Gas Slide-in Range

User manual

NX60*87****



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.

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

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

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

1) This device may not cause harmful interference, and

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

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

FCC STATEMENT:

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

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

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

Regulatory Notice

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

2. IC Notice

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

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

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

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

Key features

Bigger is better

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

A cooktop with 5 burners

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

Enhanced convenience with easy maintenance

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

Contents

Important safety information **7**

Overview **14**

Layout 14
What's included 14
Control panel 15
How to use dial knob 15

Before you start **16**

Sleep mode 16
Clock 16
Oven vent/cooling vent 16

Cooktop **17**

Ignition 18
Cookware 18
Wok grate 19
Griddle 20

Gas oven **21**

Cooking mode 21
Using the oven racks 22
Recipe guide 24
Air Fry mode 26
Temperature probe 28
Cooking options 29
Special features 30
More Functions 31
System Setting 34
Smart Control 35
Voice Control 37

Maintenance **38**

Cleaning 38
Replacing the oven light 46
Removing and reinstalling the oven door 46

Troubleshooting **48**

Checkpoints 48
Information codes 53

Warranty (U.S.A) **54**

Warranty (CANADA) **56**

Open Source Announcement 57

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

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

Symbols used in this manual

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

California Proposition 65 Warning

⚠ WARNING

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

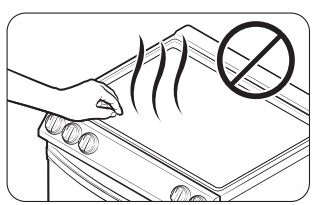
Commonwealth of Massachusetts

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

General safety

⚠ WARNING

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



- Do not touch any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- Make sure the Anti-Tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Do not let children near the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- Remove all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.

Important safety information

- Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not operate the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- Do not use the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- Do not use oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- Use only dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- Do not use the range to heat unopened food containers.
- Do not strike the oven glass.
- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door to prevent children and animals from getting trapped.
- Unplug or disconnect power before servicing.
- Make sure all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Teach children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.
- Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally). You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Fire safety

⚠ WARNING

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



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

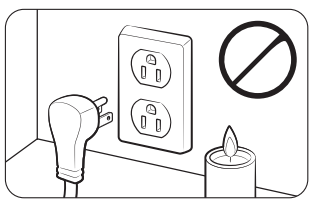
Gas safety

⚠ WARNING

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

If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the range.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.



- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

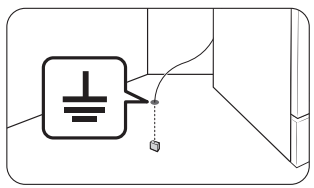
Checking for gas leaks

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

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

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



- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.

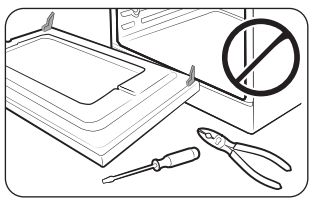
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120 V, 60 Hz, 20 amp, AC electrical circuit with a time-delay fuse or circuit breaker for this range. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 3-prong grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.

Important safety information

Installation safety

⚠ WARNING

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

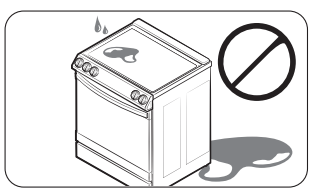


- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range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

Location safety

⚠ WARNING

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



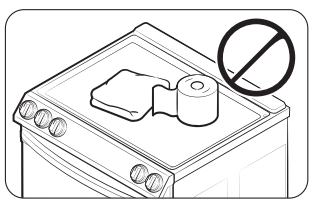
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- **Do not block or cover** the vents (air openings) located at the rear of the range and at the top and bottom of the door. The vents allow for air circulation that is necessary for the range to operate properly with correct combustion. Blocking or covering the vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.

- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary, allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Cooktop safety

⚠ WARNING

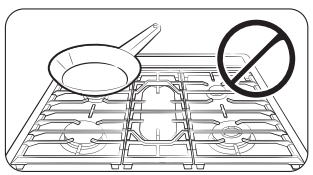
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- Make sure all burners are off when you are not using the range.
- Do not use aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. Do not leave burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting the burners, make sure all burner caps are properly in place and all burners are level.
- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, do not turn the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- Do not place any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner head, make sure it is completely dry before re-assembling.
- Make sure the spark mark on the dual burner head is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, do not pour water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.

Important safety information

- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3. Cover with a clean, dry cloth.

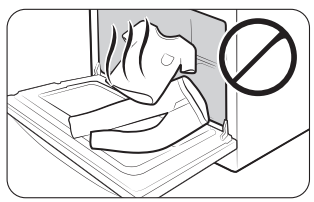


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9” in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- Do not leave plastic items on top of the range. Hot air from the vents on top of the range can melt the plastic and may cause pressure build-up in closed plastic containers. The melted plastic may clog the vents at the rear of the range. Clogged vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire. And you may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- Do not place portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- Always make sure foods being fried are thawed and dry. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of being burned.
- Do not put any combustible material or items around the range.
- Take care that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- To warm liquid, such as sauces, stir it while warming.

Oven safety

⚠ WARNING

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

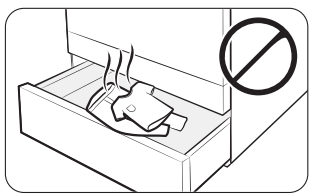


- Do not use the oven for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- Make sure the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- Make sure the oven racks are placed on the same level on each side.
- Do not damage, move, or clean the door gasket.
- Do not spray water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- Do not use aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or similar material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, make sure the oven is completely cool.
- Only use cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer’s directions.
- NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material, such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



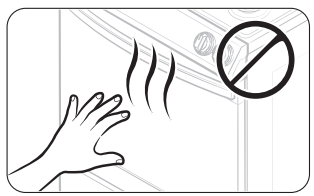
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.

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

Self-cleaning oven safety

⚠ WARNING

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

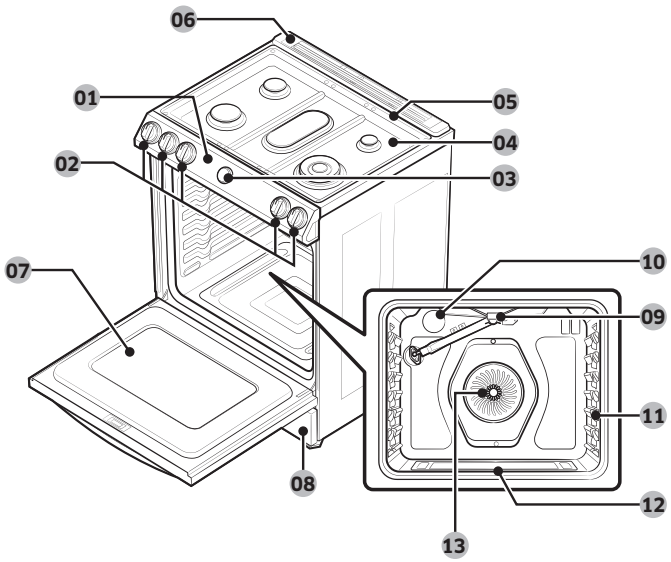


- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.

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

Overview

Layout



01 Touch display

02 Surface burner knobs (5 pcs)

03 Dial knob (1 pc)

04 Surface burners

05 Oven vents

06 Cooling vent

07 Removable dual oven door

08 Storage drawer

09 Broil oven burner

10 Oven light

11 Oven rack system

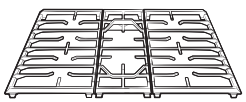
12 Bake oven burner

13 Convection fan / Convection heater

NOTE

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

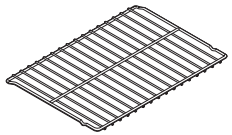
What's included



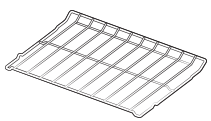
Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps (5) *



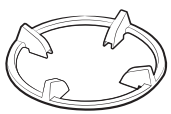
Flat rack (1) *



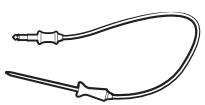
Broil rack (1) *



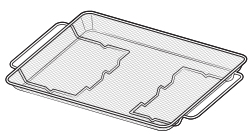
Griddle (1) *



Wok grate (1) *



Temp probe (1) *

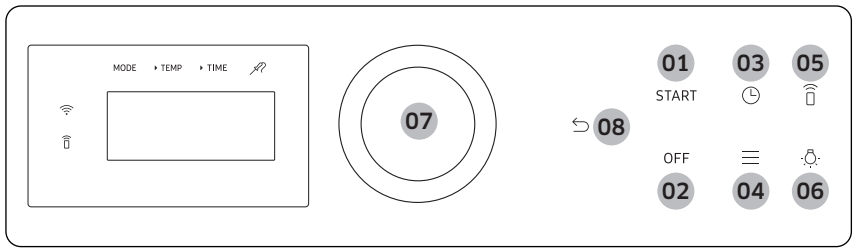


Air fry tray (1) *

NOTE

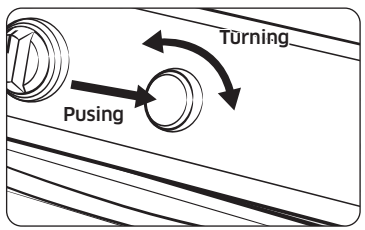
If you need an accessory marked with an asterisk (*), you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

Control panel



01 START: Tap to start oven operation.
02 OFF: Tap to cancel oven operation.
03 Time Option: Go to set Cook Time or Delay Start.
04 More Function and System Settings: Go to set More Functions and System Settings.
05 Smart Control: Set Smart Control function On/Off.
06 Light: Tap to turn oven light On/Off.
07 Dial knob: Turn Clockwise - Move focus to next / increase value.
Turn Counterclockwise - Move focus to previous / decrease value.
Push - Select the current value.
08 Back: Go to upper depth, previous page, etc.

How to use dial knob



The dial knob can be manipulated as following methods: turning and pushing.

1. Turning

Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will show next or previous mode when selecting the cooking mode.
Turning the dial knob clockwise or counterclockwise will increase or decrease the value when selecting the cooking temperature or time.

2. Pushing

By pushing the dial knob, current value will be entered.

NOTE

Dial knob cannot be disassembled. Do not pull it forcibly.

Before you start

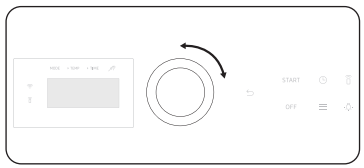
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

Sleep mode

Sleep

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

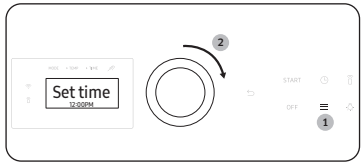
Wake-Up



To activate the control panel, push or turn the dial knob. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and control lock.

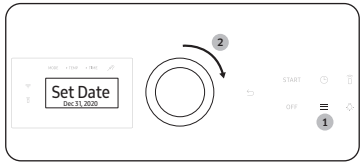
Clock

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.



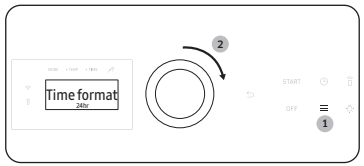
To set the clock time

1. Tap ☰.
2. Select **Set time** using the dial knob.
3. Enter the current time using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.



To set the Date

1. Tap ☰.
2. Select **Set Date** using the dial knob.
3. Enter the current Date using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.



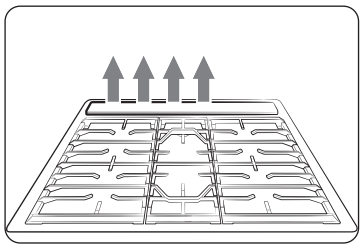
To change the time format (12hr/24hr)

1. Tap ☰.
2. Select **Time format** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **12hr** or **24hr**.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

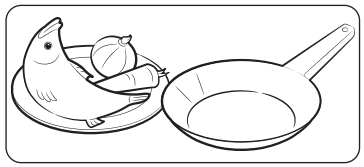
You can set or change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath option is enabled.

Oven vent/cooling vent



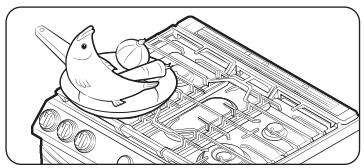
The Oven/Cooling vents are located at the back of the oven range. Proper air circulation prevents combustion problems and ensures good performance.

- 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.



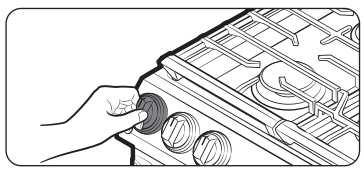
STEP 1

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



STEP 2

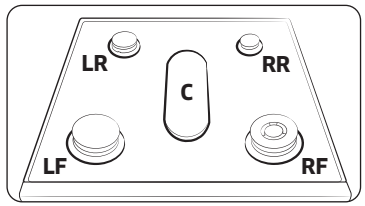
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.
An LED on the control knob illuminates when you turn the control knob.

Gas burners



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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 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) 10,000 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 16,000 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

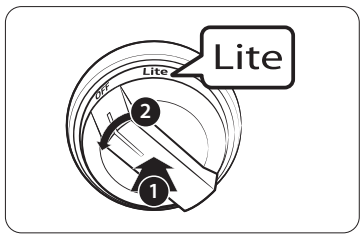
* Tomato sauce needs to be stirred while it is simmering.

Cooktop

Ignition

⚠ CAUTION

The knob LED indicates if a burner knob has been turned on.
It does not indicate if the burner flame is on.
Check for an actual flame, whether the knob LED is on or off.



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

Manual ignition

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

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

Flame level

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

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, make sure that the burner has ignited even if the knob LED is on. 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.
- If the LED on the control knob doesn't turn on when the surface burner has ignited, call a qualified service technician.
- If the knob LED illuminates, but the surface burner does not ignite, turn off the control knob immediately.

Cookware

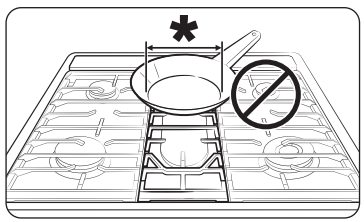
Requirements

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

Material characteristics

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

- Glass: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for range top cooking or oven use.



Size limitations

⚠ CAUTION

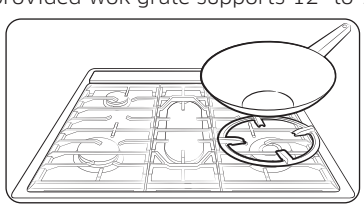
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

* : 6 inches or less

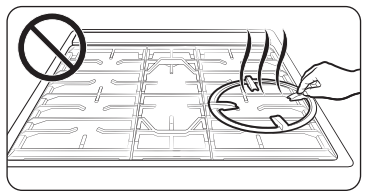
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidently.
- When using glass cookware, make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

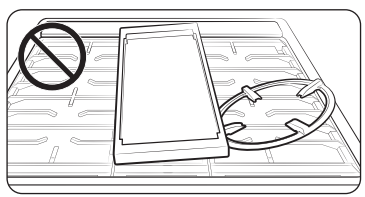
Wok grate

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.





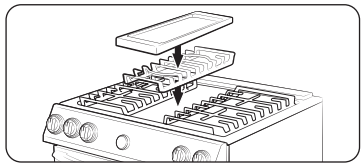
⚠ CAUTION

- Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate completely cool down.
- When you use the wok with the cooktop or when the oven is on, 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.

Cooktop

Griddle

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



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

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

Type of Food	Preheating Time	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	5-10 min.	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

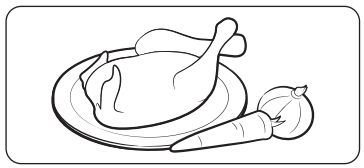
⚠ CAUTION

- 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.

NOTE

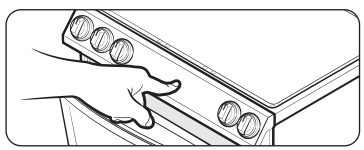
- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.

Gas oven



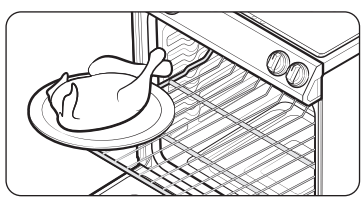
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



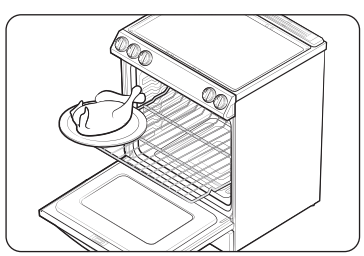
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



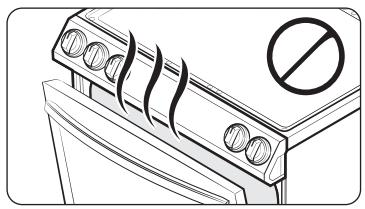
STEP 4

Close the door and start cooking.

NOTE

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

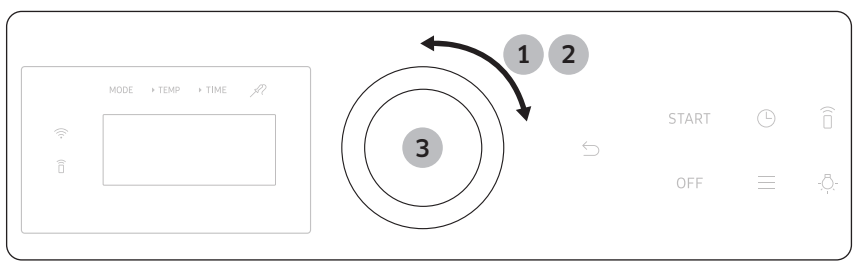
Cooking mode



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

NOTE

Oven modes will be reordered by the frequently of use and the most frequently used temperature of each mode will be displayed as a default.



