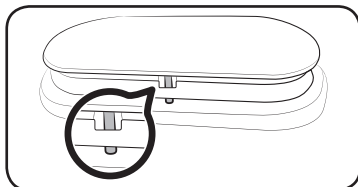


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura para el electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



Quemador ovalado

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura para el electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

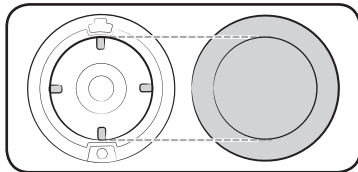
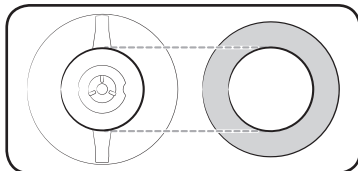


Tapa de los quemadores

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.



Superior	Inferior

⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

- La tapa del quemador a fuego lento de precisión (TD) y la tapa del quemador de doble potencia interior (DD) son intercambiables.

Mantenimiento

Auto-limpieza (solo modo simple)

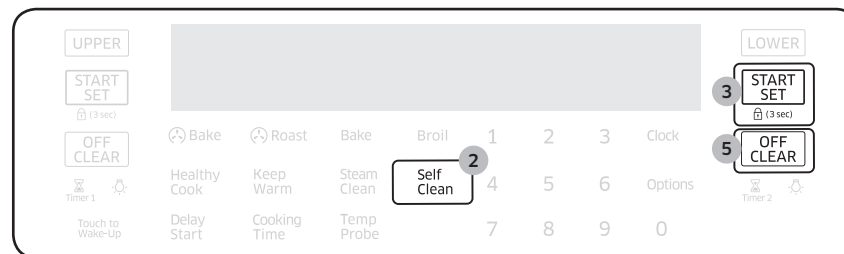
Este horno auto-limpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlos a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca del horno a gas durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies externas del horno a gas pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno a gas auto-limpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada del horno a gas.
- 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.

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 el botón **Self Clean (Auto-limpieza)** y, luego, seleccione el tiempo de limpieza. Consulte la tabla siguiente.

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

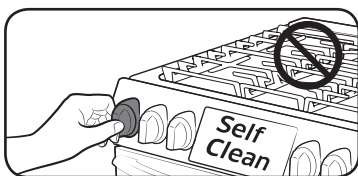
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo de auto-limpieza, el horno emitirá una señal sonora 10 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 400 °F (200 °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 (200 °C).
6. Presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para mostrar la hora del día.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

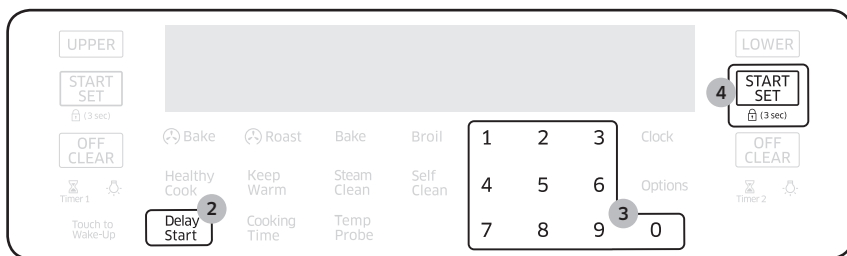
- Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



NOTA

- Apague los quemadores superiores cuando el horno ejecute un ciclo de auto-limpieza. La auto-limpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.

Para retardar el inicio del ciclo de auto-limpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la página anterior.
2. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**. 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 el botón **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 el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (200 °C).

Después de la auto-limpieza

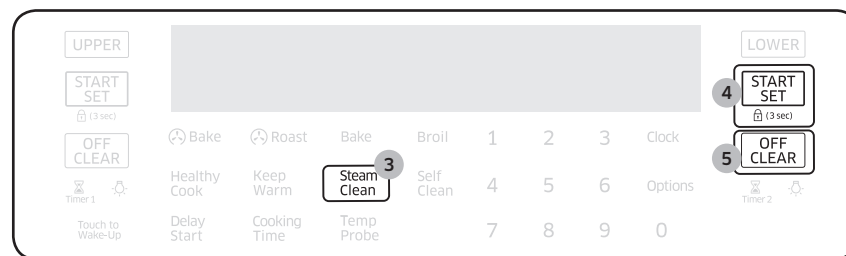
- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 400 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.

- 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 comience un nuevo ciclo.
- El ventilador de enfriamiento comienza a funcionar automáticamente durante un tiempo después de la auto-limpieza.

PRECAUCIÓN

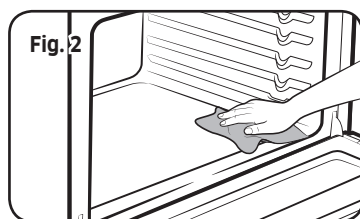
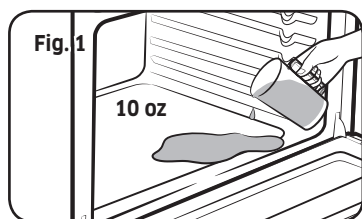
- No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de completarse el ciclo de auto-limpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

Para realizar el ciclo de limpieza con vapor



1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Vierta aproximadamente 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno. Utilice solamente agua normal, no agua destilada. (Fig. 1)
3. Presione **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
4. Presione **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y sonará un "bip".
5. Presione **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.
6. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de limpieza al vapor quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco. (Fig. 2)

Mantenimiento



⚠ ADVERTENCIA

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

📖 NOTAS

- Al realizar la limpieza al vapor, utilice exactamente 10 onzas (300 ml) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.
- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de limpieza al vapor. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza al vapor.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

Cuidado y limpieza del horno



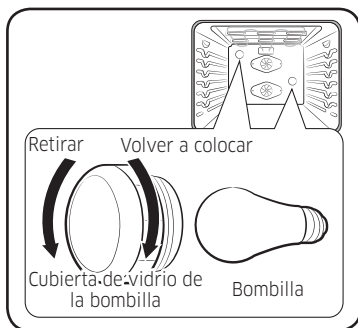
⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.
- Si su estufa es movida para limpieza, reparación o cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación se vuelva a encastrar correctamente cuando se vuelva a colocar la estufa. Si no encastra el dispositivo anti inclinación, la estufa podría inclinarse y producir lesiones graves.

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 de gas esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.

📖 NOTAS

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

Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno

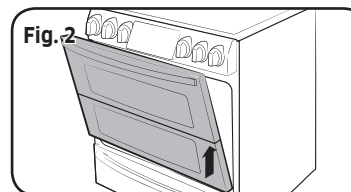
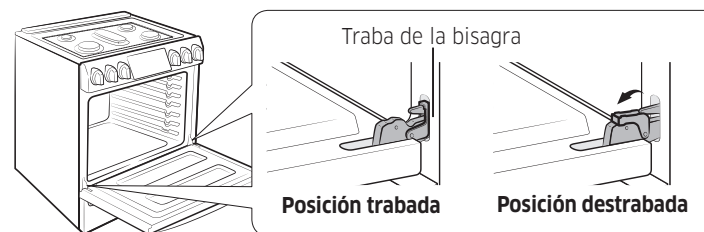
Cómo retirar la puerta

📖 NOTA

- Puede retirar la puerta superior de la misma manera que retira la puerta completa.

⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta halando de la manija.
 - Desconecte la electricidad antes de retirar la puerta.
1. Abra la puerta por completo.
 2. Hale de las trabas de las bisagras hacia abajo, hacia el marco de la puerta hasta la posición destrabada.



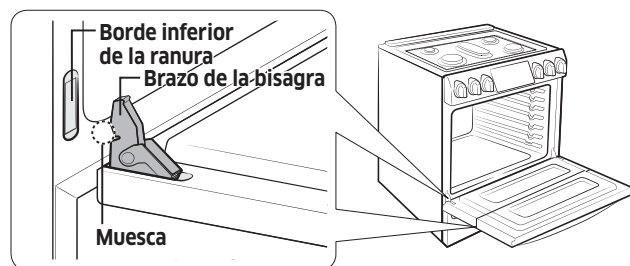
3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es a aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).
5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura (Fig. 2).

Mantenimiento

Cómo volver a instalar la puerta

Puede volver a instalar la puerta superior de la misma manera que vuelve a instalar la puerta completa.

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 la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente inserta en la parte inferior de la ranura.



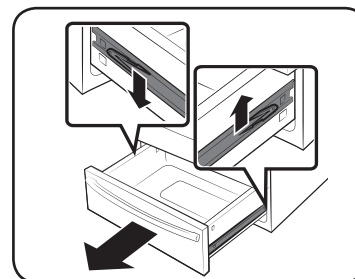
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no se encuentra correctamente insertada en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.



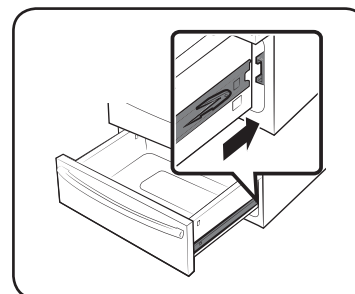
5. Cierre la puerta del horno.

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de calentamiento

Cajón de calentamiento



1. Deslice el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Localice los ganchos de los rieles a cada lado. Con ambas manos, empuje hacia abajo el gancho izquierdo mientras levanta el gancho derecho y, luego, retire el cajón.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia con un paño o un cepillo suave. Luego, enjuáguelo y séquelo completamente.



4. Para volver a instalar, coloque el cajón en los rieles a cada lado y, luego, presione los ganchos en su lugar.

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con el horno de gas, verifique primero la siguiente tabla e intente poner en práctica las sugerencias.

Puntos de verificación

Seguridad del gas

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

Quemadores superiores

Problema	Causa	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela a 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 una posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no queman en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página 43 .
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 43 .)

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Montaje de orificio incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador y comuníquese con su instalador si es 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 el botón 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	Acción
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información.	Puede haber un problema con el horno. Consulte la tabla "Códigos de información" en la página 56.	Presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.

Problema	Causa	Acción
El horno no se enciende.	El horno no está bien enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre completamente insertado en una toma con corriente y bien conectada a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 38.
El calentador 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 el botón 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 el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y las señales, mantenga presionados los botones Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) simultáneamente durante 3 segundos.

Problema	Causa	Acción
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón 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 presionados los botones Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) al mismo tiempo durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 49 .
	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 preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Ver la guía para asar a la parrilla, en la página 26 .
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 23 .
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

Problema	Causa	Acción
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 horno. El ventilador está diseñado para funcionar automáticamente por un periodo 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 el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El Divisor inteligente está instalado en el horno.	La auto-limpieza no funciona con el Divisor inteligente instalado. Retírelo del horno.
	El cajón de calentamiento está en uso.	La auto-limpieza no funcionará cuando el cajón de calentamiento esté encendido.
	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 46 .)
Un quemador superior está encendido.	Apague el quemador superior. La auto-limpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.	

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Se oyen ruidos como de 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.
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 el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y se desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y, luego, reinicie el horno para la 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 disminuya a menos de 400 °F.

Problema	Causa	Acción
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.
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples alimentos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página 46 .)
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.

Problema	Causa	Acción
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Esto es normal.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los lados de la parrilla. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
Ruido del ventilador.	Esto es normal.	El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.
El ventilador de convección no funciona.	Esto es normal.	El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.

Cajón de calentamiento

Problema	Causa	Acción
El cajón de calentamiento no funciona.	Los controles no se han configurado correctamente.	Restablezca los controles según se describe en la página 40 .
	Se está utilizando la función de Auto-limpieza o Shabat.	El cajón de calentamiento no funcionará durante ninguna de estas operaciones. Vuelva a intentarlo después de que las funciones finalicen o se cancelen.
	Los controles del horno se han bloqueado.	Desbloquee los controles y vuelva a intentarlo.
	Hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.	Reemplace el fusible quemado o reinicie el disyuntor que se disparó.

Problema	Causa	Acción
Condensación excesiva dentro del cajón de calentamiento.	La regulación de temperatura es demasiado alta.	Consulte la página 40 .
	Los alimentos que se están calentando no están cubiertos con una tapa o papel de aluminio.	Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	Está intentando calentar líquidos.	No se deben calentar líquidos en el cajón. Retire los líquidos.
El cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento no se desliza suavemente o se traba.	El cajón no está correctamente alineado con los rieles de la guía giratoria de extensión completa o las guías de nailon del cajón.	Retire y vuelva a colocar el cajón. (Consulte la página 49 .)
	El contenido del cajón es demasiado pesado.	Reduzca el peso o redistribuya los contenidos en el cajón.

Otros

Problema	Causa	Acción
El producto no está nivelado.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desparejas.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero. Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación.)
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 21 .
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página 28 .
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página 15 .
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 38 .
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente.	Consulte la página 14 .
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página 23 .
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 21 .
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Ver la guía para asar a la parrilla, en la página 26 .