1. To select mode using dial knob (Mode : Bake, Convection Bake, Convection Roast, Air Fry, Broil, etc).
2. If necessary, use the dial knob to change the default temperature. You can set the oven to any temperature.
   - You can start right away with the setting value by tapping **START**.
3. If necessary, you can set the Cook Time and Delay Start when the "**Start**" displays.
   Tap **START** or push the dial knob.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - It will beep when it reaches the set temperature.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, tap ⮌, and then take out the food.

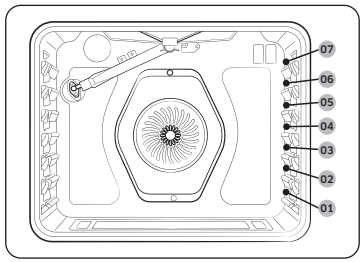
Mode	Temperature Range (°F)	Default Temperature (°F)	Temp Probe	Set Cook Time	Delay Start
Bake	175-550	350	O	O	O
Broil	Hi-Lo	Hi	X	X	X
Convection Bake	175-550	325	O	O	O
Convection Roast	175-550	325	O	O	O
Air Fry	350-500	425	X	O	O
Bread Proof	-	95	X	X	X
Dehydrate	-	150	X	O	O
Keep Warm	-	175	X	X	X

NOTE

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

Using the oven racks

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



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

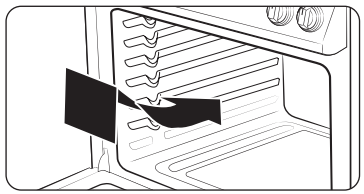
⚠ CAUTION

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

NOTE

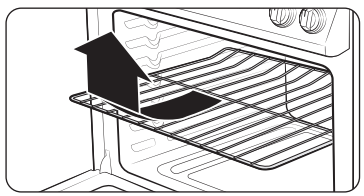
- This table is for reference only.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

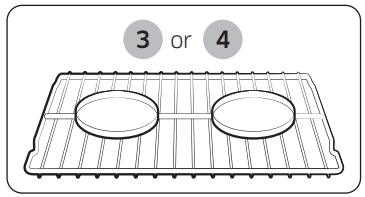
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



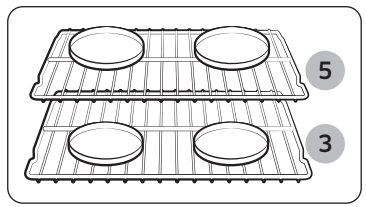
To remove an oven rack

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

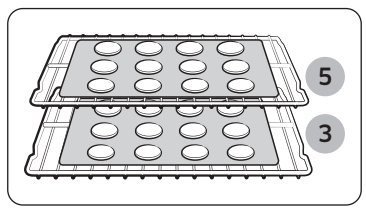
Rack and Pan placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack



Multiple Oven Rack

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

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

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

Using Multiple Oven Racks

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

Gas oven

Before using the racks

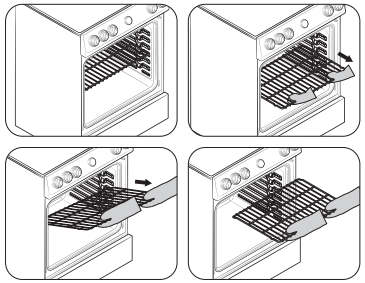
The oven has two racks.
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

REMOVING THE RACKS

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack, and then pull it out.

REPLACING THE RACKS

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



⚠ CAUTION

- Do not cover a rack with aluminum foil or place aluminum foil on the oven bottom. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

Recipe guide

Baking

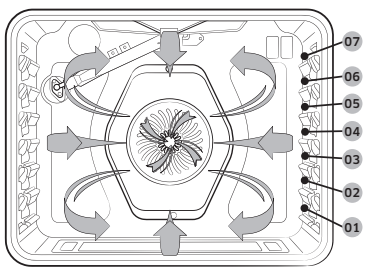
Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

NOTE

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it.
- Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep.
- If you are using an oven thrmometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

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

Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1.) • When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (cakes, cookies). • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

Broiling

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

NOTE

- Use the Broil Rack for the best results.
- Use the Broil LO for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- This oven is designed for closed door broiling. While broiling, keep the door closed.
- Only open the door to put food in, turn food over, or take food out.

Broiling guide

For detailed instructions, see page **25**.

NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.
- Use the broil rack for the best results.

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

⚠ CAUTION

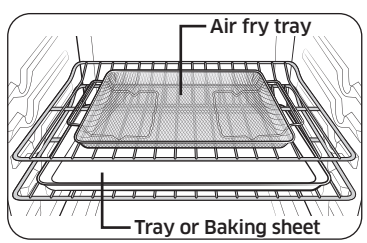
Make sure to close the door after turning over the food.

Air Fry mode

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

How to set the oven for Air Fry mode

1. Place the tray on rack position 3.
2. Select **Air Fry** mode using the dial knob.
3. Use the dial knob to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended by its instructions. The default temperature is 425 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
5. Tap **START** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap ⮌ and take out the food.



Air Fry Tray recommended placement

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air Fry tray to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Air Fry is designed for baking on a single oven rack. Place food on rack position 3 for best results.

Item	Amount	Temperature	Time
Potatoes			
Frozen French Fries	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen French Fries, Seasoned	25-30 oz	425 °F-450 °F	18-23 min
Frozen Tater Tots	40-45 oz	450 °F	20-25 min
Frozen Hash Brown	25-30 oz	450 °F	20-25 min
Frozen Potato Wedges	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Homemade French Fries	25-30 oz	425 °F	23-28 min
Homemade Potato Wedges	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Frozen			
Frozen Chicken Nuggets	24-28 oz	400 °F-425 °F	18-23 min
Frozen Chicken Wings	30-35 oz	425 °F	20-30 min
Frozen Onion Rings	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Frozen Fish Fingers	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Frozen Chicken Strips	25-30 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Frozen Churros	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Poultry			
Fresh Drumsticks	35-45 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
Fresh Chicken Wings	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Vegetables			
Chicken Breasts, Breaded	30-35 oz	400 °F-425 °F	30-35 min
Asparagus, Breaded	15-20 oz	425 °F	20-25 min
Egg Plants, Breaded	20-25 oz	425 °F	20-25 min
Mushroom, Breaded	18-22 oz	425 °F	18-22 min
Onions, Breaded	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Cauliflowers, Breaded	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min
Vegetable Mix, Breaded	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min

Dehydrate

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

NOTE

- There is no preheating before dehydrating.
- Place the rack in rack position 3 or 4.

Bread Proof

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

NOTE

- There is no preheating before bread proof.
- Place the rack in rack position 3.

Keep Warm

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

NOTE

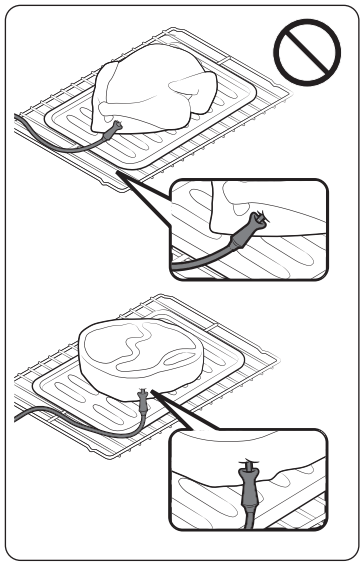
- Place the rack in rack position 3 or 4.

⚠ CAUTION

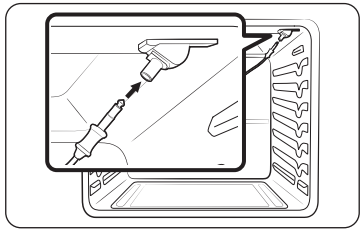
You should not use this feature to reheat cold food.

Temperature probe

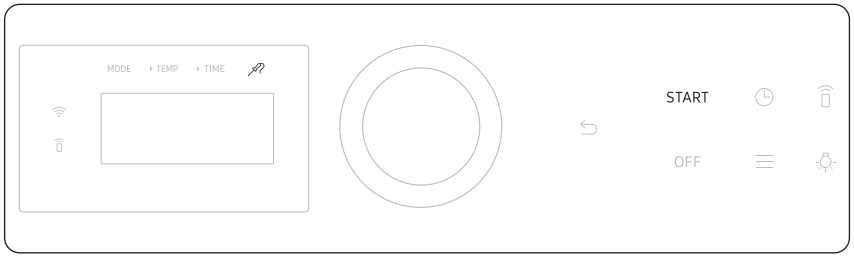
The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.
You can use the temperature probe with the oven set to **Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**. When you use 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 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 (Convection Bake, Convection Roast, or Bake) and the temperature.
4. Set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the dial knob.



5. Set Delay Start if necessary.
6. Tap **START**. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

NOTE

Temperature probe operation will shut 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.

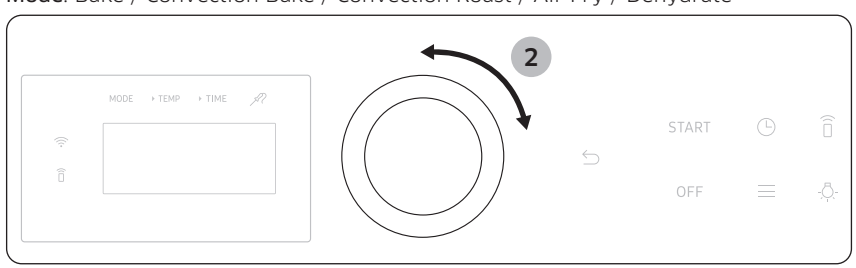
Cooking options

⚠ 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.

Cook Time

Timed cooking sets the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.
Mode: Bake / Convection Bake / Convection Roast / Air Fry / Dehydrate



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

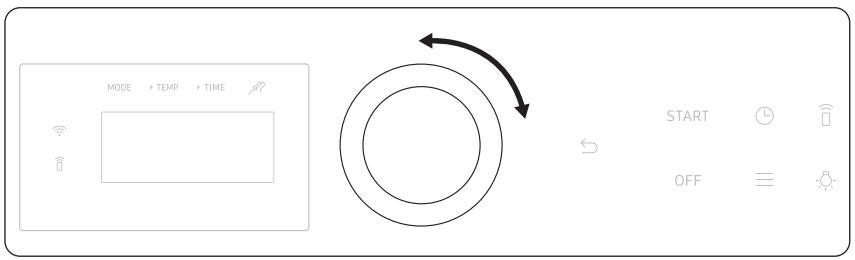
NOTE

To change the programmed cooking time, tap the ◷ and enter a different time. Then, push the dial knob to confirm.

Delay Start

Delay Start function lets you delay when the oven will start cooking operation. 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 / Convection Bake / Convection Roast / Air Fry / Dehydrate / Self Clean



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Start a desired cooking mode, such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the dial knob.
4. When "**Start**" displays, select **Set Delay Start** using the dial knob.
5. Set the starting time using the dial knob.
6. Tap **START**.
7. The oven starts cooking at the set time.

NOTE

To change the starting time, push the dial and enter a new starting time.

Special features

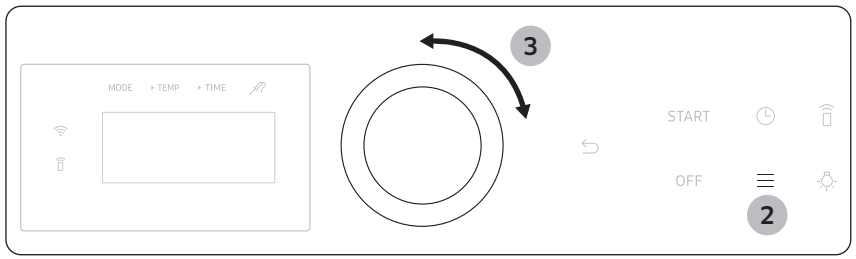
The Sabbath Option (Single mode only)

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

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and the oven will not beep when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, tap 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. Start a Bake Mode (single mode only).
2. Tap ☰, and select the **Sabbath** option.
3. Turn the dial knob to select **On**.
4. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

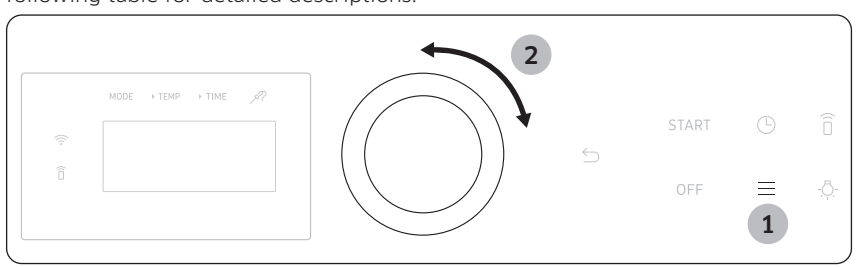
- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by tapping **OFF**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.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

⚠ CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following pads will function properly: Number 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.

More Functions

Tap the ☰ button on the control panel, and then turn the dial knob to use additional functions or change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.



Setting	Description
Timer	Timing function.
Self-Clean	Burn off leftover grease and residue completely or reduce them. **NOTE** See page **44**.
Favorite	Save the cooking mode and value frequently used.
My Mode List	Add or remove cooking modes.
Lock	Lock the control panel and the door.

Gas oven

Setting	Description
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
Screen Timeout	Adjust the display timeout.
Set time	Set the clock to display the current time. **NOTE** See page **16**.
Set Date	Set the clock to display the current Date. **NOTE** See page **16**.
Time format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format. **NOTE** See page **16**.
12hr energy saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
Sound	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Sabbath	Setting Sabbath mode ON/Off. **NOTE** See page **30**.

Timer

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

1. Tap ☰. To select **Timer** using the dial knob.
2. Enter a desired time using the dial knob.
3. When done, push the dial knob.
4. To cancel the **Timer** settings, push or turn the dial knob. To select cancel using the dial knob.
5. When the set time elapses, the oven beeps and displays the “Time is up.”. Timer starts Counting up the time after finishing **Timer**, it lasts for only 10 minutes. Push or turn the dial knob.

Favorite

You can add up to 10 frequently used cook settings to the Favorites list to easily apply them in the future.

Adding the new cook settings to the Favorites

1. Tap ☰. and select **Favorite** using the dial knob.
2. Set the cook setting (Mode, Temperature, Cook Time, Probe Temp).
3. If necessary, select option (Cook Time and Probe Temp) and confirm to save.

Editing the favorite cook settings

1. Tap ☰. and select **Favorite** using the dial knob.
2. Select **Edit**.
3. Change the cook settings. Items that appear on the list may change upon what you select. (Cook mode, temperature, Cook Time, etc.)

Deleting the favorite cook settings

1. Tap ☰ and select **Favorite** using the dial knob.
2. Select **Delete**.
3. Select the favorite cook setting you want to delete.

Using the favorite cook settings

1. The saved **Favorite** item will be displayed as one of the oven modes. Select your favorite item among the modes.
2. Tap **START**.

My Mode List

You can add or remove the cooking modes and create a custom list.
1. Tap ☰ and select **My Mode List** using the dial knob.
2. Turn and push the dial knob to check or uncheck the modes.
3. Select **Save** to save the changes.

Lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations or product tipping.
Touch ☰, and select **Lock** using the dial knob 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.

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 tap **START**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.
1. Tap ☰, and select **Auto Conversion** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

Screen Timeout

You can set the length of time before the screen saver turns on.
1. Tap ☰, and select **Screen Timeout** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select Setting (5min, 10min, 15min, 20min and always on).
3. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

Energy consumption may increase depending on your setting.
When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.

12hr Energy Saving

This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
1. Tap ☰, and select **12hr Energy Saving** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

Sound

Turn sound (beeps) On/Off.
1. Tap ☰, and select **Sound** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

System Setting

Tap and hold ☰ for 3 sec, on the control panel, and then turn the dial knob to use additional functions or change various settings for your oven.
Please refer to the following table for detailed descriptions.

System Setting	Description
Wi-Fi	Set the WI-FI mode to ON/Off. **NOTE** See page **36**.
Language	Select a preferred language from English, French.
Temp. Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Calibarate Temperature	Recalibrate the oven temperature.
My Pattern	Remember and store the cook settings.
Welcome Lighting	Shown on cooktop knobs when the oven display wakes up.
Demo mode	Used by retailers for display purposes only.
Reset	Reset to factory default setting.

Language

Select a preferred language from English, French. You can not change the language during cooking.
1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Language** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Language** and push to save the changes.

Temp. Unit (°F or °C)

Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.
1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Temperature unit** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select unit and push to save the changes.

Calibarate Temperature

The oven temperature has been calibrated at the factory. When first using the oven, follow the recommended recipe times and temperatures. If it appears that the oven is too hot or too cool, you can recalibrate the oven temperature. Before recalibrating, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than recommended. The baking results should help you decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted by ±35 °F (±19 °C).
1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Calibarate Temp** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to adjust temperature value.
4. Push the dial knob 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.

My Pattern

This function remembers and stores the cook settings frequently used by the user.
1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **My Pattern** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

Welcome Lighting

Lighting pattern will be shown on cooktop knobs when the oven display wakes up.

1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Welcome Lighting** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the change.

NOTE

Welcome light only comes on when waking up from completely blank display in sleep mode.

Demo mode

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

1. Tap and hold ☰ for 3 sec, and select **System settings** using the dial knob.
2. Select **Demo mode** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

Reset

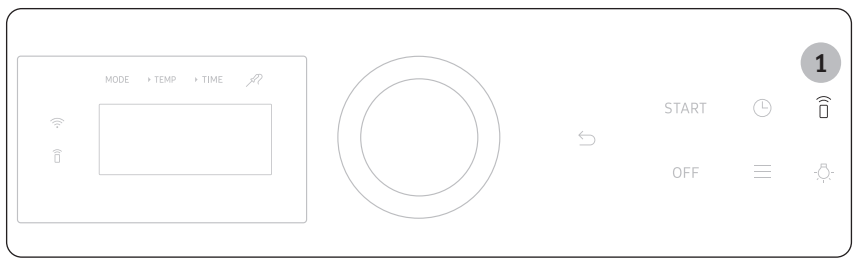
Reset your oven th its factory default settings. This will erase all data and can't be recovered.

1. Tap and hold ☰ for 3 sec.
2. Select **Reset** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.

Smart Control

How to connect the oven

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



Gas oven

To control the oven remotely

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

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

Wi-Fi On/Off

If you turn WI-FI mode Off, mobile devices cannot connect to the range.

1. Tap and hold for 3 sec.
2. Select **Wi-Fi** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

NOTE

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

Voice Control

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

Bixby

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

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

Amazon Alexa & Google Assistant

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

Installation Guide

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

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

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

Gas Oven

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

NOTE

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

Maintenance

Cleaning

⚠ CAUTION

Wear the glove during cleaning.

Control panel

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

1. Tap ☰, and select **Lock** using the dial knob 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, touch ☰, and select **Lock** using the dial knob to unlock both the control panel and the door.

⚠ WARNING

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

Stainless steel surface

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

⚠ CAUTION

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

Racks

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

NOTE

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

⚠ CAUTION

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

Air fry tray

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

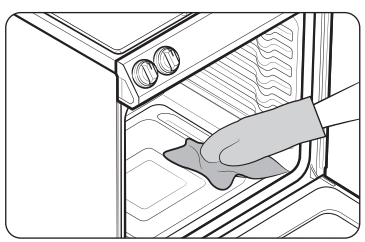
NOTE

- The air fry tray is dishwasher-safe

⚠ CAUTION

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

Oven



Wear the glove during cleaning.

Door

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

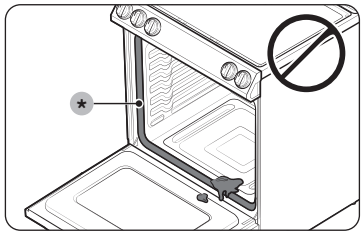
Door inner side

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

Maintenance

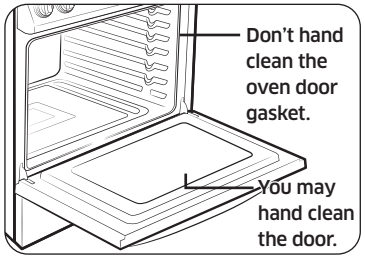
Door outer side

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



⚠ **CAUTION**

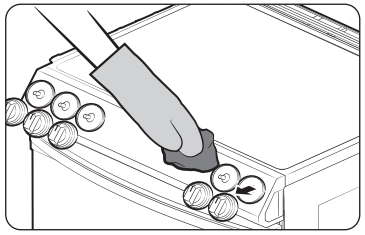
Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.



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

Burner controls

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



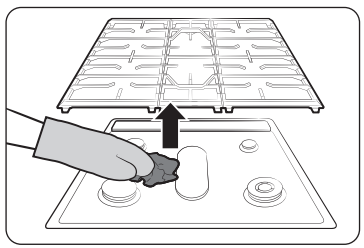
1. Pull knobs off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

⚠ **CAUTION**

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

Cooktop surface

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



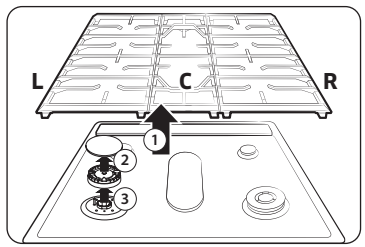
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert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

⚠ CAUTION

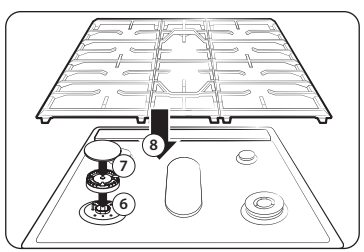
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning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

Burner grates and components

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



1. Remove the center burner grate(C) following both sides grates.(L/R)
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.



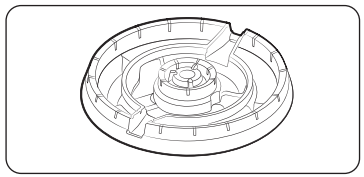
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.

NOTE

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

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

Maintenance



Brass burner head

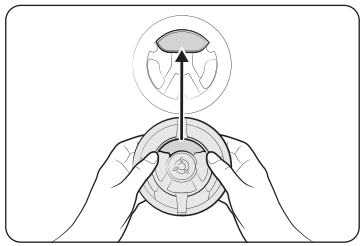
NOTE

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

⚠ CAUTION

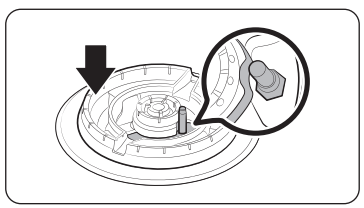
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces, such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you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

Burner reinstall guide

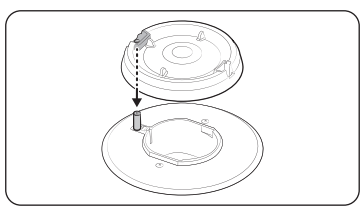


Dual burner head

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

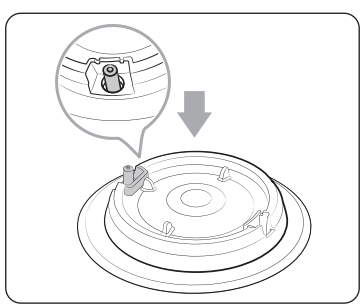


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

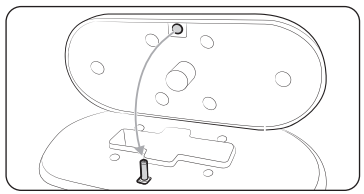


Round burner head

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

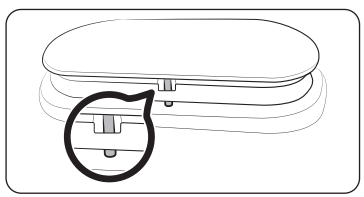


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

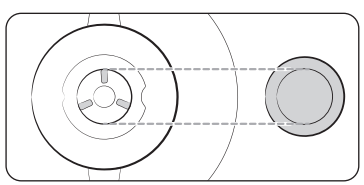


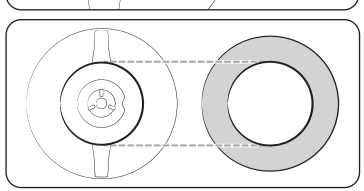
Oval burner

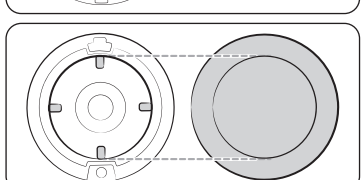
1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



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.





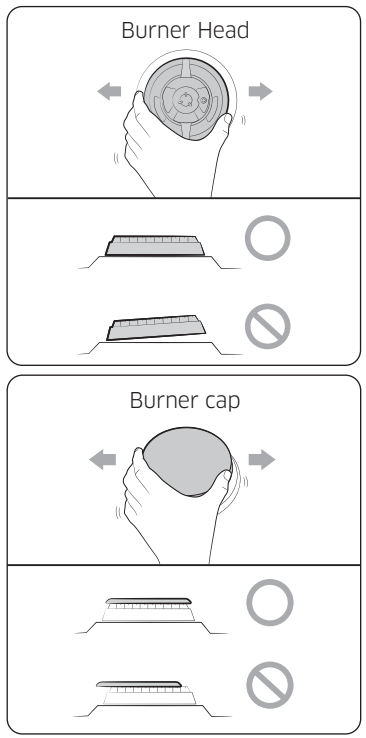


Burner cap

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

⚠ CAUTION

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



Top	Bottom
	

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Maintenance

Self-cleaning

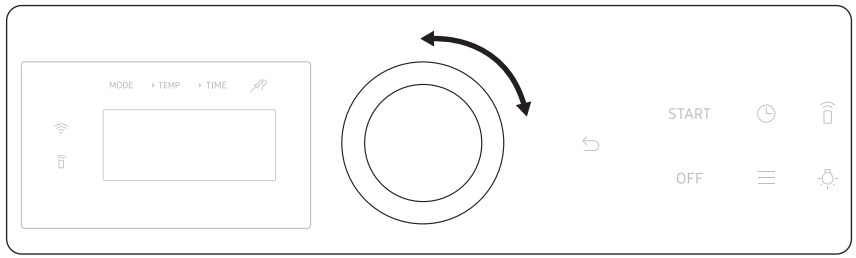
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

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

To perform the self-cleaning cycle

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



1. Make sure the oven door is closed completely and unlocked.
2. Tap ☰, and select **Self Clean** using the dial knob. Then, select the cleaning time by turning the dial knob one or more times in accordance with the table below.

Left turn	Default	Right turn
2-hour cycle	3-hour cycle	5-hour cycle

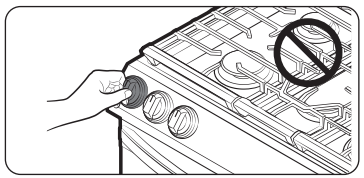
3. Tap **START**. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps. The door will remain locked until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C). You can open the door when it is safe to open.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

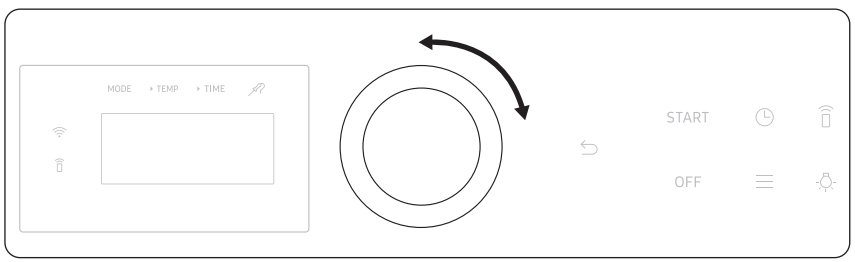
Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



NOTE

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

To delay starting a self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Select **Set Delay Start**.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the dial knob.
4. Tap **START**. 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, tap **OFF**. 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. Wait until the oven cools down, and then start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.
- Self-cleaning does not operate within 2 hours after running the self-cleaning cycle.

⚠ CAUTION

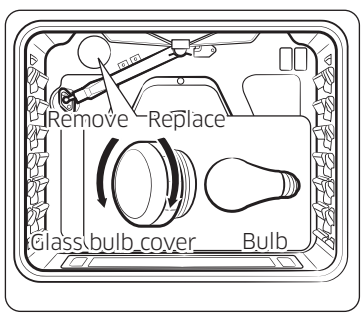
Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air or steam could burn you.

Maintenance

Replacing the oven light

Oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

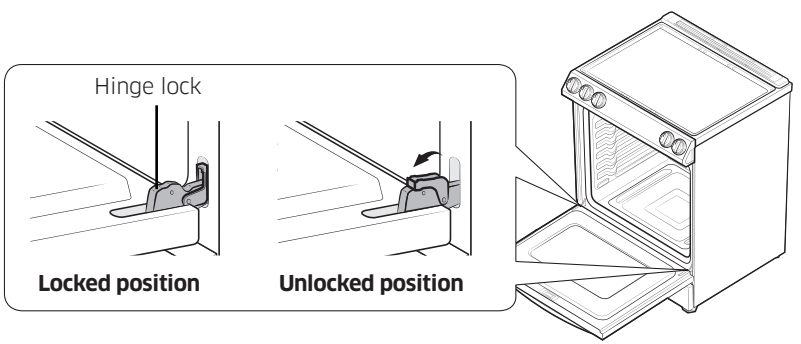
Removing and reinstalling the oven door

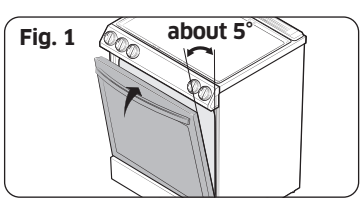
How to remove the door

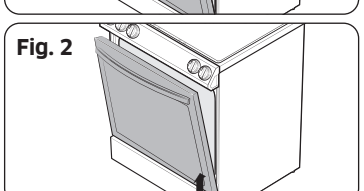
⚠ CAUTION

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

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



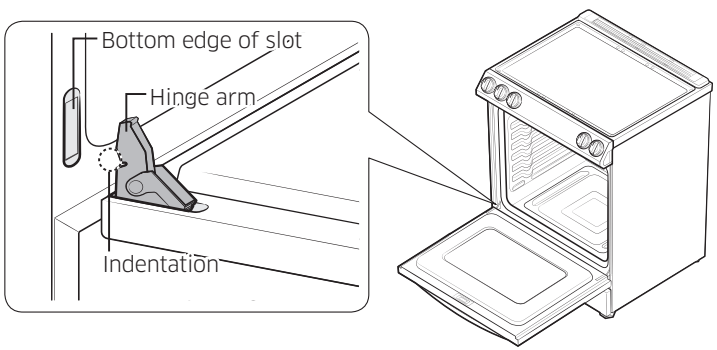




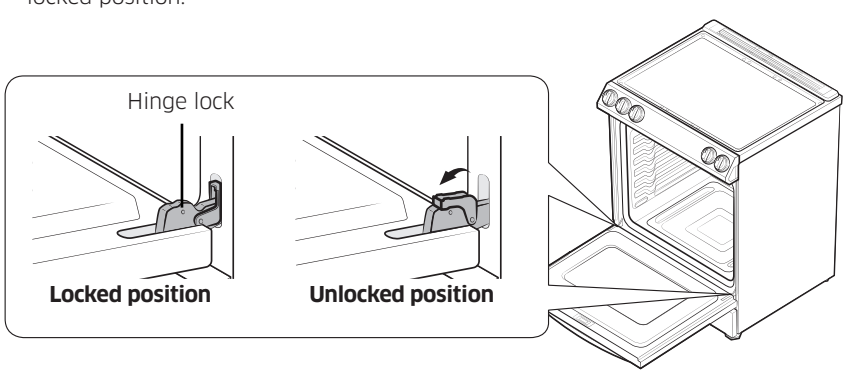
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots (Fig. 2).

How to reinstall the door

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



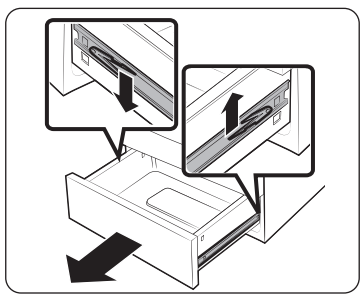
3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentations are not inserted correctly in the bottom edges of each slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity into the locked position.



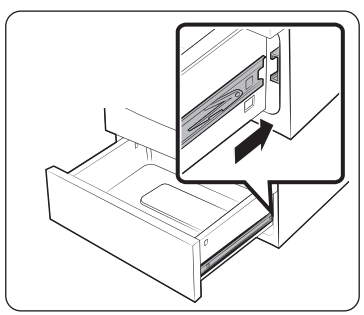
5. Close the oven door.

How to remove and reinstall the Storage drawer

Storage 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. 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 range, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

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

Problem	Cause	Action
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page **42**.
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page **41**.)
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and Tap and hold **START** for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be an issue with your oven. See the “Information codes” chart on page **53**.	Tap **OFF**, and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
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 **34**.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and tap and hold **START** 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, tap **OFF**. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, Tap and hold ⮌ for 3 seconds.
Oven fan is making a noise, or won't turn off. * Slide-In oven model only.	The cooling fan is not visible, but you will hear it running whenever the electronics get hot and turn off when the electronics are cool.	This is normal operation to cool the oven, cooling fan automatically shuts down when the oven cools.

Problem	Cause	Action
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap and hold **START** 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, tap and hold ⮌ for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page **46**.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page **26**.
	The controls are not being set properly.	See page **25**.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate the inside of the oven.	This is not a product malfunction. The fan is designed to run automatically for a period of time to cool down the oven.
The oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open, and then tap **START** 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 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 **44**.)
	A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean will not operate if a surface burner is on.
A crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

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

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when you are using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
A burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page **44**.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel, and then wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
The convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.

Others

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

Problem	Cause	Action
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 **22**.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page **17**.
	The oven thermostat needs adjustment.	See page **34**.
	There is aluminum foil on racks or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page **16**.
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page **25**.
	The oven door was not closed during broiling.	See page **25**.
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page **26**.

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Oven sensor malfunction.	**1.** Tap **OFF**, and then restart the oven. **2.** If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power.
C-21	The oven is overheating.	
C-22	Check the Control PBA NTC Sensor.	
C-23	Temp probe malfunction.	
C-30	Check the PBA NTC Sensor.	
C-31	Check the PBA NTC Sensor.	
C-A2	Check the cooling system.	
C-d0	Control pad malfunction.	
C-d1	Door lock malfunction.	
C-F0	PCB signal malfunction.	
C-F2	Touch IC and PCB signal malfunction.	
C-24	Oven vent blocked.	**1.** If oven vent or cover air is blocked by aluminum foil or others, remove that and restart oven. **2.** To reset error, disconnect power or tap '**OFF**' after opening the oven door at least 60 seconds.
** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center or call 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO 1 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 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 or performance, parts, accessories, or service, call 1-800-SAMSUNG (726-7864), or visit our Web site at www.samsung.com/us/support.