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Falla del sensor del horno.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. 2. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica.
C-21	El horno se recalienta.	
C-23	Falla de la sonda de temperatura.	
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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si el divisor está en el horno, asegúrese de empujarlo totalmente hacia adentro. 2. Si el divisor no está en el horno, revise si hay algo que presione contra el interruptor del divisor en la parte posterior del horno. 3. Si el divisor está totalmente adentro o no hay nada que presione contra el interruptor del divisor, presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica.
-dC-	Falla del interruptor del divisor.	
<p>** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</p>		

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.

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.

Garantía limitada (Estados Unidos)

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

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 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 consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período de la garantía limitada 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 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 y cualquier servicio no autorizado anulará esta garantía. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicio técnico a domicilio sin cargo durante el período de garantía 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.

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 COMERCIALIZACIÓN, 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.

Garantía (CANADÁ)

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

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 mixte

Manuel d'utilisation

NY58J9850WS



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.

Anti-tip device

⚠ 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, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE CE DERNIER EST BIEN 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 ait 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 l'appareil.
- 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 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 trop basculer vers l'avant.

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.

Contents

Anti-tip device	2
Informations importantes relatives à la sécurité	4
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.	4
Symboles utilisés dans ce manuel	4
California Proposition 65 Avertissement	4
Commonwealth du Massachusetts	5
Sécurité générale	5
Sécurité incendie	5
Sécurité liée au gaz	6
Sécurité électrique et mise à la terre	6
Sécurité liée à l'installation	7
Sécurité de l'emplacement	8
Sécurité liée à la table de cuisson	8
Sécurité liée au four	9
Sécurité liée au tiroir chauffe-plat	10
Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four	10
Sécurité liée à la hotte d'aspiration	11
Présentation	11
Disposition	11
Accessoires fournis	12
Tableau de commande	12
Avant de commencer	13
Mode d'affichage	13
Horloge	14
Minuterie	14
Ventilation du four/orifice de refroidissement	14
Surface de cuisson	15
Allumage	16
Récipient	16
Grille du Wok	17
Gril	17

Table des matières

Dual Door™	18
Comment utiliser la porte supérieure	18
Comment utiliser la porte complète	19
Four électrique	19
Mode Unique	19
Mode Double	20
Mode de cuisson	21
Cuisson au gril	23
Guide des recettes	26
Guides de réglage de la température	26
Utilisation des grilles du four	28
Options de cuisson	30
Fonctions spéciales	33
Modification des réglages d'options	35
Fonctions de non cuisson	38
Tiroir chauffe-plat	40
Tiroir chauffe-plat	40
Entretien	41
Nettoyage	41
Entretien et nettoyage du four	48
Remplacement de l'ampoule du four	49
Retrait et remise en place de la porte du four	49
Dépannage	51
Points à contrôler	51
Codes d'information	56
Garantie (États-Unis)	57
Garantie (CANADA)	59

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.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans votre manuel).

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT

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

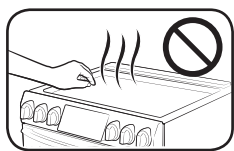
COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

- 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 pas** 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. Ne laissez pas les enfants seuls.
- **Retirez** tout élément 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.
- **N'entreposez 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 grim pant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la cuisinière si 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 nettoyeurs 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 tout autre 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 la cuisinière** ou **mettez-la hors tension** avant de procéder à la réparation.
- **Assurez-vous** que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- **Ne pénétrez pas** à l'intérieur du four.
- **Apprenez** aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes / de la porte afin de réduire tout risque d'utilisation incorrecte par des enfants.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
 - Des articles, comme des vêtements, peuvent rester coincés dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.

SÉCURITÉ INCENDIE

▲ AVERTISSEMENT

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



- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Informations importantes relatives à la sécurité

- 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 et la cavité.
- 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 le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, utilisez un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.
- N'utilisez JAMAIS cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas d'éléments tels que des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- Ne placez aucun objet 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 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.

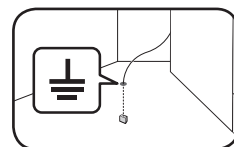
Vérification des fuites de gaz

- 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.



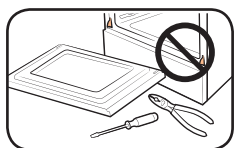
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge.
- N'utilisez pas une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- Ne modifiez d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.

- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cet appareil **doit être correctement relié 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.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.
- 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.

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.

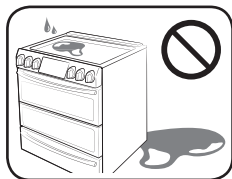
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- La cuisinière est très lourde. Pendant l'installation, deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer la cuisinière.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage. Ces éléments peuvent s'enflammer, provoquant un dégagement de fumée et/ou un incendie.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les poêles 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 tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence 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, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.
- 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 rideaux longs 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. Pour réchauffer un liquide tel qu'une sauce, remuez-le tout en le réchauffant.

Informations importantes relatives à la sécurité

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 à 3 broches 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.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que ses orifices de ventilation ne sont pas obturés ou recouverts et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil, à une combustion correcte et à l'obtention des résultats de cuisson escomptés.
- **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 194 °F (90 °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

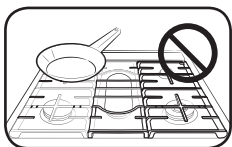
▲ AVERTISSEMENT

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 lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **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 cuisiner 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 nettoyage du diffuseur du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous que** le repère de l'étincelle sur le diffuseur du brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsque vous réassemblez le diffuseur de brûleur.
- 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.
- Pour réchauffer un liquide tel qu'une sauce, remuez-le tout en le réchauffant.
- 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.
- 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.



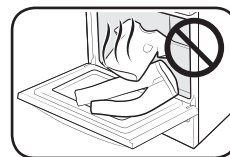
- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.
- **Ne soulevez pas** la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- **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 posez jamais** d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre ou prendre feu les objets en plastique, ou encore d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des récipients en plastique fermés. 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 surface de cuisson. 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 avec vos mains les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.

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 vêtement 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, déplacez et 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.

Informations importantes relatives à la sécurité

- 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 les passages sur le fond du four ni ne couvrez jamais 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.
- **Soyez prudent** lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

SÉCURITÉ LIÉE AU TIROIR CHAUFFE-PLAT

▲ AVERTISSEMENT

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



- Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments chauds à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat. Les bactéries se multiplient rapidement dans les aliments dont la température est comprise entre 40 et 140 °F.
- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour faire réchauffer.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle de nettoyage automatique.
- **Ne laissez jamais** de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.
- **Soyez prudent** à l'ouverture du tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- **N'utilisez pas** le tiroir pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, les journaux risquent de s'enflammer.

- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.
- **Ne placez pas** de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir.
- **Ne laissez jamais** de pot ou de boîte contenant de la graisse s'égoutter dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.
- **Ne faites pas réchauffer** les aliments dans le tiroir plus de trois heures.

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.
- les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- 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.
- **N'actionnez pas l'auto-nettoyage** avec le tiroir chauffe-plat/tiroir inférieur dans le four.
- 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.
- **Ne laissez jamais** vos oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

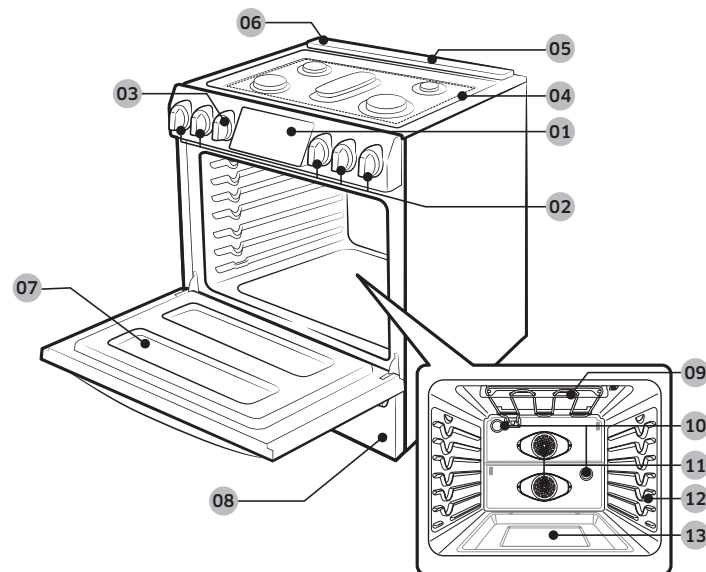
- **Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four** disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four.
- **Retirez** les grilles en nickel du four avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant de procéder à l'auto-nettoyage.
- **N'utilisez pas** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre de la porte de four. Ils sont susceptibles de rayer la surface et avoir comme conséquence l'éclatement en verre.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

SÉCURITÉ LIÉE À LA HOTTE D'ASPIRATION

- Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.

Présentation

Disposition



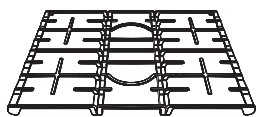
01 Ecran tactile	02 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)	03 Bouton du tiroir chauffe-plat (1 pièce)
04 Brûleurs de surface	05 Ventilation du four	06 Orifice de refroidissement
07 Porte du four double amovible	08 Tiroir chauffe-plat	09 Élément chauffant du four pour grill
10 Éclairage du four (2 emplacements) *	11 Ventilateur de convection /Résistance de convection	12 Système de grille du four
13 Résistance du four pour cuisson		

REMARQUE

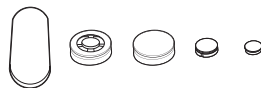
- Si vous souhaitez acheter une pièce repérée par un astérisque (*), vous pouvez la commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Présentation

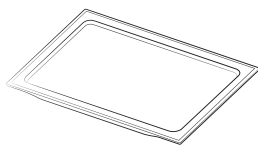
Accessoires fournis



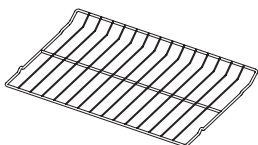
Grilles du brûleur de surface (3) *



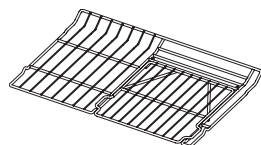
Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



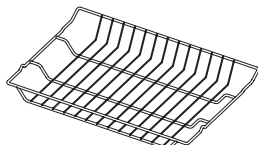
Plaque de séparation intelligente (1) *



Grille plate (1) *



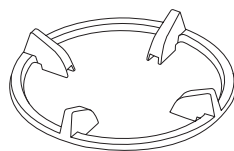
Grille en deux pièces (1) *



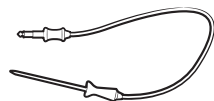
Grille encastrée (1) *



Gril (1) *



Grille de Wok (1) *

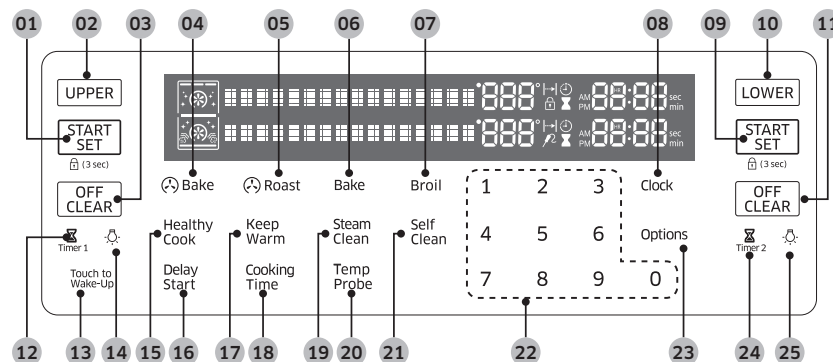


Sonde thermique (1) *

REMARQUE

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

Tableau de commande



- 01 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) :** Démarre une fonction ou règle l'heure.
- 02 UPPER (SUPÉRIEUR) :** Sélectionnez l'enceinte de cuisson supérieure.
- 03 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** Annule l'opération actuelle mais pas la minuterie.
- 04 Convection Bake (Cuisson par convection) :** Activez la cuisson par convection pour les grandes quantités d'aliment sur plusieurs grilles.
- 05 Convection Roast (Rôtissage par convection) :** Activez le rôtissage par convection pour les grandes tranches de viande.
- 06 Bake (Cuisson traditionnelle) :** Cuisez les aliments de manière homogène en utilisant le brûleur inférieur du four.
- 07 Broil (Cuisson au gril) :** Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.
- 08 Clock (Horloge) :** Règle l'heure.
- 09 START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE) (Verrouillé) :** Démarre une fonction ou règle l'heure. Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter les accidents.
- 10 LOWER (INFÉRIEUR) :** Sélectionnez l'enceinte de cuisson inférieure.
- 11 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** Annule l'opération actuelle mais pas la minuterie.
- 12 Timer1 (Minuterie1) :** Active ou désactive la minuterie (supérieure).

- 13 Touch to Wake-Up (Touche de réveil) :** Active l'affichage du tableau de commande.
- 14 Éclairage du four :** Allume/Éteint l'éclairage du four supérieur.
- 15 Healthy Cook (Cuisson saine) :** Faites apparaître les recettes de cuisson saine qui sont spécialement conçues pour différents types d'aliments.
- 16 Delay Start (Départ différé) :** Réglez le four pour qu'il démarre à une certaine heure.
- 17 Keep Warm (Maintien au chaud) :** Maintient les aliments cuits au chaud à basse température entre 150 °F et 200 °F (66 °C et 93 °C).
- 18 Cooking Time (Temps de cuisson) :** Règle le temps de cuisson.
- 19 Steam Clean (Nettoyage vapeur) :** utilisé pour sélectionner la fonction de nettoyage vapeur dans le four en mode unique.
- 20 Temp Probe (Sonde thermique) :** Active le mode de sonde thermique.
- 21 Self Clean (Auto-nettoyage) :** Brûle les résidus d'aliments dans le four à très haute température.
- 22 Nombres :** Utilisés pour régler l'heure, la température ou pré-régler.
- 23 Options :** Affiche les 9 options utilisateur disponibles.
- 24 Timer2 (Minuterie2) :** Active ou désactive la minuterie (inférieure).
- 25 Éclairage du four :** Allume/Éteint l'éclairage du four inférieur.

Avant de commencer

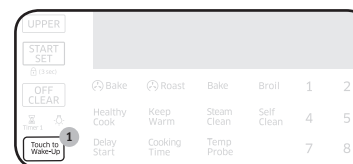
Vous devez connaître les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

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 avec seulement l'heure affichée jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil

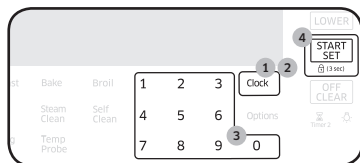


Pour activer le tableau de commande, appuyez sur **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)**. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie, l'éclairage du four et/ou le verrouillage des commandes.

Avant de commencer

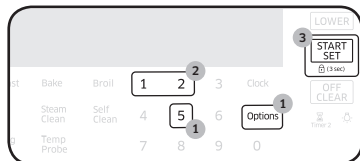
Horloge

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



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

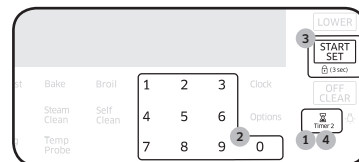
1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis 5 sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** pour le format 12 heures ou **2** pour le format 24 heures.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

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 (Time Bake (Temps de cuisson), par exemple) ou si l'option Sabbath (Shabbat) est activée.

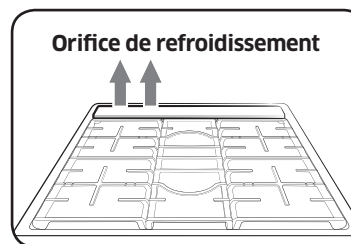
Minuterie

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 99 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Timer1 (Minuterie1)** ou **Timer2 (Minuterie2)**.
2. Saisissez la durée souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez ensuite sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** ou **Timer (Minuterie)**.
4. Pour annuler les réglages de minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
5. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « End » (Fin). Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)** pour supprimer le message.

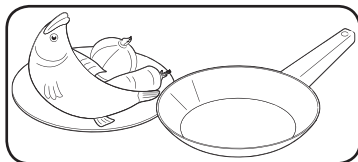
Ventilation du four/orifice de refroidissement



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.

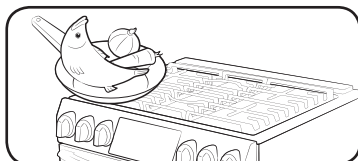
- N'obturez pas les ventilations ou leur environnement.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

Surface de cuisson



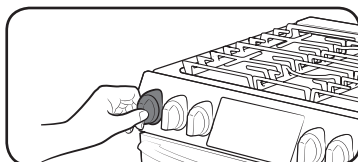
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

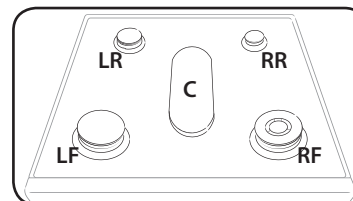
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Brûleurs à gaz



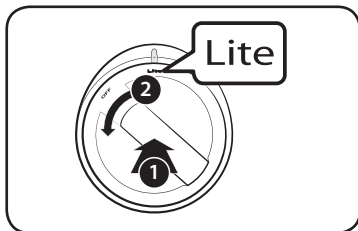
À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage LITE (ALLUMAGE). Si vous tournez un bouton sur la position LITE (ALLUMAGE), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton, indiquant 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 (RF) 22000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (RR) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 9500 BTU	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Avant gauche (LF) 15000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (LR) 9500 BTU	Chauffage général/Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général

* Vous devez mélanger la sauce tomate pendant qu'elle mijote.

Surface de cuisson

Allumage



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 a fonctionné correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur 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 de brûleurs de surface doivent être désactivées 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.

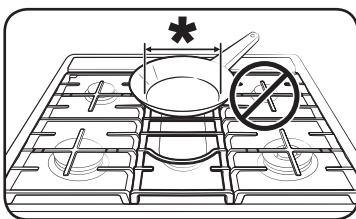
Récipient

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

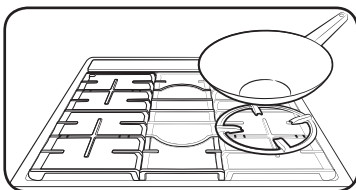
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

* : 6 pouces maximum

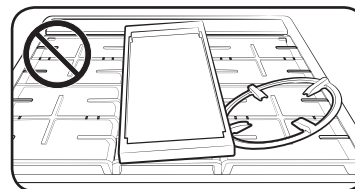
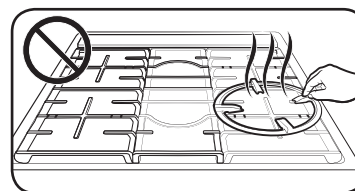
- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Ceci minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables si le récipient est renversé.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre ou prendre feu les objets en plastique, ou encore d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler sérieusement si vous touchez les surfaces situées près de l'orifice de ventilation lorsque le four est en marche.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

Grille du Wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La grille de wok supporte les woks de 12" à 14".



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la grille du wok en faisant reposer ses extrémités sur les bords du Wok.
3. Placez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok placé sur la grille du wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.

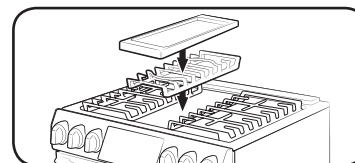


⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- La grille du wok peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas de casseroles à fond plat ou de woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N'utilisez pas la grille du wok et le grill simultanément.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.

Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson de la viande, des crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



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

Cooktop

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

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Condition de préchauffage	Condition de cuisson
Crêpes	5 à 10 min.	ÉLEVÉE	INTERMÉDIAIRE à ÉLEVÉ
Hamburgers	5 à 10 min.	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Œufs au plat	5 à 10 min.	ÉLEVÉE	INTERMÉDIAIRE à FAIBLE
Bacon	5 à 10 min.	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Saucisses	5 à 10 min.	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE
Sandwich au fromage fondu	4 à 8 min.	ÉLEVÉE	ÉLEVÉE

⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas le gril jusqu'à ce que les autres grilles et la table de cuisson, et le gril lui-même, n'aient totalement refroidis.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins, par exemple, telles qu'une planche à découper ou une étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.
- Le gril est lourd, car il est réalisé en fonte. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.

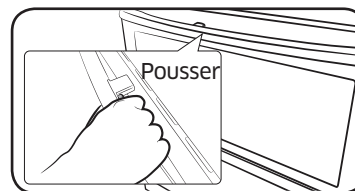
📖 NOTES

- Vous pouvez avoir besoin d'ajuster les réglages de la chaleur pour le gril avec le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

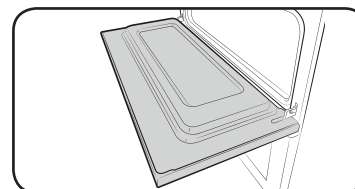
Dual Door™

Ce four dispose d'une porte unique Dual Door™ munie de charnières au milieu. Vous aurez donc besoin d'ouvrir uniquement la moitié supérieure pour accéder à la cavité supérieure. Lorsque vous utilisez la fonctionnalité Flex Duo™, vous pouvez accéder à l'espace supérieur du four beaucoup plus facilement et avec une efficacité énergétique plus importante.

Comment utiliser la porte supérieure

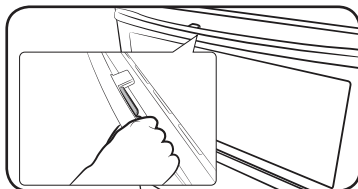


1. Maintenez la poignée et le levier, appuyez sur le levier pour déverrouiller le loquet de la porte puis tirez la poignée.

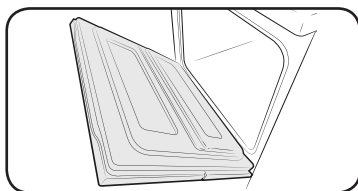


2. Cela permet d'ouvrir la porte supérieure comme indiqué.

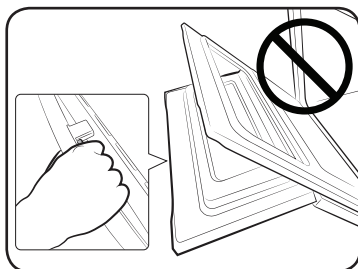
Comment utiliser la porte complète



1. Maintenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela permet d'ouvrir la porte complète comme indiqué.



⚠ ATTENTION

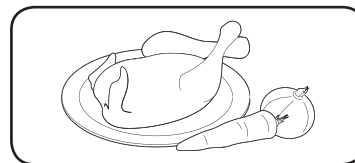
- Lors de l'ouverture de la porte complète, veillez à saisir la poignée par la partie sans levier. Si vous appuyez à moitié sur le levier lorsque vous ouvrez la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir, et vous pouvez vous blesser.

📖 REMARQUES

- Ne posez pas d'objets lourds dessus, ou n'appliquez pas de force excessive sur la porte supérieure.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

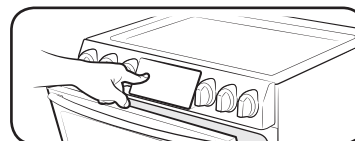
Four électrique

Mode Unique



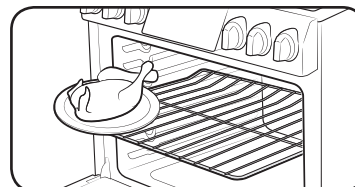
ÉTAPE 1

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



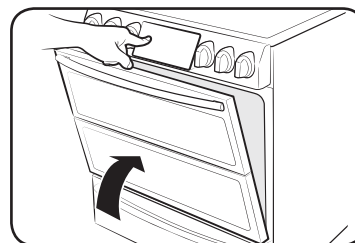
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.

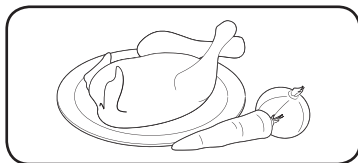


ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

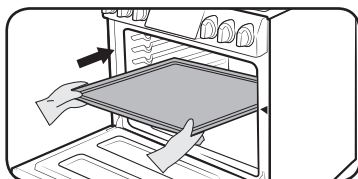
Four électrique

Mode Double



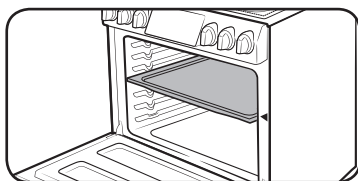
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

Insérez la plaque de séparation intelligente à la 5ème position des grilles.

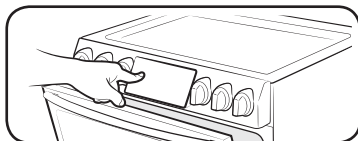


ÉTAPE 3

Poussez la plaque de séparation intelligente jusqu'à ce que la cuisinière émette un signal sonore.

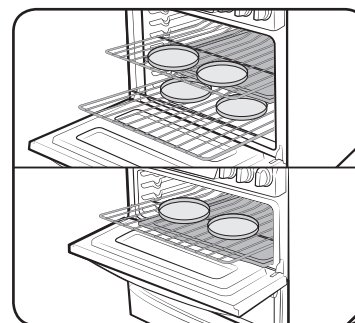
⚠ ATTENTION

- Lorsque la plaque de séparation intelligente est correctement insérée, l'icône « -> » apparaît.