Model # _____ Serial # _____

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

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Registration

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

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

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

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-01220A-06

Estufa deslizable de gas

Manual del usuario

NX60*87****



SAMSUNG

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

- NO debe almacenarse ni utilizarse gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otros electrodomésticos.
- QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS:
  - NO intente encender ningún electrodoméstico.
  - NO toque ningún interruptor eléctrico.
  - NO utilice ningún teléfono dentro del edificio.
  - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

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

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

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

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

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

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



⚠ **ADVERTENCIA**

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

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

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

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

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

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

1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y

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

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

DECLARACION DE LA FCC:

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

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

Aviso sobre regulaciones

DECLARACION DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICION A LA RADIACION:

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

2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

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

DECLARACION DE IC SOBRE LA EXPOSICION A LA RADIACION:

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

Instrucciones de seguridad generales

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

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

Funciones clave

Cuanto más grande mejor

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

Una cubierta con 5 quemadores

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

Mayor funcionalidad con fácil mantenimiento

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

Contenido

Información importante de seguridad **7**

Descripción general **14**

Esquema 14
Elementos incluidos 14
Panel de control 15
Cómo utilizar la perilla de disco 15

Antes de comenzar **16**

Modo de reposo 16
Reloj 16
Ventilación del horno/orificios de refrigeración 16

Cubierta **17**

Ignición 18
Utensilios de cocina 18
Rejilla para wok 19
Comal 20

Horno de gas **21**

Modo de cocción 21
Uso de las parrillas del horno 22
Guía de recetas 24
Modo freidora de aire 26
Sonda de temperatura 28
Opciones de cocción 29
Funciones especiales 30
Más funciones 31
Ajuste del sistema 34
Smart Control 35
Control por voz 37

Mantenimiento **37**

Limpieza 37
Reemplazo de la luz del horno 45
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno 45

Resolución de problemas **47**

Puntos de verificación 47
Códigos de información 52

Garantía (EE.UU.) **53**

Garantía (CANADÁ) **55**

Anuncio de código abierto 56

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico

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

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Advertencia de la Proposición 65 del Estado de California

⚠ ADVERTENCIA

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

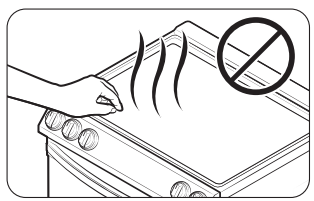
Mancomunidad de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero con licencia o un gasista matriculado o con licencia del Estado de Massachusetts. Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, se debe usar una manija en forma de "T". No deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

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



- No toque ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- No permita que los niños se acerquen a la estufa. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- Quite todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se prendan fuego. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.

Información importante de seguridad

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

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

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



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

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

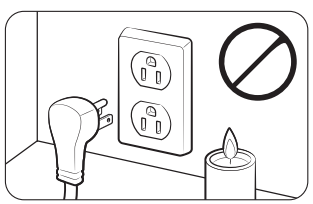
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

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

Si hay olor a gas:

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



- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacue** a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- **Llame inmediatamente** al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

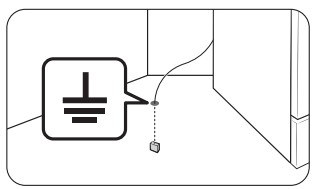
Verificación de fugas de gas

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

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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



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

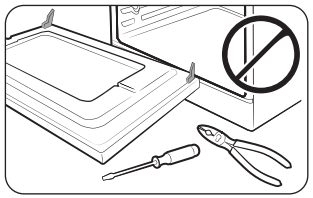
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 V, 60 Hz, 20 A, con un fusible de retardo o un disyuntor para este rango. No conecte más de un artefacto a este circuito.
- **No conecte** el cable a tierra a caños de plomería,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

Información importante de seguridad

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

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

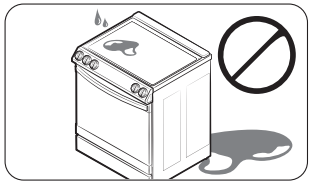


- Un **instalador calificado** debería realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.
- **No intente** realizar el servicio,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

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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



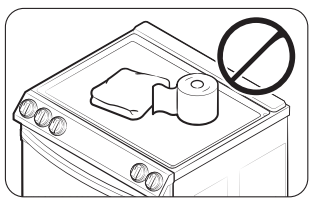
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgada o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- **No tape ni bloquee** las ventilaciones (aberturas de aire) ubicadas en la parte posterior de la estufa y en la parte superior e inferior de la puerta. Las ventilaciones permiten la circulación de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Bloquear o tapar las ventilaciones puede provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios.

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

Seguridad de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

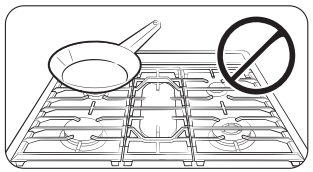
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y muerte, respete las precauciones siguientes.



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

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

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

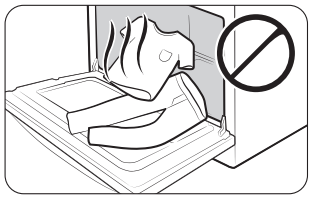


- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.
- No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.
- No deje elementos plásticos sobre la parte superior de la estufa. El aire caliente de las ventilaciones en la parte superior de la estufa puede derretir el plástico y puede causar una acumulación de presión en recipientes de plástico cerrados. El plástico derretido puede obstruir las ventilaciones en la parte posterior de la estufa. Las ventilaciones obstruidas pueden provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cercanas al ventilador mientras el horno está en funcionamiento.
- No coloque artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente.
- Asegúrese siempre de que los alimentos que se frían estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- Asegúrese siempre de que los controles estén en OFF (APAGAR) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- No coloque materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.
- Tenga cuidado de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.
- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.

Seguridad del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

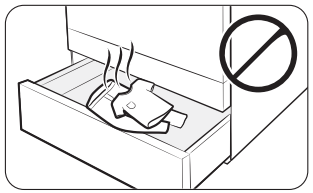


- No utilice el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- Asegúrese de que la parte interna de la rejilla de horno dividida esté en la posición adecuada dentro de la rejilla externa.
- Asegúrese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

Información de seguridad del cajón de almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

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



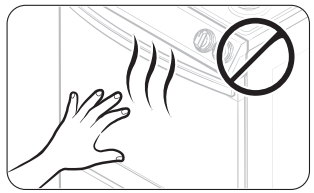
- No utilice el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían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

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

Seguridad durante la autolimpieza del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

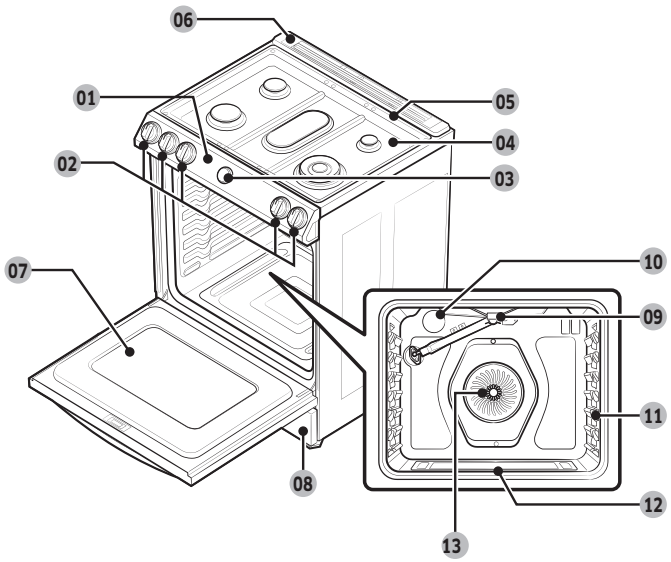


- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de autolimpieza.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

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

Descripción general

Esquema



01 Pantalla táctil

02 Perillas para los quemadores superiores (5 uds.)

03 Perilla de disco (1 ud)

04 Quemadores superiores

05 Orificios de ventilación del horno

06 Orificios de refrigeración

07 Puerta doble del horno desmontable

08 Cajón de almacenamiento

09 Quemador del horno para asar a la parrilla

10 Luz del horno

11 Sistema de parrillas del horno

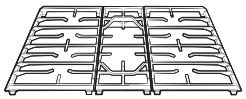
12 Quemador del horno para hornear

13 Ventilador de convección / Calentador de convección

NOTA

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

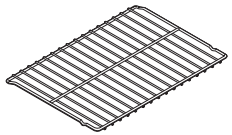
Elementos incluidos



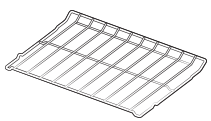
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *



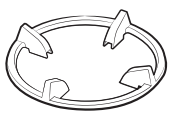
Parrilla plana (1) *



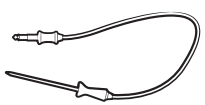
Parrilla para asar (1) *



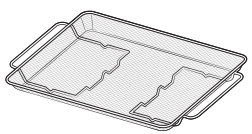
Comal (1) *



Rejilla para wok (1) *



Sonda de temperatura (1) *

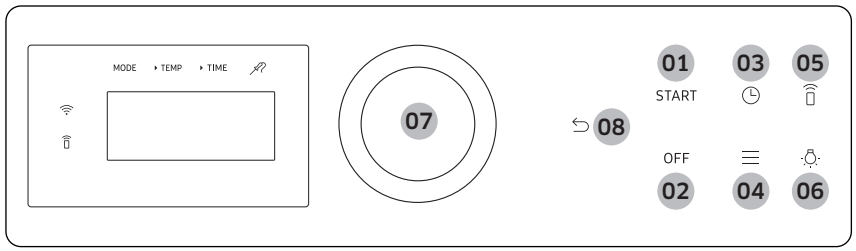


Bandeja de la freidora de aire (1) *

NOTA

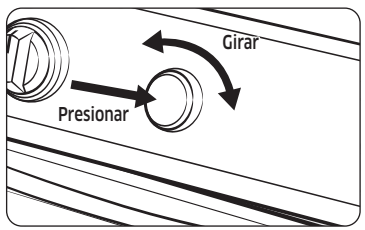
Si necesita una pieza identificada con un asterisco (*), puede adquirirla en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

Panel de control



01 START (INICIO): Se utiliza para poner el horno en funcionamiento.
02 OFF (APAGAR): Se utiliza para detener el funcionamiento del horno.
03 Opción de tiempo: Permite ajustar las opciones Tiempo de cocción y Retrasar el inicio.
04 Más funciones y ajustes del sistema: Permite configurar más funciones y ajustes del sistema.
05 Smart Control: Permite activar/desactivar la función de control inteligente.
06 Luz: Permite encender o apagar la luz del horno.
07 Perilla de disco: Giro hacia la derecha: Desplaza la selección a la siguiente opción/aumenta el valor.
Giro hacia la izquierda: Desplaza la selección a la opción anterior/disminuye el valor.
Presión: Selecciona el valor actual.
08 Volver: Regresa al nivel superior, página anterior, etc.

Cómo utilizar la perilla de disco



La perilla de disco puede utilizarse de las siguientes maneras: girando y presionando.

1. Girar

Al seleccionar el modo de cocción, girar la perilla de disco a la derecha o a la izquierda, mostrará el siguiente modo de cocción o el anterior.
Al seleccionar la temperatura o el tiempo de cocción, girar la perilla de disco a la derecha o a la izquierda, aumentará o disminuirá el valor.

2. Presionar

Para establecer el valor actual, presione la perilla de disco.

NOTA

La perilla de disco no se puede desarmar. No la fuerce jalando de ella.

Antes de comenzar

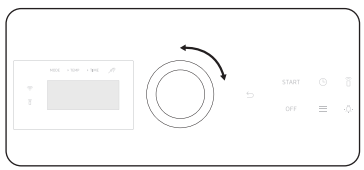
Debe conocer las siguientes características y componentes antes de utilizar la estufa por primera vez.

Modo de reposo

Reposo

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

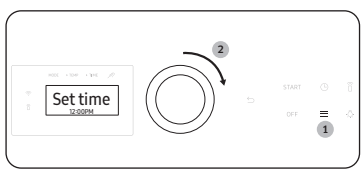
Activación



Para activar el panel de control, presione o gire la perilla de disco. En este modo están disponibles las preferencias de usuario, como el temporizador, la luz del horno y el bloqueo de los controles.

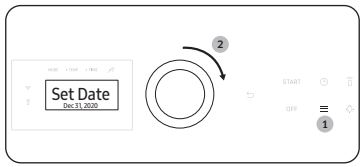
Reloj

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.



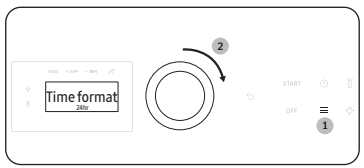
Para configurar la hora del reloj

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Set time (Ajustar hora)** usando la perilla de disco.
3. Ingrese la hora actual usando la perilla de disco.
4. Presione la perilla de disco para confirmar el ajuste.



Para configurar la fecha

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Set Date (Ajustar fecha)** usando la perilla de disco.
3. Ingrese la fecha actual usando la perilla de disco.
4. Presione la perilla de disco para confirmar el ajuste.



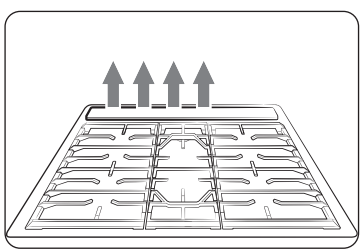
Para cambiar el formato de hora (12 h/24 h)

1. Toque ☰.
2. Seleccione **Time format (Formato de hora)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **12hr (12 h)** o **24hr (24 h)**.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

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

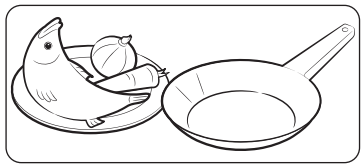
Ventilación del horno/orificios de refrigeración



Los orificios de ventilación o conductos de ventilación del horno 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.

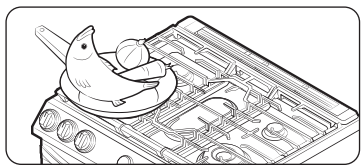
- No bloquee los orificios de ventilación ni la zona alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Cubierta



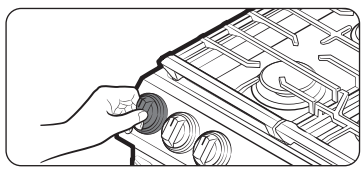
PASO 1

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



PASO 2

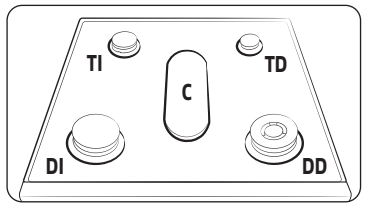
Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



PASO 3

Encienda el quemador superior.
Un LED en la perilla de control se ilumina al girarla.

Quemadores de gas



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

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 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 durante un tiempo prolongado
Centro (C) 10000 BTU	Asar con grill/comal	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 16000 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

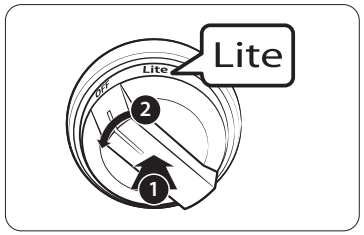
* La salsa de tomate debe revolverse durante la cocción a fuego lento.

Cubierta

Ignición

⚠ PRECAUCIÓN

El LED de la perilla indica si se ha encendido la perilla de un quemador.
No indica si la llama del quemador está encendida.
Verifique que haya una llama realmente, ya sea que el LED de la perilla esté encendido o apagado.



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). El LED de la perilla se enciende y oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador superior, gire la perilla de control para salir de la posición Lite (Encender) y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Encendido manual

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

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

Nivel de la llama

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

⚠ ADVERTENCIA

- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Luego de encender un quemador superior, asegúrese de que se haya encendido incluso si el LED de la perilla está iluminado. 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 (APAGAR) 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.
- Si el LED en la perilla de control no se enciende cuando el quemador superior se ha encendido, llame a un técnico de servicio calificado.
- Si el LED de la perilla se ilumina, pero el quemador superior no se enciende, apague la perilla de control de inmediato.

Utensilios de cocina

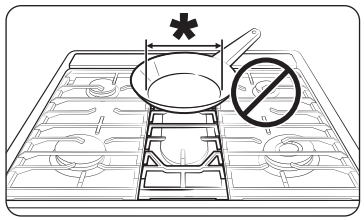
Requisitos

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

Características de los materiales

- Aluminio: Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- Cobre: Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- Acero inoxidable: Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- Hierro fundido: Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor.
- Utensilios esmaltados: Las características de conducción de calor dependen del material de base.

- Vidrio: Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre quemadores superiores de estufas o en el horno.



Limitaciones de tamaño

⚠ PRECAUCIÓN

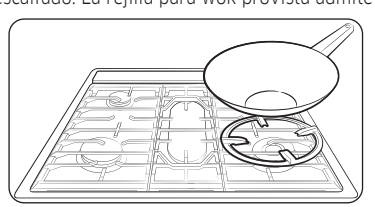
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.

* : 6 pulgadas o menos

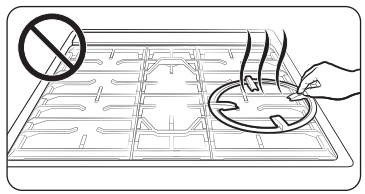
- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse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

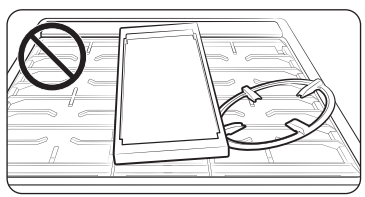
Rejilla para wok

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".



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





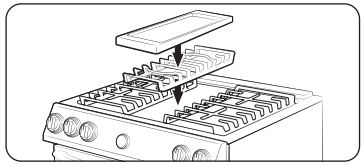
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 el wok con la cubierta o cuando el horno está encendido, 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.

Cubierta

Comal

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



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

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

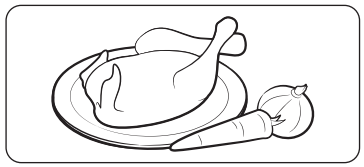
Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Panqueques	5-10 min	ALTO	MEDIO-ALTO
Hamburguesas	5-10 min	ALTO	ALTO
Huevos fritos	5-10 min	ALTO	MEDIO-BAJO
Tocino	5-10 min	ALTO	ALTO
Salchichas para el desayuno	5-10 min	ALTO	ALTO
Emparedado de queso grillado	4-8 min	ALTO	ALTO

⚠ PRECAUCIÓN

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

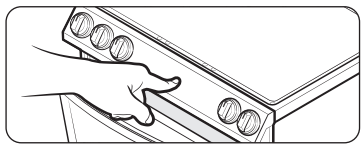
NOTA

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



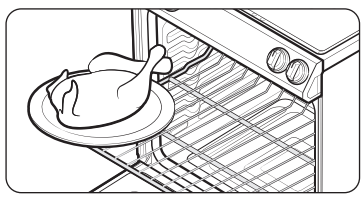
PASO 1

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



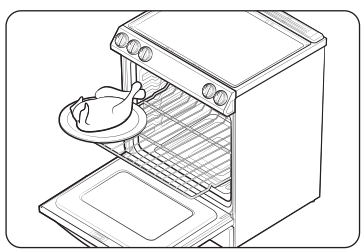
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



PASO 3

Coloque el recipiente en una parrilla.



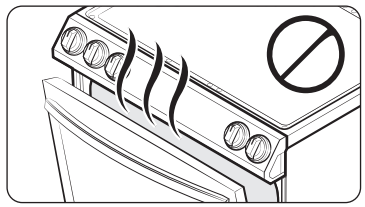
PASO 4

Cierre la puerta y comience la cocción.

NOTA

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

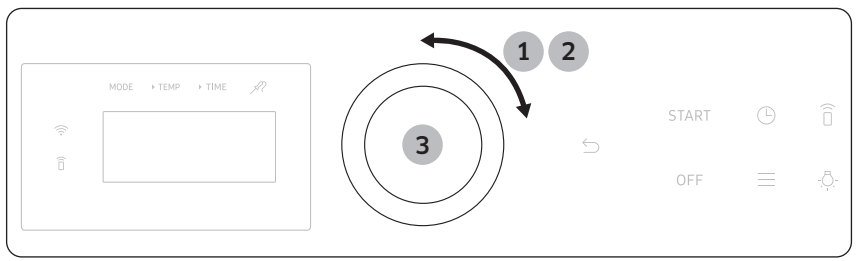
Modo de cocción



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

NOTA

Los modos de horneado se reorganizarán de acuerdo con la frecuencia de uso y, de manera predeterminada, se mostrará la temperatura más utilizada de cada modo.



1. Seleccione el modo usando la perilla de disco (Modo: Hornear, Hornear por convección, Asar por convección, Freidora de aire, Asar a la parrilla, etc).
2. De ser necesario, use la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Puede configurar el horno en cualquier temperatura.
   - Puede comenzar de inmediato con el valor fijado presionando **START (INICIO)**.
3. De ser necesario, cuando aparezca el mensaje **"Start" (Inicio)**, configure las opciones Tiempo de cocción y Retrasar el inicio.
   Toque **START (INICIO)** o presione la perilla de disco.
   - El horno se precalienta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
   - Cuando alcanza la temperatura configurada, emite una señal sonora.
   - Al finalizar el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y, luego, cierre la puerta.
4. Al finalizar la cocción, presione ⮌, y luego retire los alimentos.

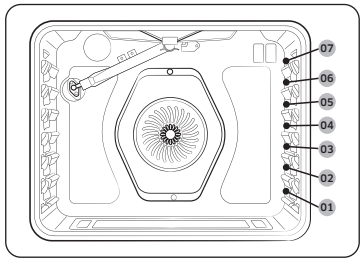
Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Sonda de temperatura	Programar tiempo de cocción	Retrasar el inicio
Hornear	175-550	350	O	O	O
Asar a la parrilla	Alto-Bajo	Alta	X	X	X
Hornear por convección	175-550	325	O	O	O
Asar por convección	175-550	325	O	O	O
Freidora de aire	350-500	425	X	O	O
Levantamiento del pan	-	95	X	X	X
Deshidratar	-	150	X	O	O
Mantener caliente	-	175	X	X	X

NOTA

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

Uso de las parrillas del horno

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



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

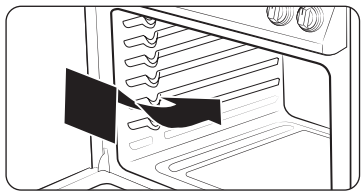
⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

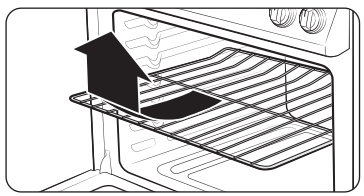
- Esta tabla es para referencia solamente.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, esparza aceite por una zona más amplia de manera pareja para una cocción más crocante.

Inserción y retirada de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla del horno

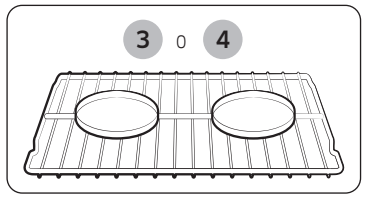
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía.
2. Deslice la parrilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



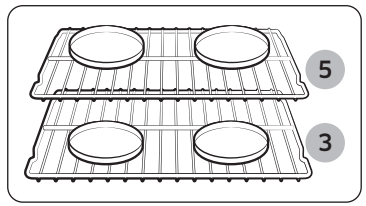
Para retirar una parrilla del horno

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

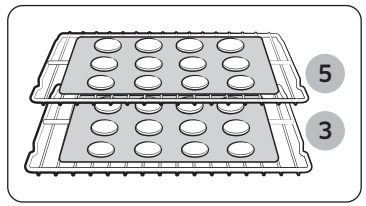
Colocación de parrillas y recipientes



Única parrilla de horno



Múltiples parrillas de horno



Múltiples parrillas de horno

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

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

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

Uso de múltiples parrillas de horno

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

Horno de gas

Antes de usar las parrillas

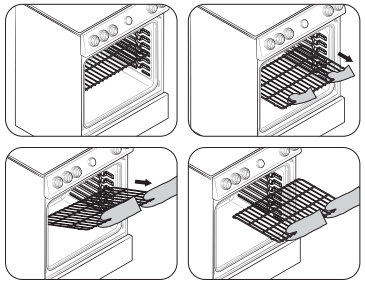
El horno tiene dos parrillas.
Cada parrilla tiene topes que requieren una colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.

RETIRAR LAS PARRILLAS

1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se trabe.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y extráigala.

VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS

1. Coloque el extremo de la parrilla sobre la guía.
2. Incline el extremo delantero y empuje la parrilla hacia adentro.



⚠ PRECAUCIÓN

- No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni el fondo del horno. Tales acciones entorpecerían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.

Guía de recetas

Horneado

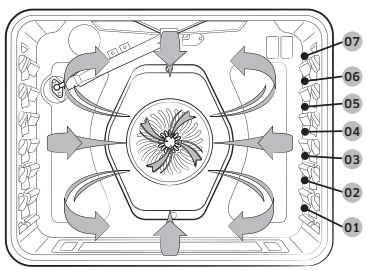
Hornear se usa para hornear pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno.
La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

NOTA

- Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta.
- El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, emitirá una señal sonora.
- Si está utilizando un termómetro en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

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.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horneado por convección	• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de alimentos. • Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan. • Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas. • Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. (En modo doble, posición A o 1) • Cuando hornea por convección usando dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (pasteles y galletas). • El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.
Asar por convección	• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados. • Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa. • El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.

Asado a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos.

La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.

NOTA

- Use la parrilla para asar para obtener mejores resultados.
- Seleccione el ajuste de temperatura BAJO para asar a la parrilla carnes de ave o cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Mientras se asan los alimentos, deje la puerta cerrada.
- Abra la puerta únicamente para colocar o retirar alimentos o para darles la vuelta.

Guía para asar a la parrilla

Para obtener instrucciones detalladas, consulte la página **25**.

NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.
- Use la parrilla para asar para obtener los mejores resultados.

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

⚠ PRECAUCIÓN

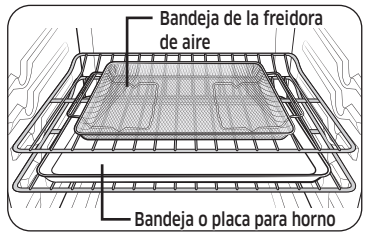
Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.

Modo freidora de aire

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

Cómo ajustar el horno para el modo Freidora de aire

1. Coloque la bandeja sobre la parrilla en la posición 3.
2. Seleccione el modo **Freidora de aire** usando la perilla de disco.
3. Use la perilla de disco para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para el tipo de alimento según lo que indiquen sus instrucciones. La temperatura predeterminada es de 425 °F.
4. Presione la perilla de disco y, de ser necesario, configure el tiempo de cocción o el inicio retardado.
5. Toque **START (INICIO)** o presione la perilla de disco.
6. Al finalizar la cocción, presione ⮌ y retire los alimentos.



Ubicación recomendada para la bandeja de la freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la parrilla, debajo de la bandeja de la freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo.
- La freidora de aire está diseñada para hornear solo en una única parrilla de horno. Para mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla en la posición 3.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas			
Papas fritas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Papas fritas congeladas, sazonadas	25-30 oz	425 °F-450 °F	18-23 min
Cilindros de papa congelados	40-45 oz	450 °F	20-25 min
Tortitas de papa congeladas	25-30 oz	450 °F	20-25 min
Papas trozadas congeladas	30-35 oz	425 °F-450 °F	20-25 min
Papas fritas caseras	25-30 oz	425 °F	23-28 min
Papas trozadas caseras	25-30 oz	450 °F	25-30 min
Congelados			
Nuggets de pollo congelados	24-28 oz	400 °F-425 °F	18-23 min
Alitas de pollo congeladas	30-35 oz	425 °F	20-30 min
Aros de cebolla congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Varitas de pescado congeladas	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Tiras de pollo congeladas	25-30 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Churros congelados	20-25 oz	425 °F	18-22 min
Carne de ave			
Muslos frescos	35-45 oz	425 °F-450 °F	27-32 min
Alitas de pollo frescas	30-35 oz	425 °F-450 °F	25-30 min
Verduras			
Pechugas de pollo, empanadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	30-35 min
Espárragos empanizados	15-20 oz	425 °F	20-25 min
Berenjenas empanizadas	20-25 oz	425 °F	20-25 min
Champiñones empanizados	18-22 oz	425 °F	18-22 min
Cebollas empanizadas	18-22 oz	425 °F	20-25 min
Coliflores empanizados	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min
Mezcla de verduras empanizadas	30-35 oz	400 °F-425 °F	20-25 min

Deshidratar

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

NOTA

- No es necesario precalentar el horno para deshidratar alimentos.
- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.

Levantamiento del pan

El modo Levar ofrece una temperatura óptima para el proceso de levado del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción de levado con el horno frío.

NOTA

- No es necesario precalentar el horno para el levantamiento del pan.
- Coloque la parrilla en la posición 3.

Mantener caliente

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

NOTA

- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.

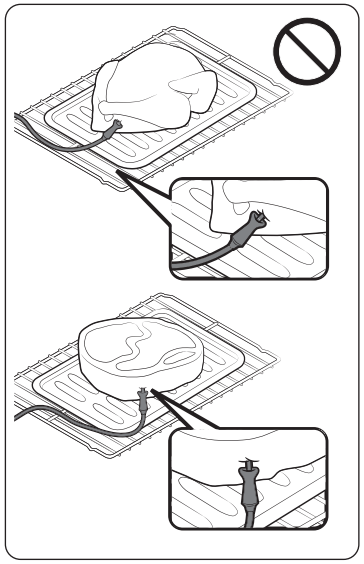
⚠ PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

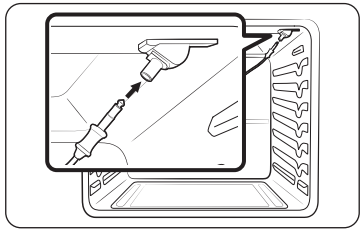
Sonda de temperatura

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.

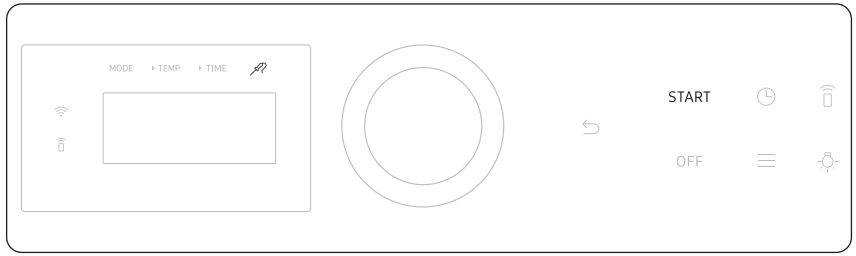
Puede usar la sonda de temperatura con el horno configurado en **Hornear**, **Hornear por convección**, o **Asar por convección**. Al usar la sonda de temperatura, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.



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 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 (Hornear por convección, Asar por convección, o Hornear) y la temperatura.
4. Ajuste la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F usando la perilla de disco.



5. De ser necesario, programe el inicio retardado.
6. Toque **START (INICIO)**. Cuando el alimento llega a la temperatura interna seleccionada, el horno se apaga automáticamente y, luego, emite un sonido.

NOTA

La sonda de temperatura detendrá su funcionamiento cuando se alcance la temperatura establecida.

Tabla de temperaturas

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Vacuno / cordero	Poco cocido	140-150
	A punto	160-170
	Cocido	170-180
Cerdo		170-180
Carne de 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 autolimpieza 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 5-10 °F.

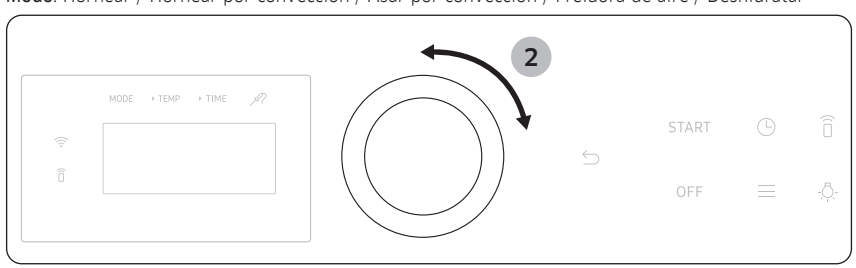
Opciones de cocción

⚠ 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.

Tiempo de cocción

La cocción programada configura el horno para cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.
Modo: Hornear / Hornear por convección / Asar por convección / Freidora de aire / Deshidratar



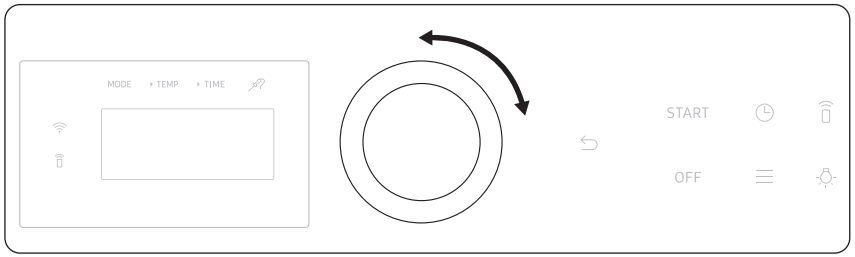
1. Seleccione el modo de cocción deseado, por ejemplo **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura usando la perilla de disco.
3. Cuando aparezca "Start (Inicio)", seleccione **Set Cook Time (Programar tiempo de cocción)** usando la perilla de disco.
4. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos (9:59) usando la perilla de disco.
5. Toque **START (INICIO)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado. El horno comienza la cocción para la cantidad de tiempo configurada.
6. Al finalizar el precalentamiento, coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione ◷ e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione la perilla de disco para confirmar.

Retrasar el inicio

La función Retrasar el inicio permite retrasar el inicio de la operación de cocción del horno. Puede configurar Retrasar el inicio de manera que demore el inicio automático de una función de cocción seleccionada por hasta 12 horas.
Modo: Hornear / Hornear por convección / Asar por convección / Freidora de aire / Deshidratar / Autolimpieza



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Comience el modo de cocción deseado, por ejemplo **Hornear**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando la perilla de disco.
4. Cuando aparezca "Start (Inicio)", seleccione **Set Delay Start (Programar el inicio retardado)** usando la perilla de disco.
5. Fije la hora de inicio usando la perilla de disco.
6. Toque **START (INICIO)**.
7. El horno comenzará la cocción a la hora establecida.

NOTA

Para cambiar la hora de inicio, presione el disco e ingrese la nueva hora de inicio.