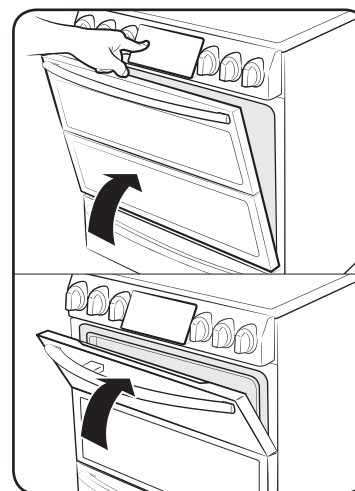
ÉTAPE 4

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 5

Disposez les récipients à aliments sur les grilles.

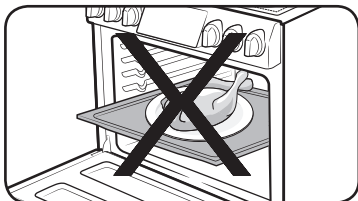


ÉTAPE 6

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUES

- Pour utiliser le mode Double, vous devez insérer la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation intelligente, stockez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation intelligente.
- Notez que les durées de préchauffage pour les parties inférieure et supérieure du four sont différentes.
- Ne placez pas de récipients à aliments directement sur la plaque de séparation intelligente à des fins de cuisson.

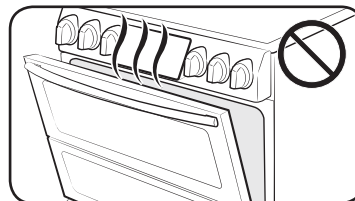


ATTENTION

Le message « -dc- » s'affiche sur la cuisinière

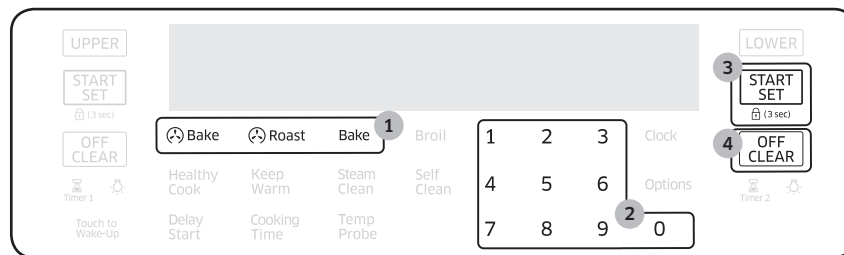
- Assurez-vous que la plaque de séparation intelligente est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation intelligente pendant la cuisson.

Mode de cuisson



- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 2 minutes alors que le four est en mode cuisson/rôtissage par convection, cuisson, gril ou Cuisson favorite, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Unique)



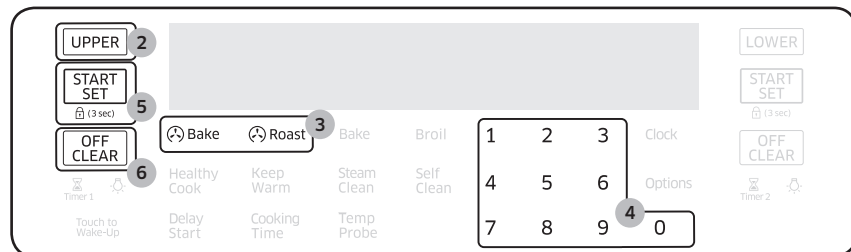
1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **Roast (Rôtissage)** ou **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

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

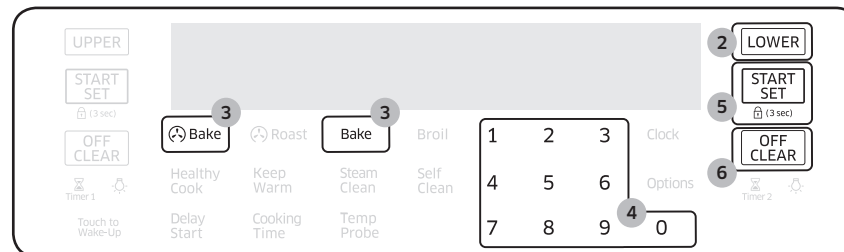
Four électrique

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Double, supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton **UPPER (SUPÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)** ou **Roast (Rôtissage)**.
4. 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 480 °F.
5. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**.

Cuisson traditionnelle (mode Double, inférieur)



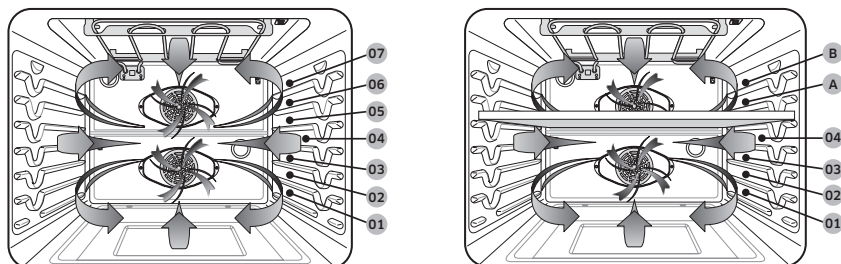
1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton **LOWER (INFÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)** ou **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
4. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 480 °F.
5. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
 - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**.

REMARQUE

- Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **26** pour en savoir plus.

Cuisson par convection

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



REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.

Cuisson par convection

- Idéale pour la cuisson d'aliments sur différentes grilles.
- Pratique pour des grosses quantités d'aliments.
- Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain.
- Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates.
- Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez-la sur la position 3 ou 4. (En mode Double, position A ou 1)
- Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez-les sur les positions 2 et 5 (gâteaux, cookies). Lors de la cuisson par convection sur trois grilles, placez-les sur les positions 2, 5 (grille encastrée) et 6.
- Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection. (Le mode de conversion automatique uniquement)

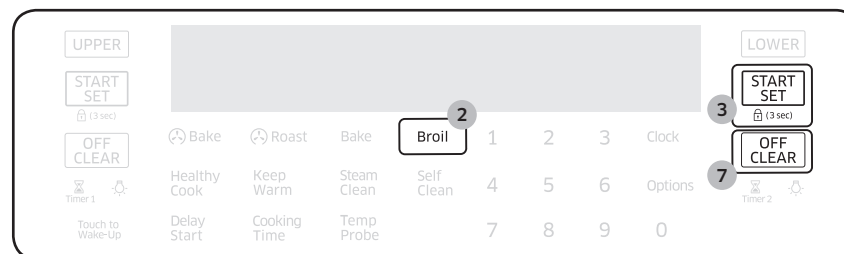
Rôtissage par convection

- Pratique pour les gros morceaux de viande, non couvert.
- Pour obtenir de meilleures performances, placez une lèche-frite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèche-frite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter.
- L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.

Cuisson au grill

La cuisson au grill 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 lèche-frite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.

Cuisson au grill (mode Unique)



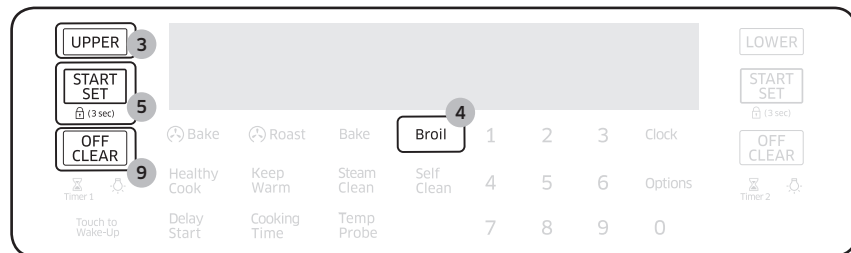
- Mettez les aliments sur une grille de cuisson au grill dans une lèche-frite.
- Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
- Appuyez sur la touche **START/SET (DÉMARRER/REGLER)** pour démarrer le grill.
- Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
- Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
- Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.

Four électrique

Cuisson au gril (mode Double)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
3. Appuyez sur le bouton **UPPER (SUPÉRIEUR)**.
4. Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
5. Appuyez sur la touche **START/SET (DEMARRER/REGLER)** pour démarrer le gril.
6. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
7. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
8. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
9. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**.

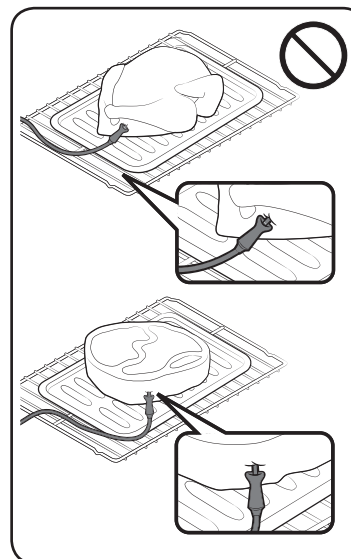
REMARQUES

- 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 le bouton **Broil (Gril)** pour commuter entre High (Fort) et Low (Faible).
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **26** pour en savoir plus.

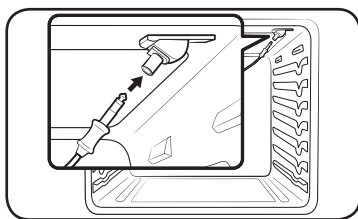
Sonde thermique (unique seulement)

La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

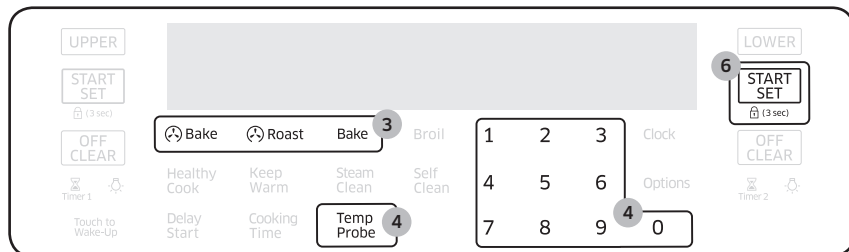
Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur **Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection, ou Rôtissage par convection**. Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la température interne est affichée lorsqu'elle atteint 100 °F.



1. Piquez la sonde thermique dans la viande pour que la pointe de la sonde atteigne le centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde thermique, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les os, le gras ou les cartilages.
 - Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
 - Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
 - Si vous activez Keep Warm (Maintien au chaud) lorsque la cuisson est terminée en utilisant la sonde thermique, la température interne de la viande excédera votre réglage initial.
 - Si vous retirez la sonde thermique pendant la cuisson, le four s'arrêtera dans les 60 secondes.
 - La sonde thermique peut ne pas fonctionner correctement lorsqu'elle est insérée dans des aliments surgelés. (L'icône de la sonde thermique ne s'affiche pas.)



- Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de la paroi côté supérieur du four.
- Sélectionnez le mode de cuisson (☺ Cuisson traditionnelle, ☺ Rôtissage ou Cuisson traditionnelle) et la température.
- Appuyez sur le bouton **Temp Probe (Sonde thermique)**, puis réglez la température interne entre 100 °F et 200 °F à l'aide du pavé numérique.



- Réglez une option (Temps de cuisson, Départ différé ou Maintien au chaud) si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et sonne.

REMARQUES

- Le fonctionnement de la sonde thermique se coupe soit :
- Lorsque l'heure de cuisson est dépassée.
- Lorsque la température atteint la température que vous avez réglée.

Tableau des températures

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140-150
	À point	160-170
	Bien cuit	170-180
Porc		170-180
Volaille		165-185

ATTENTION

- Pour protéger la sonde thermique, soyez attentif à ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte des aliments. Assurez-vous que la sonde est insérée près du centre de la viande.
- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au grill. La sonde serait définitivement endommagée.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments par avance.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour les modes de cuisson applicables.

REMARQUE

- Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

Four électrique

Guide des recettes

Guide de cuisson au grill

Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous aux page **23** et page **24**.

REMARQUES

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
- Les temps de cuisson au grill 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.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Hauteur de grille		Temps de cuisson (min.)	
				Unique	Supérieur	1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	3/4"	6	A	03:00	02:30
	À point	9 boulettes	1"	6	A	03:30	03:00
	À point	16 boulettes	1"	6	A	04:00	03:00
Biftecks	Saignant	-	1"	5	A	05:00	03:30 à 04:00
	À point	-	1-1 1/2"	5	A	07:00	05:00 à 06:00
	Bien cuit	-	1 1/2"	5	A	08:00	06:00 à 07:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	4,5 lbs	1/2-3/4"	4	A	18:00 à 20:00	11:00 à 15:00
	Bien cuit	2 à 2 1/2 lbs.	1/2-3/4"	4	A	13:00 à 15:00	08:00 à 11:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	1/2"	4	A	09:00 à 10:00	07:00 à 09:00

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Hauteur de grille		Temps de cuisson (min.)	
				Unique	Supérieur	1er côté	2ème côté
Côtelettes d'agneau	À point	10 à 12 oz.	1"	4	A	05:00	04:00 à 05:00
	Bien cuit	1 lb	1 1/2"	4	A	07:00	06:00 à 08:00
Filets de poisson	Bien cuit	-	1/4-1/2"	4	A	05:00 à 09:00	03:00 à 04:00
Tranches de jambon (précuites)	-	-	1/2"	4	A	05:00	04:00


ATTENTION

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

Guides de réglage de la température

Plages de réglage de la température en mode double

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. La plage pour chaque partie du four change, selon la fonction et le réglage de la température de l'autre partie du four. Reportez-vous aux tableaux ci-dessous et aux pages qui suivent pour en savoir plus.

Partie supérieure du four		Partie inférieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson traditionnelle		 Cuisson traditionnelle	
		Minutes	Charge	Minutes	Charge
Cuisson au grill	ÉLEVÉE	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	FAIBLE	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F

Partie supérieure du four		Partie inférieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson traditionnelle		🌀 Cuisson traditionnelle	
		Minutes	Charge	Minutes	Charge
🌀 Cuisson traditionnelle 🌀 Rôtissage	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

(O - Disponible, X - Non disponible)

Partie inférieure du four		Partie supérieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson au gril		🌀 Cuisson traditionnelle et 🌀 Rôtissage	
		FAIBLE	ÉLEVÉE	Minutes	Charge
Cuisson traditionnelle	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F
🌀 Cuisson traditionnelle	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

Limites de température selon le mode

Fonction	Mode Unique		Mode Double	
	Minutes	Charge	Minutes	Charge
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Cuisson au gril	FAIBLE	ÉLEVÉE	FAIBLE	ÉLEVÉE
🌀 Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
🌀 Rôtissage	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)	175 °F (80 °C)	480 °F (250 °C)
Nettoyage vapeur	20 min	20 min	-	
Auto-nettoyage	2 heures	5 heures	-	
Tiroir chauffe-plat	-	3 heures	-	
Maintien au chaud	-	3 heures	-	

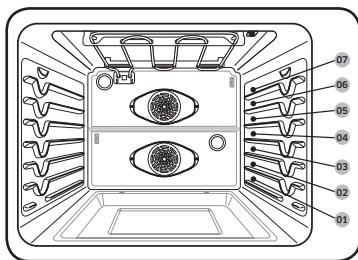
Pour 🌀 Cuisson traditionnelle et 🌀 Rôtissage, utilisez **Conversion automatique** pour régler la température minimale à 200 °F (95 °C) si nécessaire. Reportez-vous à la section « Conversion automatique » à la page **38** pour en savoir plus.

Four électrique

Utilisation des grilles du four

Mode Unique : un compartiment du four

Votre cuisinière à four est livrée avec 3 grilles et 7 positions pour les grilles. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui évite que la grille ne se libère pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles de sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



Type d'aliment	Hauteur de grille
Cuisson d'hamburgers au grill	6
Cuisson au grill 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

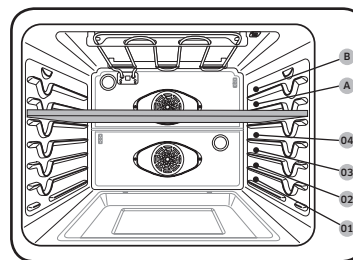
- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four 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

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

Mode Twin (Double) : deux compartiments du four

En mode Twin (Double), la plaque de séparation intelligente permet de séparer le four en une partie supérieure et une partie inférieure. Le compartiment supérieur du four comporte 2 hauteurs de grille, et le compartiment inférieur en comporte 4.



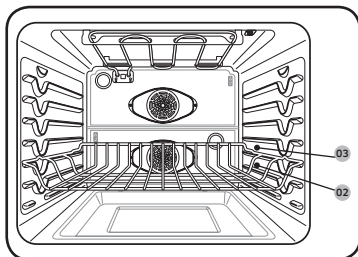
- Le compartiment supérieur du four comporte 2 hauteurs de grille (A et B).
- Le compartiment inférieur du four comporte 4 hauteurs de grille (1, 2, 3, 4).

Type d'aliment	Hauteur de grille	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	A	2
Gâteaux des anges	-	2
Couronne ou quatre-quarts	-	2
Muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscuits	A	2
Plats mijotés	A	2
Petits rôtis, jambons	A	2
Petites dindes, Rôtis à point	-	1

📖 REMARQUES

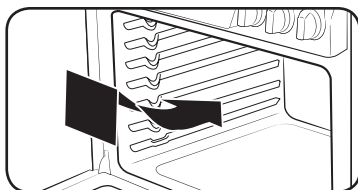
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Nous vous conseillons de faire cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2ème hauteur de grille en mode Unique ou la 1ère hauteur de grille de la partie inférieure du four en mode Double pour les fonds croustillants.

Position de la grille encastrée



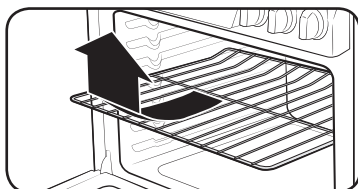
Si vous utilisez la grille encastrée, les extrémités doivent être placées à une hauteur de grille au-dessus de celle à laquelle vous souhaitez placer vos aliments. Par exemple, si vous utilisez la grille encastrée et que vous souhaitez mettre les aliments au niveau 2, vous devez mettre la grille au niveau 3. Reportez-vous à la figure sur la gauche.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

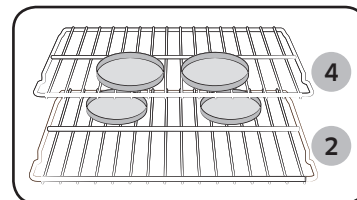
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



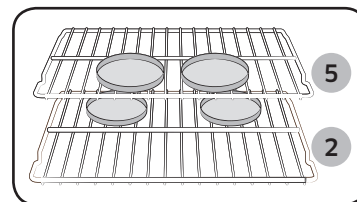
Pour retirer une grille du four

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.

Cuisson à grilles multiples



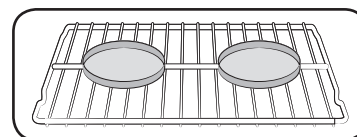
Grilles multiples
(Mode Cuisson traditionnelle)



Grilles multiples
(Mode Cuisson par convection)

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des cookies sur deux grilles en mode Unique, placez les grilles aux positions 2 et 5 (Mode Cuisson par convection), 2 et 4 (Mode Cuisson traditionnelle) pour obtenir des performances optimales.
- Lorsque vous utilisez 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l'avant de la grille supérieure et les deux autres moules à l'arrière de la grille inférieure.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs éléments sur une même grille, laissez un espace de 1" à 1,5" (2,5 cm à 3,8 cm) entre chacun d'eux.

Emplacement de la grille et de la poêle



Grille unique

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 1,5". Pour de meilleurs résultats, si vous faites une cuisson sur deux grilles en mode Unique en utilisant la fonction Cuisson par convection, placez les grilles du four sur les positions 2 et 5. Si vous faites une cuisson sur deux grilles en mode Unique en utilisant la fonction Cuisson traditionnelle, placez les grilles sur les positions 2 et 4. Lorsque vous faites une cuisson en mode Unique sur une seule grille, placez-la à la position 3 ou 4.

Four électrique

Options de cuisson

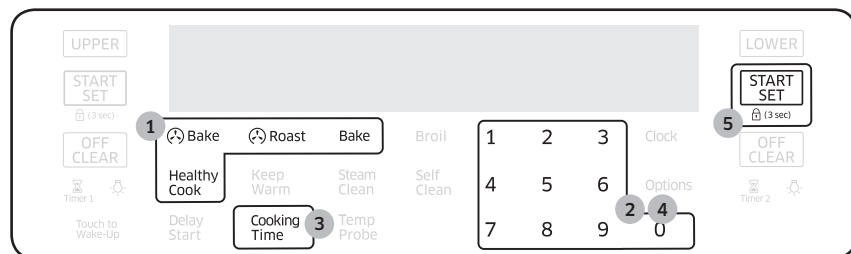
⚠ ATTENTION


- 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 (mode Unique)

La cuisson minutée commande 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) /  Bake (Cuisson traditionnelle) /  Roast (Rôtissage) / Healthy Cook (Cuisson saine)



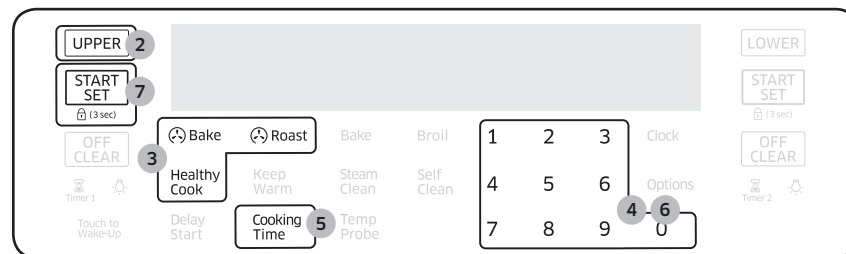
- Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que  **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
- Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
- Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur le bouton **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.
- 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.


- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

REMARQUE

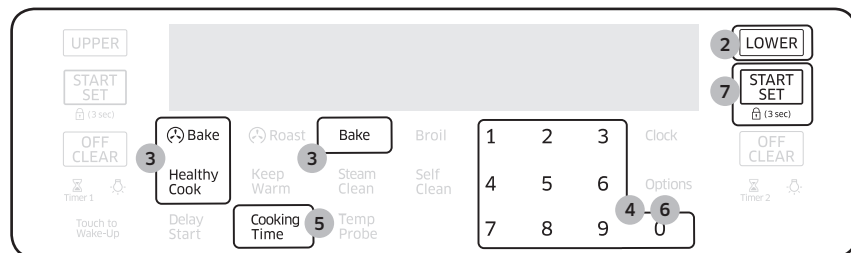
- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** et saisissez un temps différent. Ensuite, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Cuisson minutée (mode de partie supérieure du four)



- Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
- Appuyez sur le bouton **UPPER (SUPÉRIEUR)**.
- Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que  **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
- Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
- Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
- Appuyez sur le bouton **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.
- 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.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

Cuisson minutée (mode de partie inférieure du four)

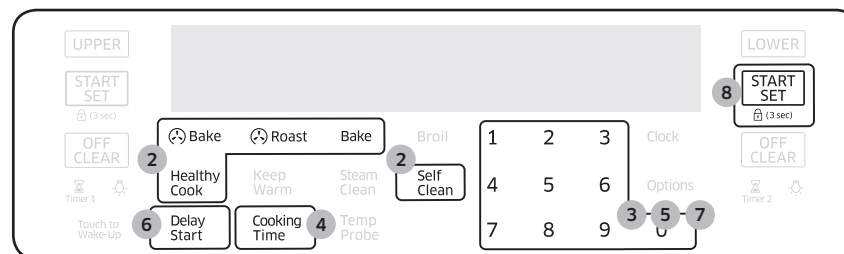


1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton **LOWER (INFÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
4. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
6. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur le bouton **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.
8. 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.
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

Départ différé (mode Unique)

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) / **Bake** (Cuisson traditionnelle) / **Roast** (Rôtissage) / **Health Cook** (Cuisson saine) / **Self-clean** (Auto-Nettoyage)



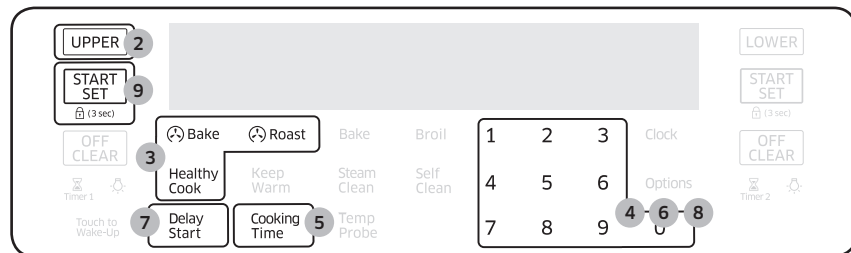
1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **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 le bouton **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 le bouton **Delay Start (Départ différé)** et saisissez une nouvelle heure de départ. Ensuite, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

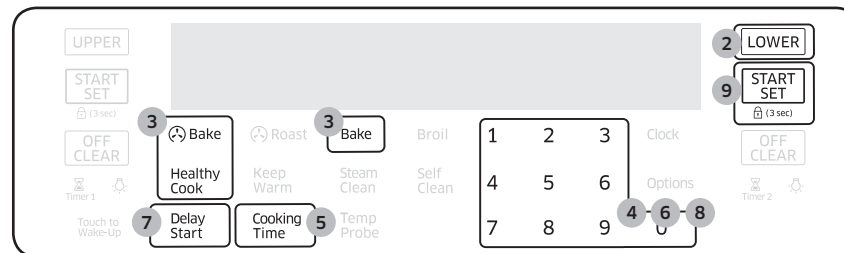
Four électrique

Départ différé (mode Supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille dans la partie supérieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **UPPER (SUPÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
4. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
6. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**.
8. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
9. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
10. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

Départ différé (mode Inférieur)

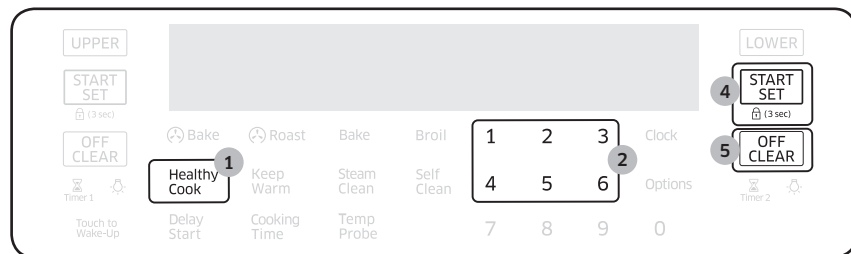


1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant des aliments sur une grille dans la partie inférieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **LOWER (INFÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
4. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
6. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**.
8. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
9. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
10. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

Fonctions spéciales

Cuisson saine

La Cuisson saine procure 6 options différentes de cuisson spécialisée. Pour utiliser la fonction Cuisson saine, suivez les instructions ci-dessous.