Funciones especiales

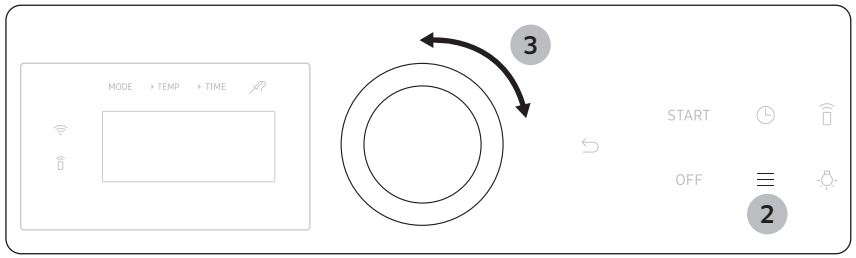
La opción Sabbat (solo modo simple)

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

Con la opción Sabbat

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

Para activar la opción Sabbat



1. Comience un modo de Hornear (solo modo simple)
2. Toque ☰ y seleccione la opción **Sabbath (Sabbat)**.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On (Activar)**.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

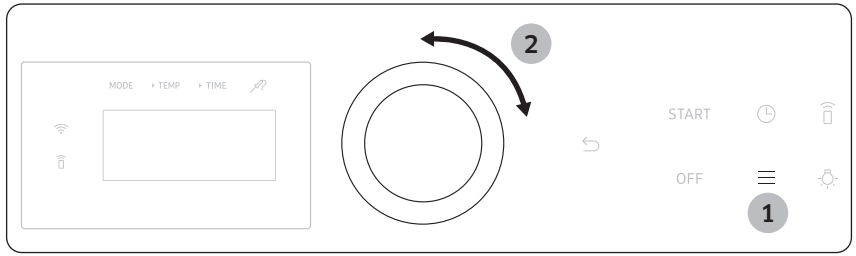
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF (APAGAR)**. Sin embargo, esto no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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Más funciones

Toque el botón ☰ del panel de control y, luego, gire la perilla de disco para usar funciones adicionales o cambiar los distintos ajustes del horno. Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.



Ajuste	Descripción
Temporizador	Función de temporización.
Autolimpieza	Elimina o reduce los restos de grasa y otros residuos por incineración. **NOTA** Consulte la página **43**.
Favoritos	Guarda el modo de cocción y el valor usado con más frecuencia.
Mi lista de modos	Agrega o elimina modos de cocción.
Bloquear	Bloquea el panel de control y la puerta.

Ajuste	Descripción
Autoconversión	Cuando se utiliza el modo Hornear por convección, reduce automáticamente la temperatura 25 °F (15 °C).
Tiempo de espera de pantalla	Ajusta el tiempo de espera de la pantalla.
Ajustar hora	Programa el reloj para que muestre la hora actual. **NOTA** Consulte la página **16**.
Ajustar fecha	Programa el reloj para que muestre la fecha actual. **NOTA** Consulte la página **16**.
Formato de hora	Programa el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas. **NOTA** Consulte la página **16**.
Ahorro de energía de 12 horas	Apaga automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.
Sonido	Apaga o enciende el sonido (señal sonora) del horno.
Sabbat	Activa/desactiva el modo Sabbat. **NOTA** Consulte la página **30**.

Temporizador

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

1. Toque ☰. Seleccione **Timer (Temporizador)** usando la perilla de disco.
2. Ingrese el tiempo deseado usando la perilla de disco.
3. Al finalizar, presione la perilla de disco.
4. Para cancelar los ajustes de **Timer (Temporizador)** presione o gire la perilla de disco. para seleccionar cancelar usando la perilla de disco.
5. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve "Time is up." (Se acabó el tiempo.). El temporizador comienza un recuento ascendente cuando el **Timer (Temporizador)**; dura solo 10 minutos. Presione o gire la perilla de disco.

Favoritos

Puede agregar hasta 10 ajustes de cocción usados con frecuencia a la Lista de favoritos para aplicarlos fácilmente en el futuro.

Cómo agregar los nuevos ajustes de cocción a Favoritos

1. Toque ☰, y seleccione **Favorite (Favoritos)** usando la perilla de disco.
2. Programe el ajuste de cocción (modo, temperatura, tiempo de cocción, sonda de temperatura).
3. De ser necesario, seleccione una opción (Tiempo de cocción y Sonda de temperatura) y confirme para guardar el ajuste.

Cómo editar los ajustes de cocción favoritos

1. Toque ☰, y seleccione **Favorite (Favoritos)** usando la perilla de disco.
2. Seleccione **Edit (Editar)**.
3. Cambie los ajustes de cocción. Los elementos que se muestran en la lista pueden variar según su selección. (Modo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.)

Cómo borrar los ajustes de cocción favoritos

1. Toque ☰, y seleccione **Favorite (Favoritos)** usando la perilla de disco.
2. Seleccione **Delete (Borrar)**.
3. Seleccione el ajuste de cocción favorito que desee borrar.

Cómo utilizar los ajustes de cocción favoritos

1. El ajuste **Favorite (Favoritos)** guardado se mostrará como uno de los modos del horno. Seleccione el ajuste favorito entre los modos.
2. Toque **START (INICIO)**.

Mi lista de modos

Puede agregar o eliminar los modos de cocción y crear una lista personalizada.

1. Toque ☰ y seleccione **My Mode List (Mi lista de modos)** usando la perilla de disco.
2. Gire y presione la perilla de disco para marcar o desmarcar los modos.
3. Seleccione **Save (Guardar)** para guardar los cambios.

Bloquear

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

Toque ☰, y seleccione **Lock (Bloquear)** usando la perilla de disco 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.

Autoconversión

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

1. Toque ☰ y seleccione **Auto Conversion (Autoconversión)** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar).**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Tiempo de espera de pantalla

Puede programar el tiempo de espera para que se active el protector de pantalla.

1. Toque ☰ y seleccione **Screen Timeout (Tiempo de espera de pantalla)** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar el tiempo (5 min, 10 min, 15 min, 20 min y siempre activa).
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

Es posible que aumente el consumo eléctrico según el ajuste seleccionado.
Cuando el ajuste del tiempo de espera de la pantalla está configurado en "Always on" (Siempre activa), el brillo de la pantalla LCD cambia automáticamente al nivel 2 si permanece inactiva por 3 minutos.

Ahorro de energía de 12 horas

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

1. Toque ☰ y seleccione **12hr Energy Saving (Ahorro de energía de 12 horas)** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Sonido

Activa/desactiva el sonido (señal sonora).

1. Toque ☰ y seleccione **Sound (Sonido)** usando la perilla de disco.
2. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)**.
3. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

Ajuste del sistema

Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos en el panel de control y, luego, gire la perilla de disco para usar funciones adicionales o cambiar los distintos ajustes del horno.
Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.

Ajuste del sistema	Descripción
Wi-Fi	Activa o desactiva el modo WI-FI. **NOTA** Consulte la página **36**.
Idioma	Seleccione el idioma preferido entre inglés, francés.
Unidad de temperatura	Programe el control del horno para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
Calibrar temperatura	Recalibra la temperatura del horno.
Mi patrón	Esta función recuerda y guarda los ajustes de cocción.
Iluminación de bienvenida	Se iluminan las perillas de la cubierta cuando se activa la pantalla del horno.
Modo demostración	Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente.
Restablecer	Restablece los ajustes predeterminados de fábrica.

Idioma

Seleccione el idioma preferido entre inglés, francés. No puede modificar el idioma durante la cocción.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Language (Idioma)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Language (Idioma)** y presiónela para guardar los cambios.

Unidad de temperatura (°F o °C)

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

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Temperature unit (Unidad de temperatura)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar la unidad y presiónela para guardar los cambios.

Calibrar temperatura

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

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Calibrate Temp (Calibrar temperatura)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para ajustar la temperatura.
4. Presione la perilla de disco para guardar los cambios.

NOTA

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

Mi patrón

Esta función recuerda y guarda los ajustes de cocción utilizados por el usuario con mayor frecuencia.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **My Pattern (Mi patrón)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)** y presiónela para guardar los cambios.

Iluminación de bienvenida

Se muestra un patrón de iluminación en las perillas de la cubierta cuando se activa la pantalla del horno.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Welcome Lighting (Iluminación de bienvenida)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)** y presiónela para guardar los cambios.

NOTA

La iluminación de bienvenida solo se activa cuando la pantalla regresa del estado completamente en blanco en modo de reposo.

Modo demostración

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

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos y seleccione **System settings (Ajustes del sistema)** usando la perilla de disco.
2. Seleccione **Demo mode (Modo demostración)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)** y presiónela para guardar los cambios.

Restablecer

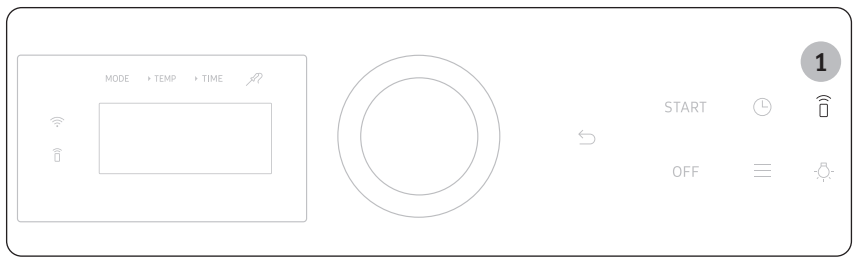
Restablezca el horno a los ajustes predeterminados de fábrica. Esto borrará todos los datos y no podrán recuperarse.

1. Mantenga presionado ☰ durante 3 segundos.
2. Seleccione **Reset (Restablecer)** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **Cancel/Reset (Cancelar/Restablecer)**.

Smart Control

Cómo conectar el horno

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



Horno de gas

Para controlar el horno remotamente

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

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

Activar/Desactivar Wi-Fi

Si activa el modo WI-FI, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la estufa.

1. Mantenga presionado durante 3 segundos.
2. Seleccione **Wi-Fi** usando la perilla de disco.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar **On/Off (Activar/Desactivar)** y presiónela para guardar los cambios.

NOTA

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

Mantenimiento

Control por voz

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

Bixby

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

Amazon Alexa y el Asistente de Google

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

Guía de instalación

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

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

NOTA

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

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Panel de control

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

1. Toque ☰, y seleccione **Lock (Bloquear)** usando la perilla de disco 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 termine, presione ☰, y seleccione **Lock (Bloquear)** usando la perilla de disco para desbloquear el panel de control y la puerta.

⚠ ADVERTENCIA

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

Superficie de acero inoxidable

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

Mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN

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

Estantes

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

NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Bandeja de la freidora de aire

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

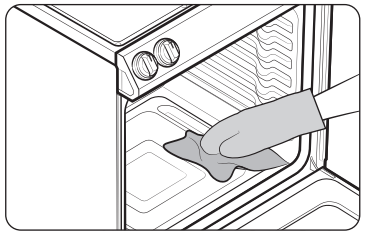
NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Horno



Use el guante durante la limpieza.

Puerta

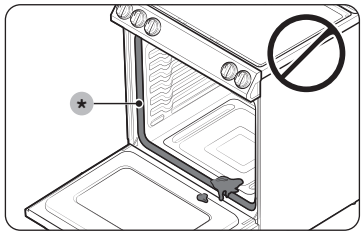
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

Parte interna de la puerta

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

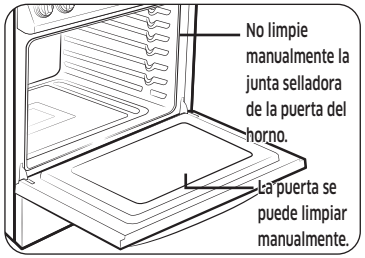
Parte externa de la puerta

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



⚠ PRECAUCIÓN

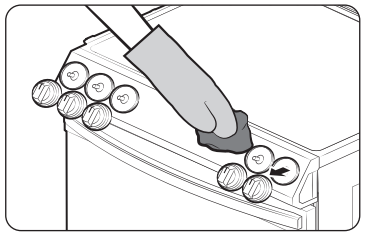
No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta (*). La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.



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

Controles de los quemadores

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



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.

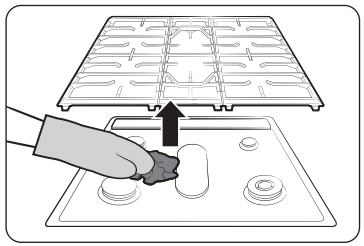
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

Mantenimiento

Superficie de la cubierta

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



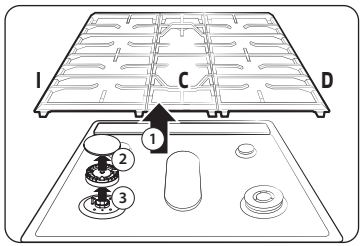
1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los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

⚠ PRECAUCIÓN

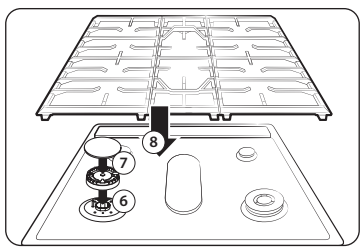
- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las tuberías de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.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

Rejillas de los quemadores y componentes

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



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

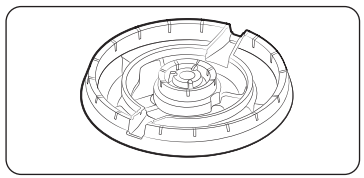


6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.

NOTA

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

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



Cabezal del quemador de latón

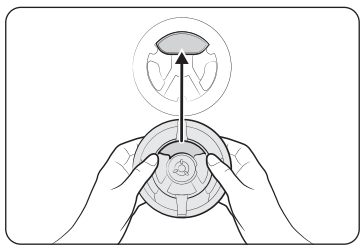
NOTA

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

⚠ PRECAUCIÓN

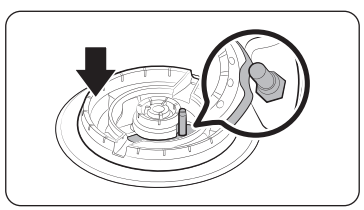
- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras, tales como utensilios de hierro fundido.
- Es posible que el cabezal del quemador se bloquee con comida o polvo. Limpie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

Guía de reinstalación del quemador

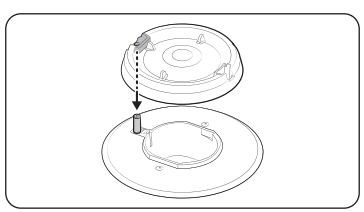


Cabezal del quemador doble

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

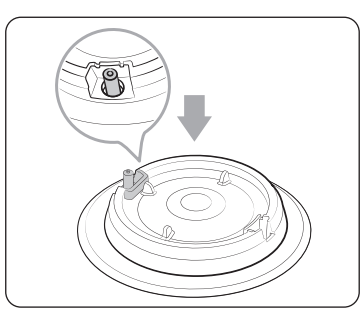


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



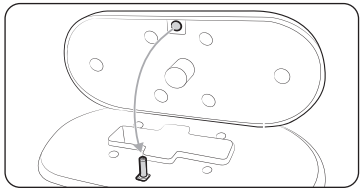
Cabezal del quemador redondo

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



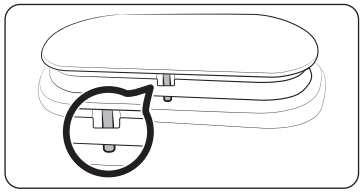
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

Mantenimiento

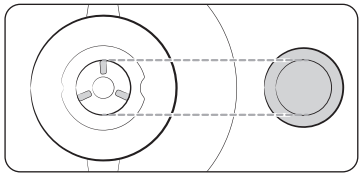


Quemador ovalado

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



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

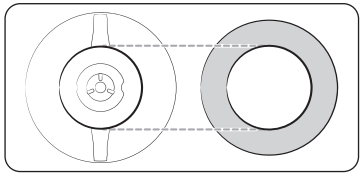


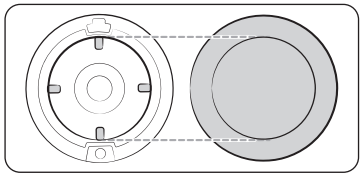
Tapa de los quemadores

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

⚠ PRECAUCIÓN

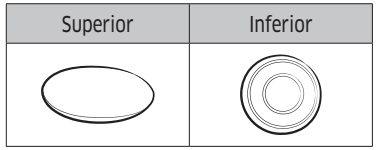
Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal correcto y que quede centrada y plana sobre el cabezal del quemador.











⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Autolimpieza

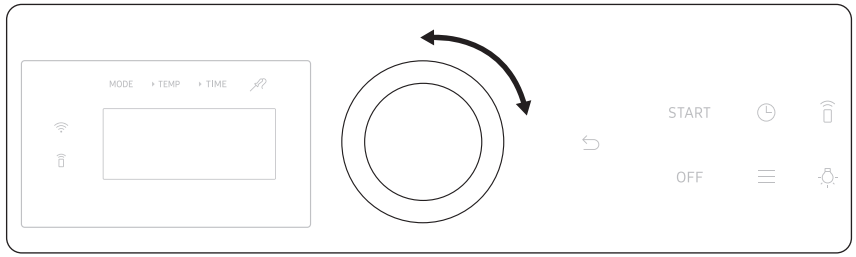
Este horno autolimpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Para realizar el ciclo de autolimpieza

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



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y destrabada.
2. Toque ☰, y seleccione **Self Clean (Autolimpieza)** usando la perilla de disco. Luego, seleccione el tiempo de limpieza girando la perilla de disco de acuerdo con la siguiente tabla.