1. Appuyez sur le bouton **Healthy Cook (Cuisson saine)**.
2. Appuyez sur le nombre correspondant à l'option de votre choix. Voir le tableau ci-dessous.

1	2	3
Pommes de terre au four	Poulet grillé	Steak de saumon
4	5	6
Filet de poisson blanc	Déshydratation des aliments (mode Unique seulement)	Pain précuit (mode Unique seulement)

3. Réglez la température entre 100 °F et 550 °F à l'aide du pavé numérique. Reportez-vous aux page **33** et page **34** pour plus d'informations.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUES

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.

Éléments spécialisés

1. Pommes de terre au four

Le mode Pommes de terre au four est spécialement conçu pour cuire des pommes de terre ou des pommes de terre douces.

2. Poulet grillé

Le mode Poulet grillé est spécialement conçu pour cuire des morceaux de poulet ou des blancs de poulet. Pour éviter un brunissage excessif et un dessèchement de la peau, enveloppez chaque morceau ou blanc d'une feuille d'aluminium.

3. Steak de saumon

Le mode Steak de saumon est spécialement conçu pour cuire les steaks de saumon.

4. Filet de poisson blanc

Le mode Filet de poisson blanc est spécialement conçu pour cuire les filets de poisson blanc.

5. Déshydratation des aliments (mode Unique seulement)

Déshydrate les aliments ou retire l'humidité des aliments via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages de Déshydratation des aliments.

Catégorie	Hauteur de grille		Poids (oz)	Température (°F)
	Grille unique	Deux grilles		
Légumes	3 ou 4	2 et 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Fruits	3 ou 4	2 et 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Viande	3 ou 4	2 et 5	14-30 (400-850 g)	145-175

6. Pain précuit (mode Unique seulement)

Le mode Pain précuit procure une température optimale pour le procédé de pré-cuisson du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Pain précuit dans un four froid.

ATTENTION

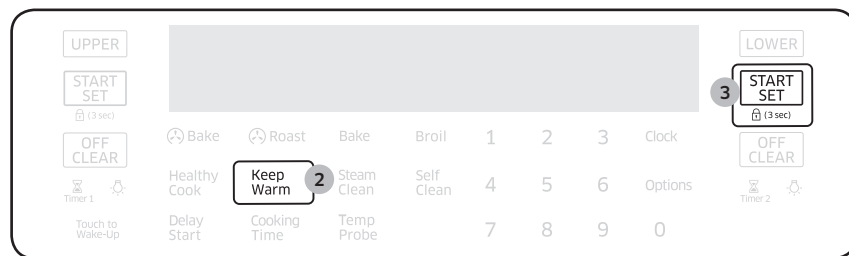
- N'utilisez pas le mode Pain précuit lorsque la température du four est supérieure à 125 °F. Si la température est supérieure à 125 °F, ce mode ne fera pas chauffer le four à la température optimale. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.

Four électrique

- N'utilisez pas Pain précuit pour réchauffer des aliments. La température de pré cuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 ou 4 et couvrez-la avec un tissu ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de pré cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

Maintien au chaud (mode Unique seulement)

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 le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four chauffe jusqu'à 170 °F (77 °C).

REMARQUES

- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.
- Utilisez cette fonction en mode Unique seulement. Le four ne peut pas maintenir la basse température requise pour cette fonction pendant la cuisson en mode Double.

L'option Sabbath (mode Unique seulement)



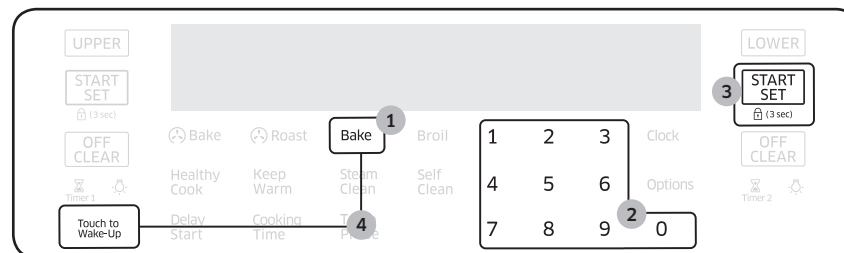
(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

Utilisez uniquement cette option 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.

Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur le bouton **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 boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** 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.

REMARQUES

- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**. Cependant, l'option Shabbat n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Shabbat, maintenez les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** simultanément enfoncés 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 boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes.

ATTENTION

- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Cuire lorsque l'option Shabbat est activée. Seuls les boutons suivants fonctionnent correctement : Pavé numérique, Cuisson, Démarrage/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.

Modification des réglages d'options

Appuyez sur le bouton Options pour modifier divers réglages de la cuisinière à gaz selon vos préférences.

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

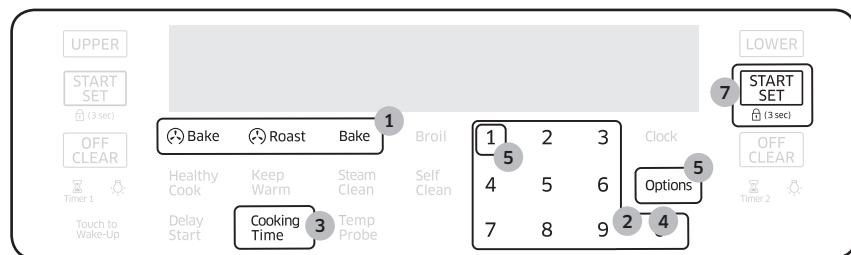
Réglage		Description
1	Cuisson favorite	Permet de créer un mode de cuisson favori avec 3 réglages personnalisés différents.
2	Température	Permet d'ajuster la température du four selon votre choix.
3	Unité de temp. (°F / °C)	Le four peut être commandé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
4	Conversion automatique	Convertit les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection.
5	Heure/jour (12 heures / 24 heures)	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
6	Économie d'énergie	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
7	Langue	Permet de sélectionner la langue entre English, French, ou Spanish (anglais, français ou espagnol).
8	Son	Coupe le son du four.
9	Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

Four électrique

Cuisson favorite (mode Unique)

Permet de créer une recette de cuisson favorite avec 3 réglages personnalisés différents. Cette option est uniquement disponible avec cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

Pour régler ou changer un mode de cuisson favori

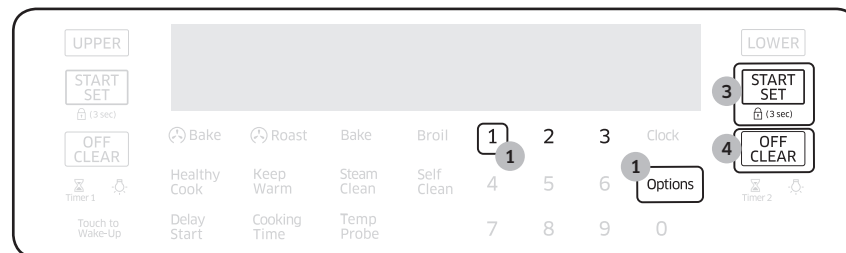


1. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Conservez la température par défaut (350 °F) ou entrez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
4. Saisissez une durée de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **1** sur le pavé numérique.
6. Reportez-vous au tableau ci-dessous, puis appuyez sur un numéro sur le pavé numérique correspondant à « l'emplacement » dans lequel vous souhaitez stocker la recette. Vous pouvez sélectionner 1, 2 ou 3.

Pavé numérique	1	2	3
	Recette 1	Recette 2	Recette 3
	Gâteaux	Viandes	Poulet
Paramètres par défaut	Cuisson traditionnelle à 325 °F	Rôtissage à 350 °F	Rôtissage à 375 °F

7. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Pour utiliser ou rappeler un mode de cuisson favori :

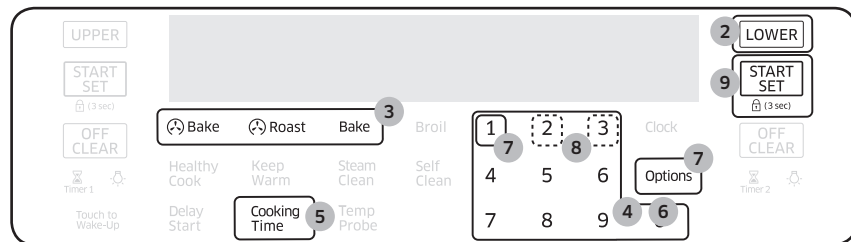


1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur le nombre qui correspond à la recette de cuisson favorite de votre choix.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)** puis sortez les aliments.

Cuisson favorite (mode Double)

Permet de créer une recette de cuisson favorite avec 3 réglages personnalisés différents. Vous devez choisir entre la partie supérieure ou inférieure du four lorsque vous enregistrez votre recette de cuisson favorite. Cette option est uniquement disponible avec cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

Pour régler ou changer un mode de cuisson favori :



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton **UPPER (SUPÉRIEUR)** ou **LOWER (INFÉRIEUR)**.
3. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)**.

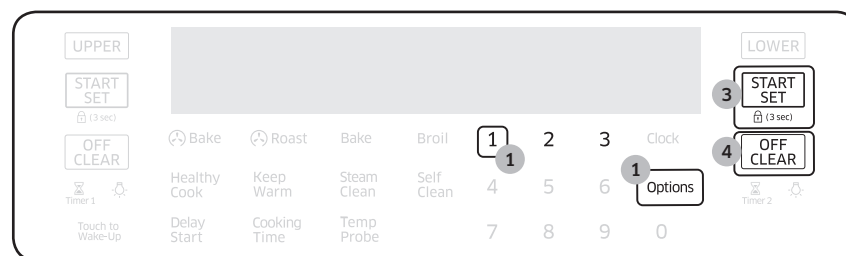
REMARQUE

- Une fois que vous avez sélectionné un four à utiliser (par exemple, Inférieur), vous devez pousser les boutons pour les étapes restantes de cette procédure, sauf lorsque vous entrez la température et le temps de cuisson.
- 4. Conservez la température par défaut (350 °F) ou entrez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique.
- 5. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
- 6. Saisissez une durée de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique.
- 7. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **1** sur le pavé numérique.
- 8. Reportez-vous au tableau ci-dessous, puis appuyez sur un numéro sur le pavé numérique correspondant à « l'emplacement » dans lequel vous souhaitez stocker la recette. Vous pouvez sélectionner **1, 2, ou 3**.

Mode Double	Une fois	Deux fois	Trois fois
	Recette 1	Recette 2	Recette 3
Paramètres par défaut	Supérieur	Supérieur	Supérieur
	Gâteaux	Viandes	Poulet
	Cuisson traditionnelle à 325 °F	Rôtissage à 325 °F	Rôtissage à 375 °F

9. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Pour utiliser ou rappeler un mode de cuisson favori :



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur le nombre qui correspond à la recette de cuisson favorite de votre choix.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**, puis sortez les aliments

REMARQUES

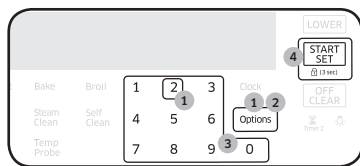
- Si vous utilisez simultanément les parties supérieure et inférieure du four, le fait d'appuyer sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** ne permet d'enregistrer les réglages que pour l'une des deux parties.
- Si vous appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** avant une cuisson en mode Double, la partie du four enregistrée s'affiche à l'écran.

Four électrique

Fonctions de non cuisson

Réglage de la température

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



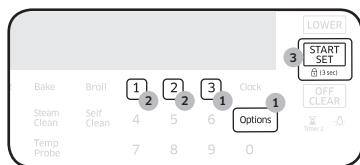
1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **2** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur le bouton **Options** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
3. Saisissez une valeur de réglage de la température (0 à 35) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (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)

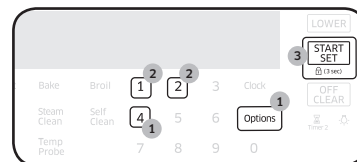
Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **3** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Conversion automatique

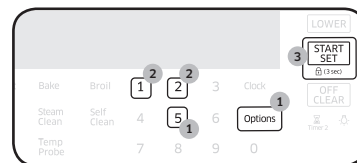
Convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350°F et si vous appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four affiche la température convertie, soit 325°F .



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **4** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivé) ou **2** (Activé) sur le pavé numérique. (Le réglage par défaut est "Off" (Désactivé).)
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Heure/jour (12 heures/24 heures)

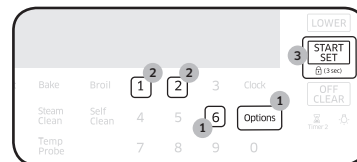
Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **5** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12 heures) ou **2** (24 heures) sur le pavé numérique. (Le réglage par défaut est "12-hour" (12 heures).)
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

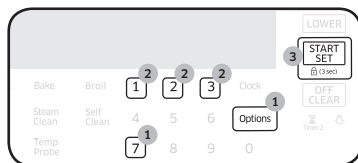
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du grill.



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **6** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivé) ou **2** (Activé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Langue

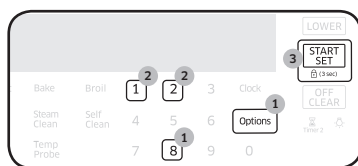
Permet de sélectionner la langue entre English, French, ou Spanish (anglais, français ou espagnol).



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **7** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (EN), **2** (FR), ou **3** (SP) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

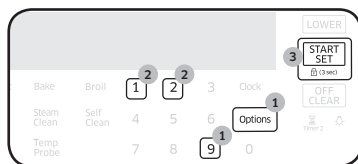
Coupe/Rétablit le son du four.



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **8** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (son rétabli) ou **2** (son coupé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Mode Démo

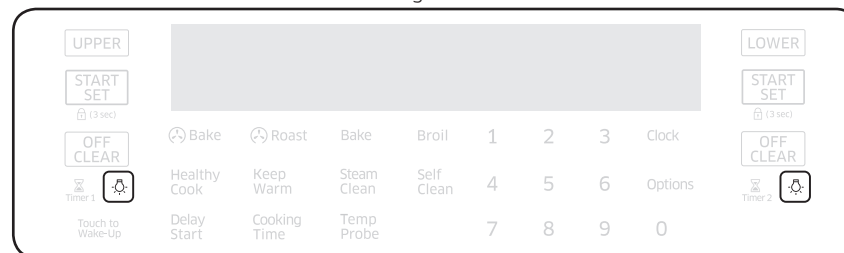
Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.



1. Appuyez sur le bouton **Options**, puis **9** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivé) ou **2** (Activé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Éclairage du four

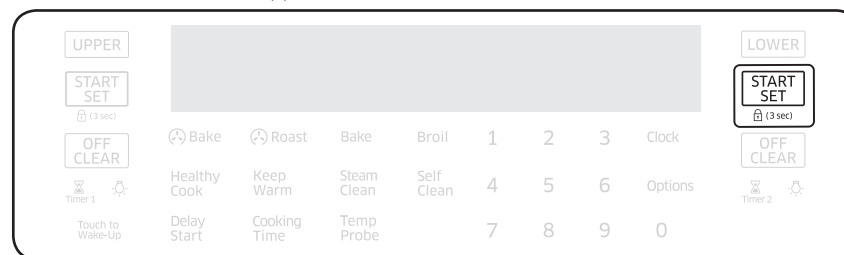
Cette fonction active et désactive l'éclairage du four.



Appuyez sur le bouton **Éclairage four** pour éclairer ou éteindre le four.

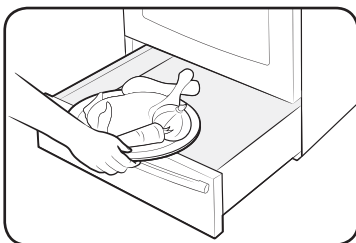
Verrouillage du four

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



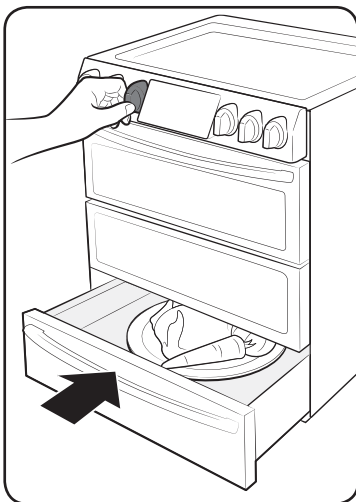
Maintenez le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte. Lorsque Verrouillage du four est activé, le tableau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

Tiroir chauffe-plat



ÉTAPE 1

Placez les aliments cuits dans leur récipient dans le tiroir chauffe-plat.

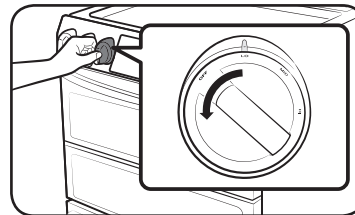


ÉTAPE 2

Fermez le tiroir chauffe-plat et réglez le niveau de réchauffement. (Faible - Moyen - Élevé)

Tiroir chauffe-plat

Conservez au chaud vos aliments cuits. Ce tiroir est conçu pour conserver les aliments chauds, mais pas pour chauffer des aliments froids. Le tiroir demande environ 25 minutes pour chauffer.



1. Tournez le bouton du tiroir chauffe-plat pour régler la température de votre choix.
2. Pour arrêter le tiroir chauffe-plat, placez le bouton sur la position OFF (ARRÊT).

REMARQUE

- Si vous réglez le mode d'économie d'énergie 12 heures, le fonctionnement du tiroir chauffe-plat se coupe automatiquement en 3 heures. Prêtez une attention particulière à la position du bouton après avoir désactivé l'opération de chauffage en 3 heures. Le bouton de réglage ne revient pas à la position Off (Arrêt) automatiquement.

Consignes

Catégorie	Type d'aliment
Faible	Petits pains (mous), assiettes vides
À point	Rôtis (bœuf, porc, agneau), plats mijotés, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains (durs), sauces
Élevé	Volaille, côtelettes de porc, hamburgers, pizza, bacon, aliments fris

REMARQUES

- Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments pendant plus d'une heure dans le tiroir chauffe-plat.
- Ne laissez pas de petites quantités d'aliments ou des aliments délicats (des œufs par exemple) dans le tiroir chauffe-plat pendant une durée supérieure à 30 minutes.

ATTENTION

- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de films en plastique.
- Ne recouvrez pas la zone interne du tiroir chauffe-plat avec du papier d'aluminium.
- Ne stockez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Fermez les récipients d'aliments avec un couvercle ou recouvrez-les avec du papier d'aluminium.
- Retirez les ustensiles de cuisine avant d'insérer les aliments dans le tiroir.
- Placez les aliments dans un plat résistant à la chaleur après les avoir retirés du tiroir chauffe-plat.
- Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Le tiroir chauffe-plat s'éteint automatiquement après 3 heures.

Entretien

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 le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé 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 le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes.

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces du four à gaz sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si le four a été éloigné du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre le four en place. Dans le cas contraire, le four 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.

Surface en acier inoxydable

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

ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de 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.

Entretien

Grilles

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

REMARQUES

- Ne nettoyez 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.
- 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 la grille coulissante.

Porte

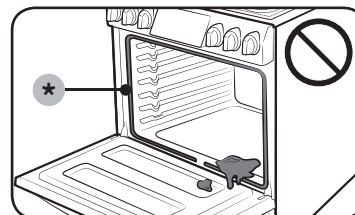
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

Côté intérieur

- **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

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

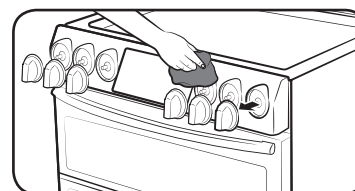


ATTENTION

- 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 les boutons des brûleurs de surface soient sur la position OFF (ARRÊT).



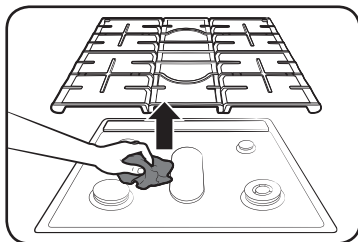
1. Tirez tout droit les boutons sur les tiges des vannes de commande.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Rattachez les boutons sur les tiges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



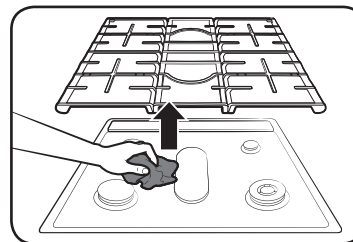
1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez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

⚠ ATTENTION

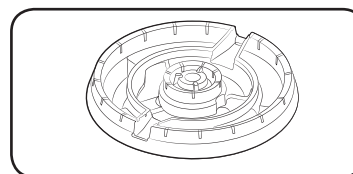
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie 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 orifices des combustibles.
- N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent. Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitement. Ce bruit peut apparaître pendant le cycle normal de cuisson au four lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils sont tous refroidis.



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 nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.
6. Repositionnez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
7. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.



Tête des brûleurs en laiton

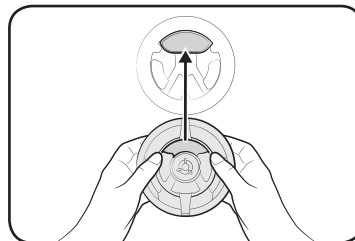
📖 REMARQUES

- Les parties en laiton de votre brûleur changeront de couleur avec l'usage. Cependant, cela n'affectera pas leur performance et vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyeur pour laiton.
- Nettoyez afin que les ouvertures des ports des brûleurs ne soient pas bouchées.
- Ne lavez pas dans le lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

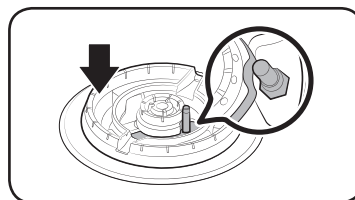
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e) s contre les autres ou les surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.
- Le diffuseur de flammes du brûleur peut être obstrué par des aliments ou de la poussière. Nettoyez le diffuseur s'il semble obstrué. Si vous nettoyez le diffuseur à l'eau, assemblez-le uniquement une fois sec. Si le diffuseur est humide, cela peut empêcher les brûleurs de s'allumer.

Guide de réinstallation des brûleurs

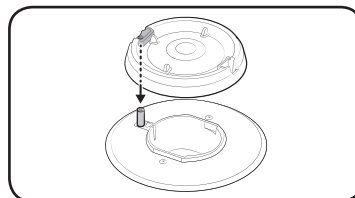


Tête des brûleurs doubles

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

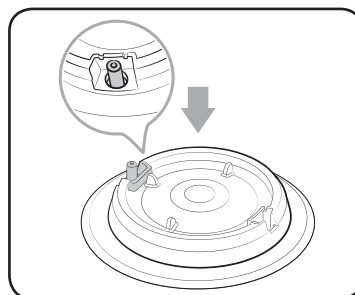


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

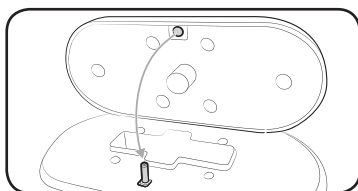


Tête des brûleurs circulaires

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

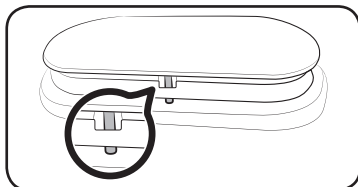


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

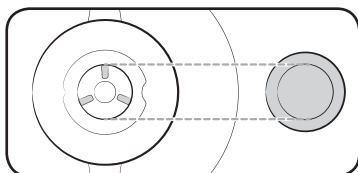


Brûleur ovale

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



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

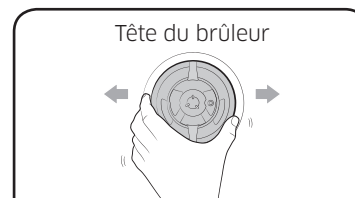
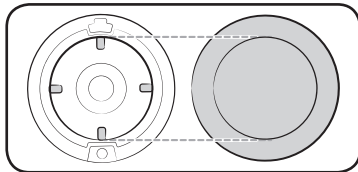
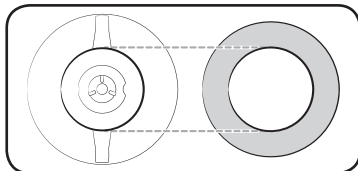


Chapeau du brûleur

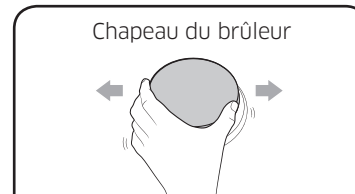
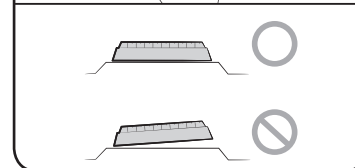
1. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

⚠ ATTENTION

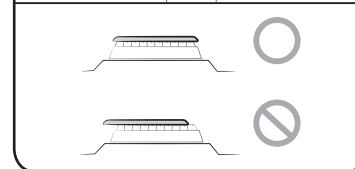
- Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il porte bien à plat.