Giro a la izquierda	Predeterminado	Giro a la derecha
Ciclo de 2 horas	Ciclo de 3 horas	Ciclo de 5 horas

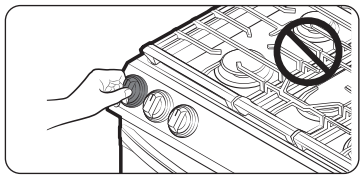
3. Toque **START (INICIO)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. Cuando haya finalizado el ciclo de autolimpieza, el horno emitirá una señal sonora. La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura descienda por debajo de 400 °F (200 °C). Puede operar la puerta cuando se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

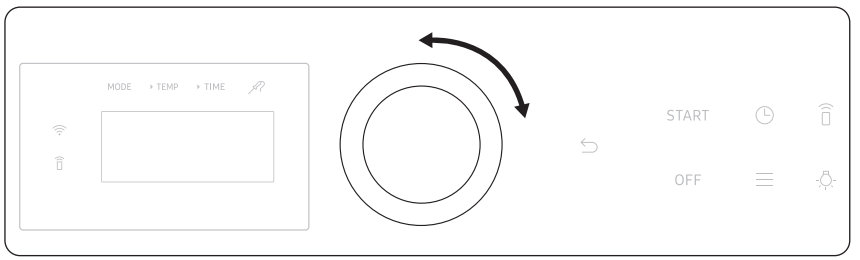
Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y todas las superficies FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



NOTA

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

Para retardar el inicio del ciclo de autolimpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la página anterior.
2. Seleccione **Set Delay Start (Programar el inicio retardado)**.
3. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la autolimpieza usando la perilla de disco.
4. Toque **START (INICIO)**. El horno comenzará la autolimpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, presione **OFF (APAGAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono Bloquear parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (200 °C).

Después de la autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Reemplazo de la luz del horno

Luz del horno

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



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

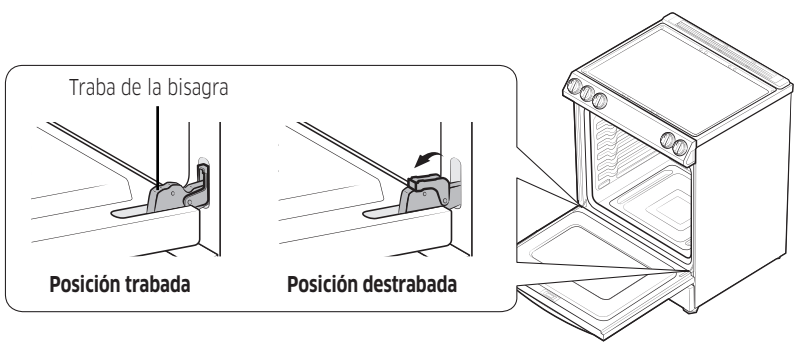
Cómo retirar y volver a instalar la puerta del horno

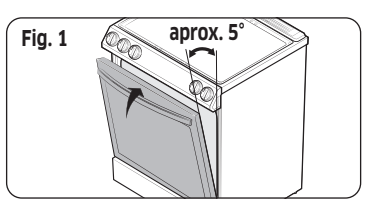
Cómo retirar la puerta

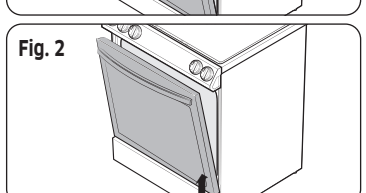
⚠ PRECAUCIÓN

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

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





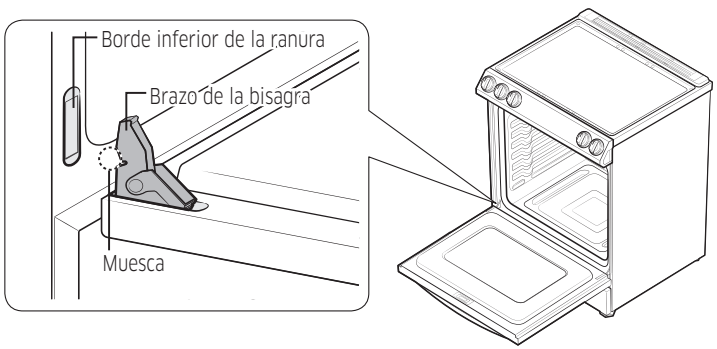


3. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que es a aproximadamente 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).
5. Levante la puerta y jale hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra estén fuera de la ranura (Fig. 2).

Mantenimiento

Cómo volver a instalar la puerta

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



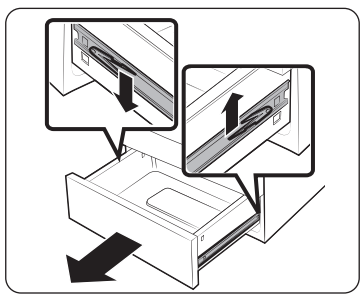
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, las muescas no se encuentran correctamente insertadas en los bordes inferiores de cada ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.



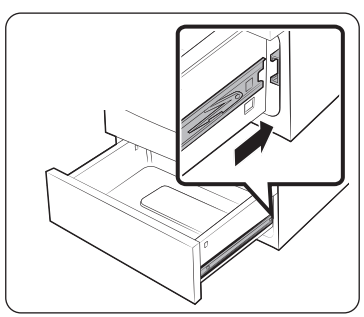
5. Cierre la puerta del horno.

Cómo retirar y volver a instalar el cajón de almacenamiento

Cajón de almacenamiento



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. 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 la estufa, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las acciones sugeridas.

Puntos de verificación

Seguridad del gas

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

Quemadores superiores

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

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Los quemadores no arden en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página **41**.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página **40**).
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Se instaló un orificio de tamaño incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y luego mantenga presionado **START (INICIO)** durante 3 segundos.. El horno emitirá una señal sonora y el icono Bloquear se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (APAGAR).	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 **52**.	Toque **OFF (APAGAR)** 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.
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 **34**.

Problema	Causa	Acción
Un quemador del horno no se apaga.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y luego mantenga presionado **START (INICIO)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono Bloquear se apagará.
	Se ha activado la función Sabbat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione **OFF (APAGAR)**. Para cancelar la función Sabbat y reactivar los controles y señales, mantenga presionado ⮌ durante 3 segundos.
El ventilador del horno hace ruidos o no se apaga. * Solo el modelo de horno deslizante.	Si bien el ventilador de refrigeración no está visible, podrá escuchar el funcionamiento cuando el sistema electrónico esté caliente y el apagado cuando el sistema electrónico esté frío.	Esta es la operación normal para enfriar el horno. El ventilador de refrigeración se apaga automáticamente cuando el horno se enfría.

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 Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y luego mantenga presionado **START (INICIO)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono Bloquear se apagará.
	Se ha activado la función Sabbat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Sabbat y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionado ⮌ durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página **45**.
	El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Carne o alimentos no fueron preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página **26**.
	Los controles no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **25**.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

Resolución de problemas

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 producto. El ventilador está diseñado para funcionar automáticamente por un periodo de tiempo para enfriar el horno.
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y luego presione **START (INICIO)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono Bloquear se apagará.
	El Divisor inteligente está instalado en el horno.	La autolimpieza no funciona con el Divisor inteligente instalado. Retírelo del horno.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de autolimpieza pueda comenzar.
	Los controles de autolimpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de autolimpieza del horno. (Consulte la página **43**).
	Un quemador superior está encendido.	Apague el quemador superior. La autolimpieza no funcionará si hay algún quemador superior encendido.
Se oyen ruidos como crujidos o ligeros estallidos.	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.

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

Problema	Causa	Acción
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples alimentos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página **43**).
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Esto es normal.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y, luego, frote con ella los lados de las parrillas. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza.
Ruido del ventilador.	Esto es normal.	El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.
El ventilador de convección no funciona.	Esto es normal.	El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.

Otros

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

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página **21**.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página **22**.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página **17**.
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página **34**.
	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 **16**.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no se han establecido adecuadamente.	Consulte la página **25**.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página **25**.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte 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.	**1.** Toque **OFF (APAGAR)** y reinicie el horno. **2.** Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica.
C-21	El horno se recalienta.	
C-22	Verifique el sensor PBA NTC de control.	
C-23	Falla de la sonda de temperatura.	
C-30	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-31	Verifique el sensor PBA NTC.	
C-A2	Verifique el sistema de refrigeración.	
C-d0	Falla de la tecla de control.	
C-d1	Falla del bloqueo de la puerta.	
C-F0	Falla de la señal de la PCB.	
C-F2	Falla de la señal de contacto de circuito integrado y PCB.	
C-24	Ventilación del horno bloqueada.	**1.** Si la ventilación del horno o cubierta de aire están obstruidas con papel de aluminio u otros materiales, retírelos y vuelva a iniciar el horno. **2.** Para restablecer el error, desconecte la alimentación o toque '**OFF (APAGAR)**' luego de abrir la puerta del horno durante al menos 60 segundos.
** Si estas sugerencias no resuelven el problema, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantía (EE.UU.)

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR ORIGINAL CON COMPROBANTE DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

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

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

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

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

Garantía (EE.UU.)

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

LIMITACIÓN DE COMPENSACIÓN

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

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

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

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

Registro

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

Preguntas

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

Nro. de modelo _____ Serie # _____

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

Garantía (CANADÁ)

NO LA DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCITAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN INCLUIDA, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADA, TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN TÁCITA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS GENERALES, INDIRECTAS, ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

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 servicios, llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864) o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com/ca/support (English) o www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Nro. de modelo _____ Serie # _____

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

Anuncio de código abierto

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

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

Notas

SAMSUNG

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

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

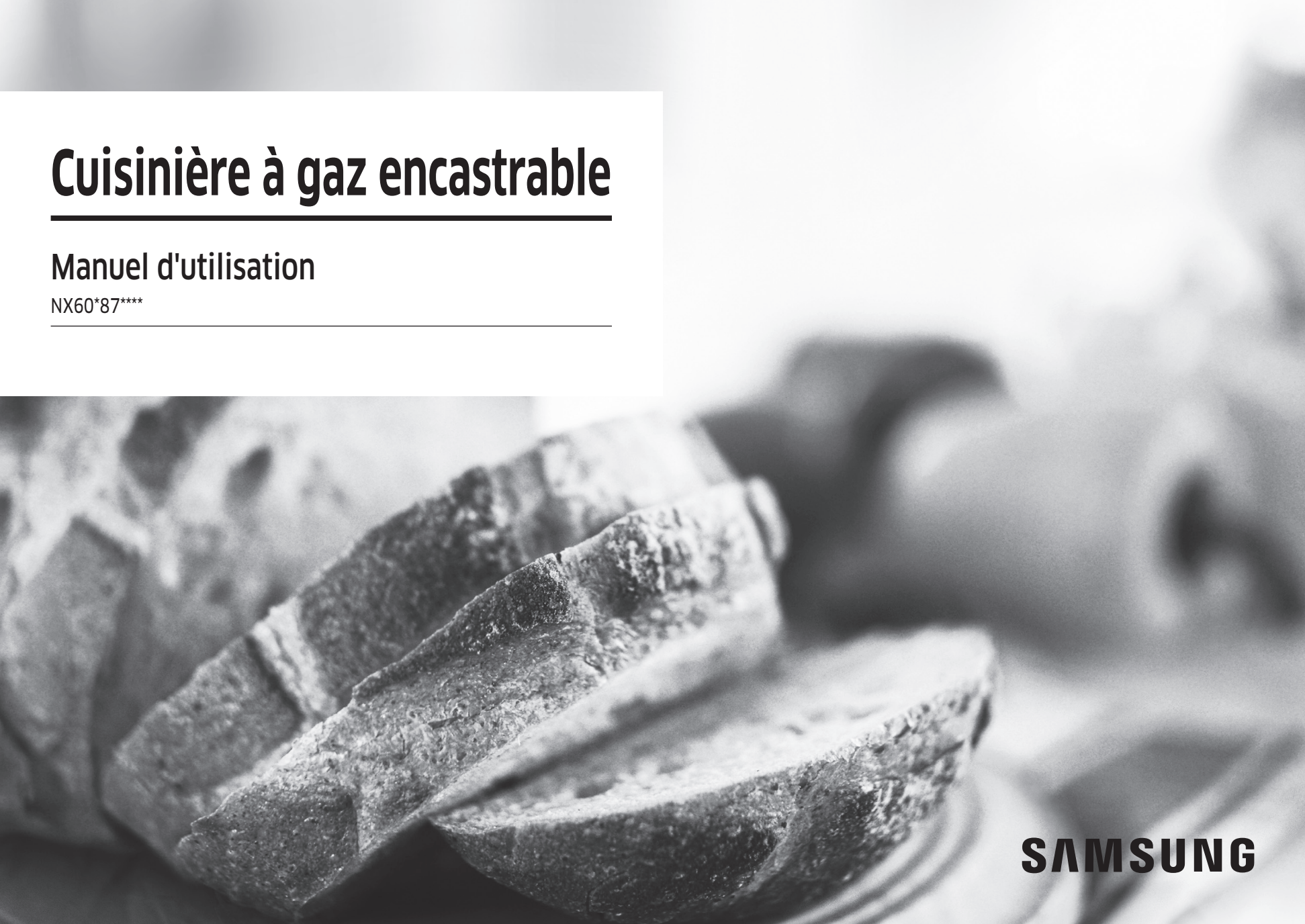
PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-01220A-06

Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

NX60*87****



SAMSUNG

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

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

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

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

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

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

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

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

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Informations relatives à la réglementation

1. Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

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

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

DECLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

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

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

Informations relatives à la réglementation

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

2. Avis d'IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences ; et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.
Cet appareil numérique de classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada.
Concernant les appareils disponibles sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

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

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, conformément au paragraphe 18 de la réglementation de la FCC. Ces limitations sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences néfastes pour les communications radio.
Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes pour la réception de la radio ou de la télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

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

Fonctions clés

Plus d'espace

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

Table de cuisson à 5 brûleurs

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

Plus de commodité et un entretien facile

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

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité **7**

Présentation **14**

Disposition 14
Accessoires fournis 14
Tableau de commande 15
Utilisation du bouton de réglage 15

Avant de commencer **16**

Mode veille 16
Horloge 16
Orifice de ventilation du four/de refroidissement 16

Table de cuisson **17**

Allumage 18
Récipients 18
Grille du Wok 19
Gril 20

Four à gaz **21**

Mode de cuisson 21
Utilisation des grilles de cuisson 22
Guide des recettes 24
Mode friture par application d'air 26
Sonde thermique 28
Options de cuisson 29
Fonctions spéciales 30
Fonctions supplémentaires 31
Réglage du système 34
Smart Control 35
Commande vocale 37

Entretien **37**

Nettoyage 37
Remplacement de l'ampoule du four 45
Retrait et réinstallation de la porte du four 45

Dépannage **47**

Points à contrôler 47
Codes d'information 52

Garantie (États-Unis) **53**

Garantie (CANADA) **55**

Annonce de contenu libre 56

Informations importantes relatives à la sécurité

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

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

Symboles utilisés dans ce manuel

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

Avertissement de la Proposition 65 adoptée par la Californie

⚠ AVERTISSEMENT

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

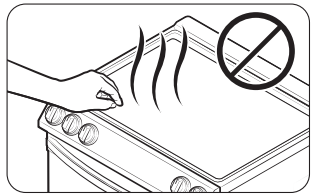
Commonwealth du Massachusetts

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

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

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

Informations importantes relatives à la sécurité

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

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, **éteignez le four** en appuyant doucement sur **OFF (ARRÊT)**. **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 du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

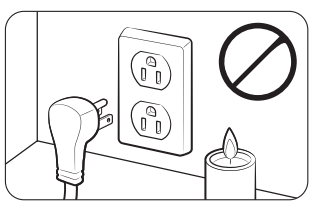
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

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

Si vous sentez une odeur de gaz :

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



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

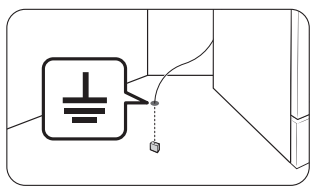
Vérification des fuites de gaz

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

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

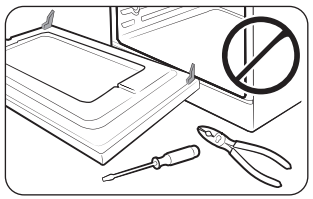
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié en courant alternatif de 120 V, 60 Hz et 20 A, équipé d'un disjoncteur ou d'un fusible à retardement pour cette cuisinière. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas**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

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

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



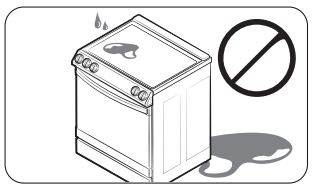
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.

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

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

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



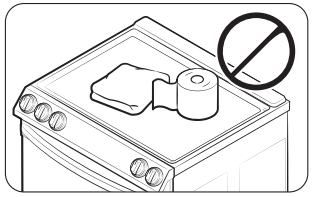
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau,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

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

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

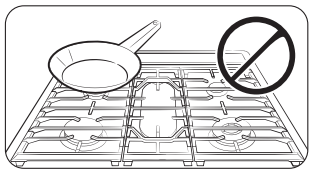


- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent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

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

Informations importantes relatives à la sécurité

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



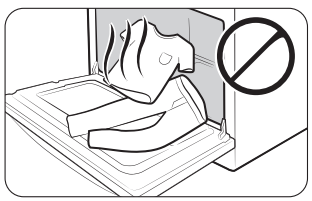
- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.

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

Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

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



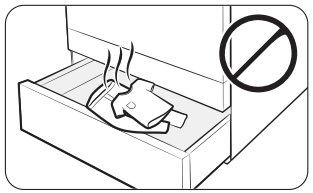
- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez, ne déplacez et ne nettoyez jamais** le joint de la porte.