Tête du brûleur



Chapeau du brûleur



Dessus	Dessous

⚠ 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.

📖 REMARQUE

- Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (RR) et du brûleur double intérieur (RF) sont interchangeables.

Entretien

Auto-nettoyage (mode Unique uniquement)

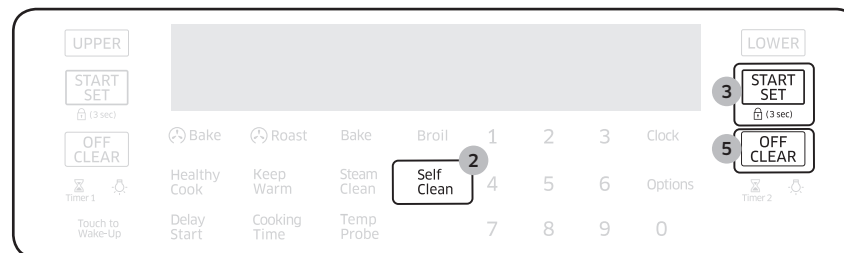
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité du four à gaz durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures du four peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four à gaz. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin du four.
- 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.

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 sur le bouton **Self Clean (Auto-nettoyage)**, puis sélectionnez le temps de nettoyage. Voir le tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures	Cycle de 2 heures

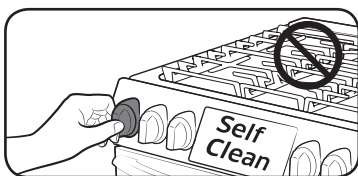
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le signal sonore retentit 10 fois. La porte reste verrouillée et l'icône Verrouillée clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (200 °C).
5. Lorsque l'icône Verrouillée change pour un cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône Verrouillée change pour un cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 400 °F (200 °C).
6. Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** 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

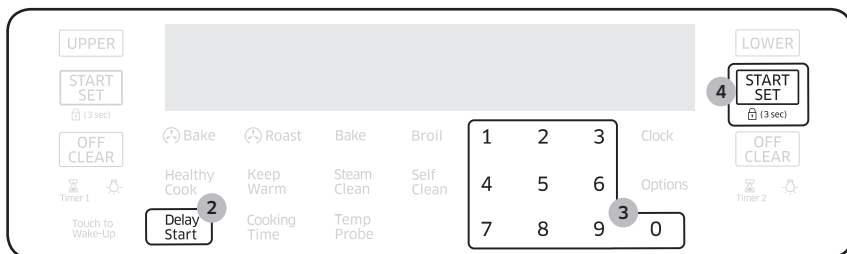
- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont **FROIDES**.



REMARQUE

- Éteignez les brûleurs de surface pendant que le four effectue un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour retarder le démarrage du cycle d'auto-nettoyage



- Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
- Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
- Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
- Appuyez sur le bouton **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 le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Verrouillée clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 400 °F (200 °C).

Après l'auto-nettoyage

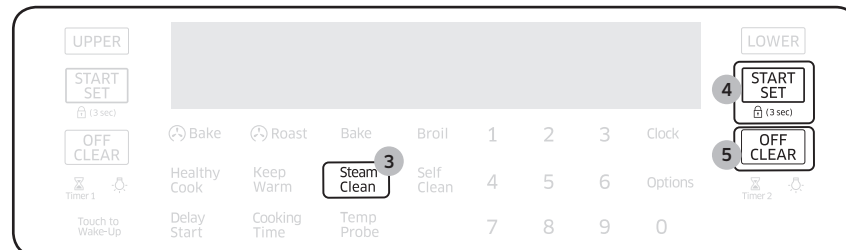
- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 400 °F

- 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 et démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.

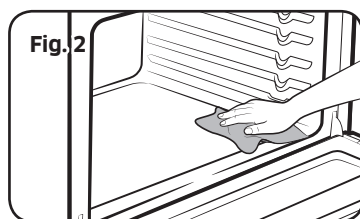
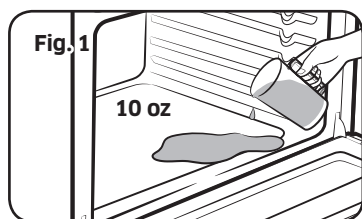
ATTENTION

- Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

Pour effectuer le cycle de nettoyage vapeur



- Retirez tous les accessoires du four.
- Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide, puis fermez la porte. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée. (Fig. 1).
- Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
- Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec. (Fig. 2).



▲ AVERTISSEMENT

- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DÉACTIVÉES et que toutes les surfaces sont FROIDES.

📖 REMARQUES

- Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du programme de nettoyage vapeur. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Entretien et nettoyage du four



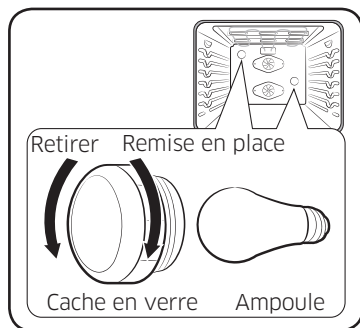
▲ AVERTISSEMENT

- Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DÉACTIVÉES et que toutes les surfaces sont FROIDES.
- Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.

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 à gaz est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

📖 REMARQUES

- 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

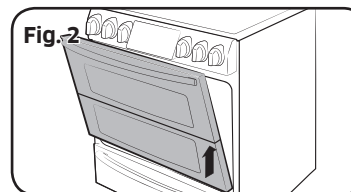
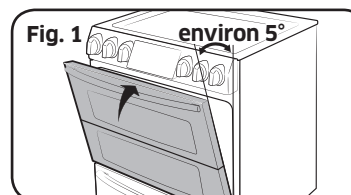
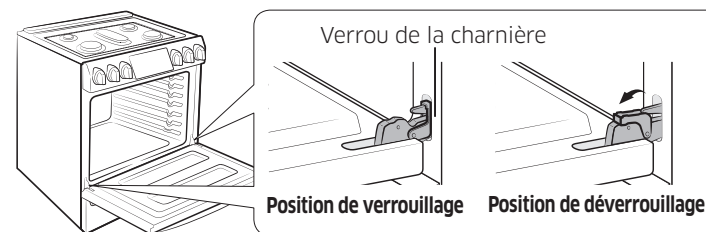
Comment retirer la porte ?

📖 REMARQUE

- Vous pouvez retirer la porte supérieure de la même manière que vous retirez la porte complète.

⚠ 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 avant de retirer la porte.
1. Ouvrez la porte au maximum.
 2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



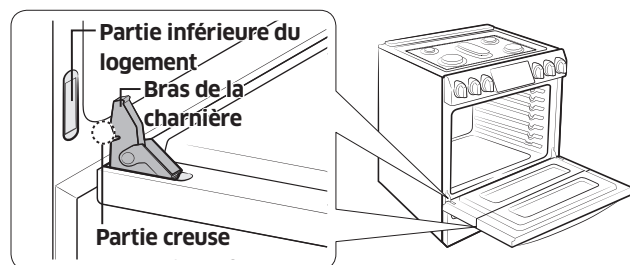
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

Entretien

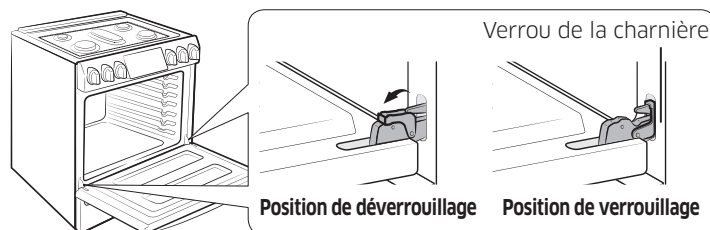
Comment réinstaller la porte ?

Vous pouvez réinstaller la porte supérieure de la même manière que vous réinstallez la porte complète.

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 la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.



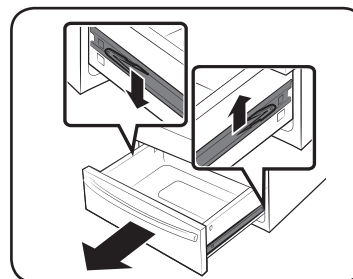
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.



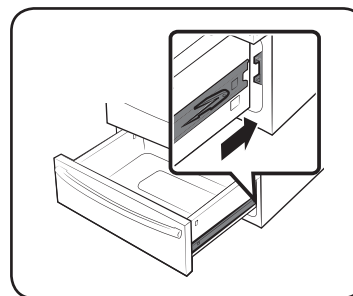
5. Fermez la porte du four.

Comment retirer et réinstaller le tiroir chauffe-plat ?

Tiroir chauffe-plat



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.



3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.
4. Pour réinstaller, placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre four à gaz, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les actions suggérées.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Il y a une fuite de gaz. Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position OFF (ARRÊT) et le brûleur n'est pas allumé.	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	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.

Problème	Cause possible	Action
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 (ALLUMER).
	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 (ALLUMER).	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 43 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page 43 .)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Un orifice erroné a été assemblé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
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 le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position off (arrêt).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Four

Problème	Cause possible	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Le four peut rencontrer un problème. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page 56 .	Appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Le four ne s'allume pas.	La four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est entièrement branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.

Problème	Cause possible	Action
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 38 .
La résistance 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 le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAB et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre uniquement le four, appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) . Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur les boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.

Problème	Cause possible	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (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 boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake-Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.
	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 49 .
	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 à la page 26 .
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 23 .
	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	Action	
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement 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 et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
		La plaque de séparation intelligente est installée dans le four.	La fonction Self-clean (Auto-nettoyage) ne fonctionne pas lorsque la plaque de séparation intelligente est installée. Retirez-la du four.
	Le tiroir chauffe-plat est utilisé.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le tiroir chauffe-plat est allumé.	
	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 46 .)	
Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.		

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
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.
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. Essayez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essayez 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 descendra 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 nécessaire afin de complètement nettoyer le four.

Problème	Cause possible	Action
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 utilisez des fonctions de convection ou que vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, une plus grande quantité de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure après le démarrage du premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Reportez-vous à la page 46.)
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.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection se poursuit jusqu'à ce que la fonction s'arrête ou la porte est ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffe.

Tiroir chauffe-plat

Problème	Cause possible	Action
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas.	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes comme décrit en page 40 .
	La fonction d'auto-nettoyage ou Sabbath (Shabbat) est en cours d'utilisation.	Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas pendant l'exécution de l'une de ces fonctions. Essayez ultérieurement lorsque ces fonctions seront terminées ou annulées.
	Les commandes du four ont été verrouillées.	Déverrouillez les commandes et essayez de nouveau.
	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible grillé ou réenclenchez le disjoncteur.
Condensation excessive dans le tiroir chauffe-plat.	La température réglée est trop importante.	Voir page 40 .
	Les aliments à maintenir au chaud ne sont pas couverts d'un couvercle ou de papier aluminium.	Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier aluminium.
	Vous essayez de chauffer des liquides.	Du liquide ne devrait pas être réchauffé dans le tiroir. Retirez les liquides.
Le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné avec les rails du plateau tournant à extension complète ou avec ses guides en nylon.	Retirez et remplacez le tiroir. (Voir page 49 .)
	Le contenu dans le tiroir est trop lourd.	Réduisez le poids et/ou redistribuez le contenu dans le tiroir.

Autres

Problème	Cause possible	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
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 21 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page 28 .
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page 15 .
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 38 .
	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 page 14 .
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 23 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 21 .
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril à la page 26 .

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-23	Dysfonctionnement de la sonde thermique.	
C-d0	Dysfonctionnement du pavé 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 de la carte de circuit imprimé et de l'IC tactile.	<ol style="list-style-type: none"> Si la plaque de séparation est dans le four, assurez-vous qu'elle est bien enfoncée jusqu'au fond. Si la plaque de séparation n'est pas dans le four, regardez si quelque chose appuie sur le commutateur de la plaque de séparation dans le four. Si la plaque de séparation est enfoncée jusqu'au fond et que rien n'appuie sur le commutateur de la plaque de séparation, appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
-dC-	Dysfonctionnement du commutateur de la plaque de séparation.	

** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de service Samsung local en composant 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR INITIAL AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son carton d'origine à l'acheteur et consommateur initial, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée, commençant à la date d'achat initial, de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être assuré que par un 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.

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.

Garantie (États-Unis)

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

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

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/us/support.

N° de modèle

N° de 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.

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour 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 un an (1) sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour 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.

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.

Garantie (CANADA)

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 Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

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

Enregistrement

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

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/ca/support (English) ou www.samsung.com/ca_fr/support (French).

N° de modèle

N° de série

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

Notes



Scan this with your smartphone

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

Veillez 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)