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

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

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



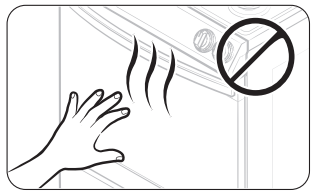
- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des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

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

Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

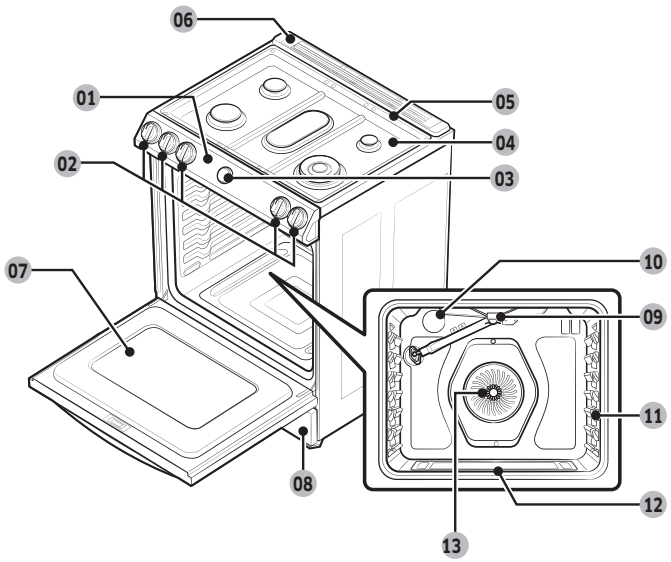


- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez pas** les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez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

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

Présentation

Disposition



01 Écran tactile

02 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)

03 Bouton de réglage (1 pièce)

04 Brûleurs de surface

05 Orifices de ventilation du four

06 Orifice de refroidissement

07 Porte du four double amovible

08 Tiroir de rangement

09 Brûleur de four pour gril

10 Éclairage du four

11 Système de grille du four

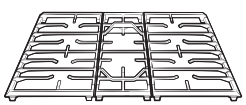
12 Brûleur de four pour cuisson

13 Ventilateur de convection / Résistance de convection

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).

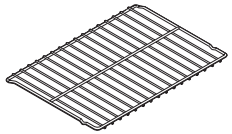
Accessoires fournis



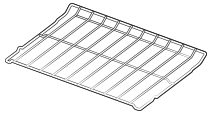
Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



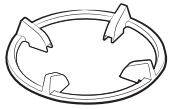
Grille plate (1) *



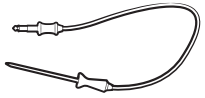
Grille de cuisson au gril (1) *



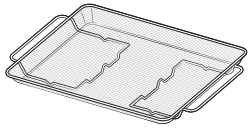
Gril (1) *



Grille du wok (1) *



Sonde thermique (1) *

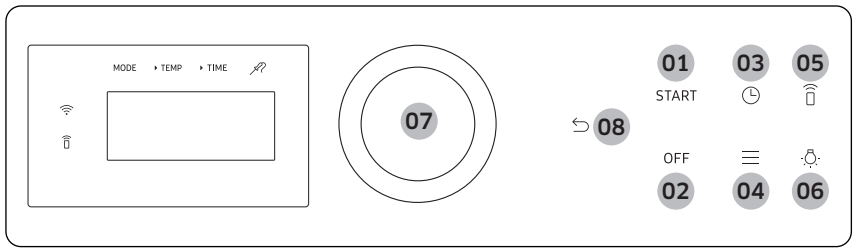


Plaque de friture par application d'air (1) *

REMARQUE

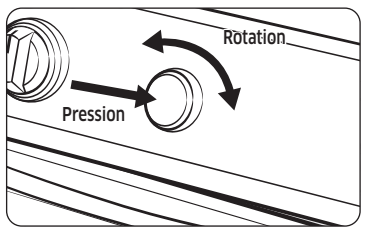
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Tableau de commande



01 START (DÉMARRER): appuyez doucement pour démarrer le four.
02 OFF (ARRÊT): appuyez doucement pour arrêter le four.
03 Option d'heure : accéder au réglage de Temps de cuisson ou Départ différé.
04 Autres fonctions et réglages système : Accédez pour configurer d'autres fonctions et de réglages système.
05 Smart Control: activer/désactiver la fonction Smart Control.
06 Éclairage : pour allumer/éteindre l'éclairage du four.
07 Bouton de réglage : Rotation dans le sens horaire :
règle la mise au point sur la valeur suivante / augmente la valeur.
Rotation dans le sens antihoraire :
règle la mise au point sur la valeur précédente / diminue la valeur.
Pression : sélectionne la valeur actuelle.
08 Précédent : aller à la profondeur supérieure, la page précédente, etc.

Utilisation du bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être manipulé des manières suivantes : en le tournant et en l'appuyant.

1. Rotation

Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, le mode suivant ou précédent s'affiche lors de la sélection du mode de cuisson.
Si vous tournez le bouton de réglage dans le sens horaire ou antihoraire, la valeur augmente ou diminue lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pression

Le fait d'appuyer sur le bouton de réglage permet de saisir la valeur actuelle.

REMARQUE

Le bouton de réglage ne peut être démonté. Ne tirez pas dessus avec force.

Avant de commencer

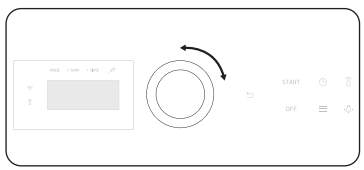
Vous devez connaitre les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

Mode veille

Mise en veille

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

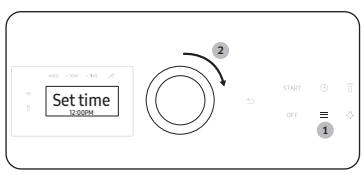
Réveil



Pour activer le tableau de commande, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

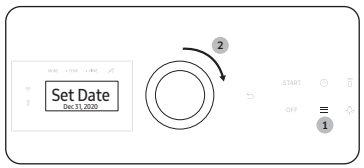
Horloge

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.



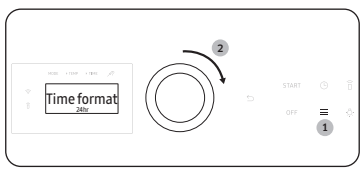
Pour régler l'heure

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Set time (Régler l'heure)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



Pour régler la date

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Set Date (Régler la date)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Saisissez la date actuelle à l'aide du bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les réglages.



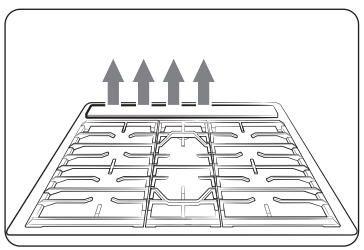
Pour changer le format de l'heure (12h/24h).

1. Appuyez doucement sur ☰.
2. Sélectionnez **Time format (Format de l'heure)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **12hr (12 heures)** ou **24hr (24 heures)**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

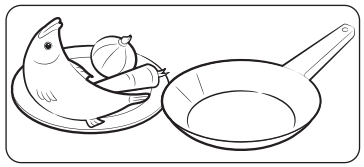
Orifice de ventilation du four/de refroidissement



Les orifices de ventilation du four et de refroidissement se trouvent à l'arrière du four de la cuisinière. Une circulation d'air correcte évite les problèmes de combustion et garantit de meilleures performances.

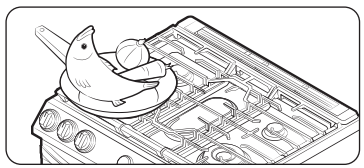
- N'obturez pas les orifices de ventilation ou leur pourtour.
- Soyez prudent lorsque vous placez des objets près des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.

Table de cuisson



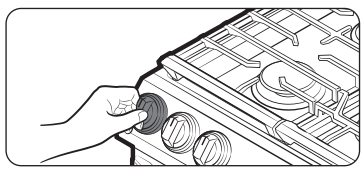
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

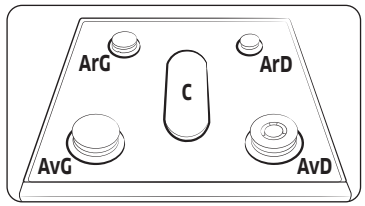
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.
Une DEL située sur le bouton de commande s'allume lorsque vous le tournez.

Brûleurs à gaz



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

Emplacement	Usage	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 22000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 10000 BTU	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 16000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate *	Cuisson en général

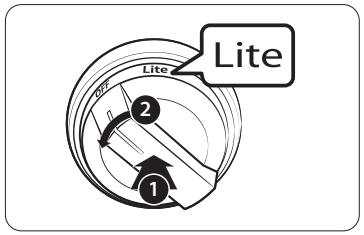
* Vous devez mélanger la sauce tomate pendant qu'elle mijote.

Table de cuisson

Allumage

⚠ ATTENTION

La DEL du bouton indique si un brûleur a été allumé.
Elle n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée.
Vérifiez s'il y a réellement une flamme, que la DEL du bouton soit allumée ou éteinte.



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). La DEL du bouton s'allume et vous entendrez un « clic» indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
2. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Allumage manuel

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

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

Niveau de flamme

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

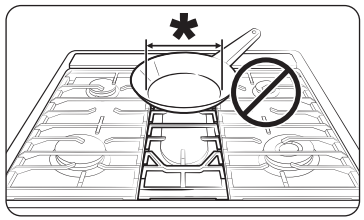
Récipients

Exigences

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

Caractéristiques du matériau

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



Limitations de taille

⚠ ATTENTION

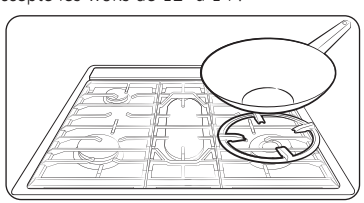
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

* : 6 pouces maximum

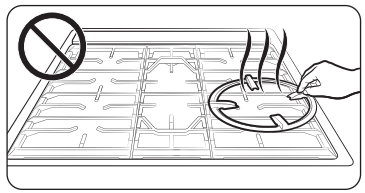
- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés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

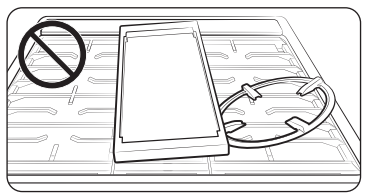
Grille du Wok

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



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la grille du wok sur l'une de deux grilles latérales.
3. Placez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok placé sur sa grille soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.





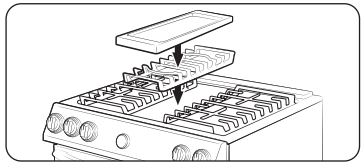
⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- Lorsque vous utilisez le wok sur la table de cuisson ou lorsque le four est allumé, la grille du wok peut devenir très chaude. Utilisez 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 gril 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.

Table de cuisson

Gril

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



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

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

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage de préchauffage	Réglage de cuisson
Crêpes	5 à 10 min	ÉLEVÉE	INTERMÉDIAIRE à ÉLEVÉE
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

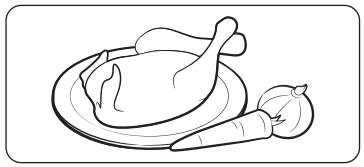
⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

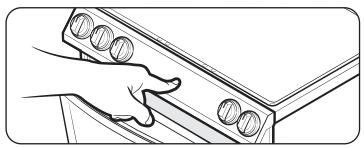
- Avec le temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur pour le gril.
- Après un certain nombre d'utilisations, le gril peut se décolorer.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

Four à gaz



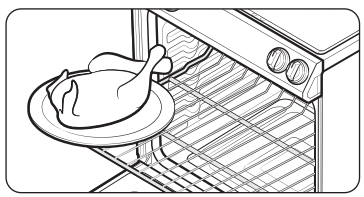
ÉTAPE 1

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



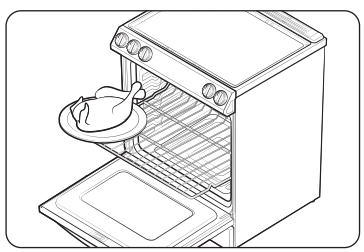
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



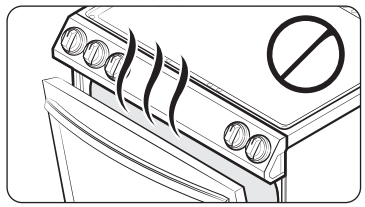
ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUE

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

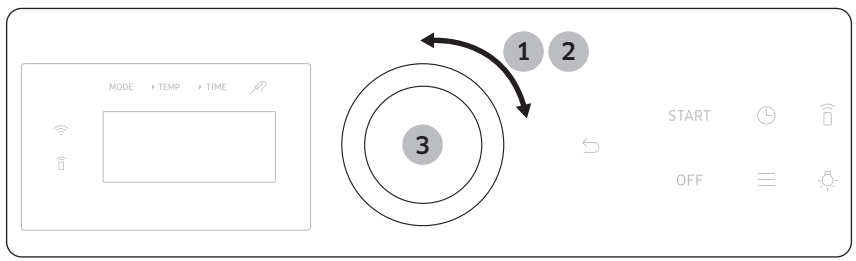
Mode de cuisson



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

REMARQUE

Les modes du four sont réorganisés en fonction de la fréquence d'utilisation et la température la plus fréquemment utilisée pour chaque mode est affichée par défaut.



1. Sélectionnez le mode à l'aide du bouton de réglage (mode : **Cuisson traditionnelle**, **Cuisson par convection**, **Rôtissage par convection**, **Friture par application d'air**, **Cuisson au gril**, **etc.**).
2. Si nécessaire, utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Vous pouvez régler le four sur n'importe quelle température.
   - Vous pouvez démarrer directement avec la valeur réglée en appuyant doucement sur **START (DÉMARRER)**.
3. Si nécessaire, vous pouvez régler les options **Temps de cuisson** et **Départ différé** lorsque « **Start (Démarrer)** » s'affiche.
   Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Un signal sonore retentit lorsque le four atteint la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Une fois la cuisson terminée, appuyez doucement sur ⮌ puis sortez les aliments.

Four à gaz

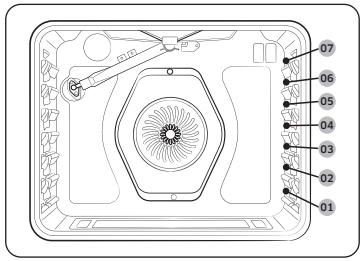
Mode	Plage de températures (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde thermique	Réglage du temps de cuisson	Départ différé
Cuisson traditionnelle	175 à 550	350	O	O	O
Cuisson au gril	Élevée à Faible	Élevée	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Friture par application d'air	350 à 500	425	X	O	O
Pain précuit	-	95	X	X	X
Déshydratation des aliments	-	150	X	O	O
Maintien au chaud	-	175	X	X	X

REMARQUE

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

Utilisation des grilles de cuisson

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



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

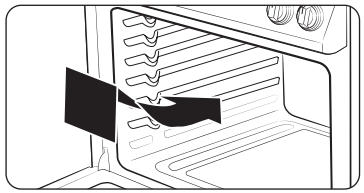
⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille 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

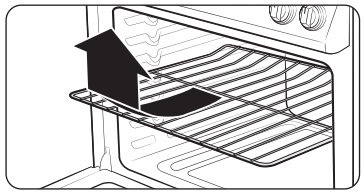
- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou maison, étalez uniformément l'huile sur une partie plus large afin que les aliments soient plus croustillants.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

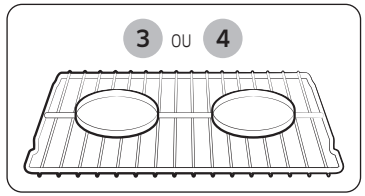
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



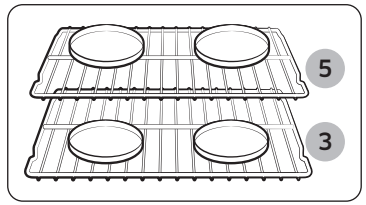
Pour retirer une grille du four

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.

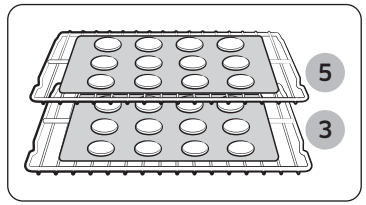
Emplacement de la grille et des plats



Grille unique



Plusieurs grilles de cuisson



Plusieurs grilles de cuisson

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

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

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

Utilisation de plusieurs grilles de four

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

Four à gaz

Avant d'utiliser les grilles

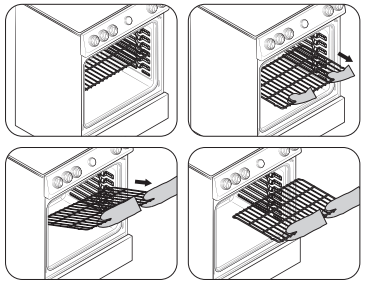
Le four est équipé de deux grilles.
Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

RETRAIT DES GRILLES

1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

RÉINSERTION DES GRILLES

1. Posez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.



⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne posez pas de papier d'aluminium au fond du four. Cela empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait la sole du four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.

Guide des recettes

Cuisson traditionnelle

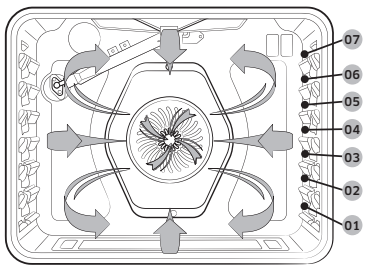
La fonction Cuisson traditionnelle est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord.
Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez les aliments une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage est très important car il assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

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.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être allumé ou éteint durant le fonctionnement.

Cuisson par convection	• Idéale pour faire cuire des aliments sur différentes grilles. • Pratique pour des grosses quantités d'aliments. • Offre des performances optimales avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain. • Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière sur la position 3 ou 4. (En mode double, position A ou 1.) • Lorsque vous utilisez la cuisson par convection avec deux grilles, placez-les sur les positions 3 et 5 (gâteaux, cookies). • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande tendres et non couverts. • Pour obtenir des performances optimales, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toutes parts, comme après une cuisson en rôtissoire.

Cuisson au gril

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

REMARQUE

- Utilisez la grille du gril pour des résultats optimaux.
- Utilisez le réglage Cuisson au gril à faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Ce four est conçu pour la cuisson au gril avec porte fermée. Lors d'une cuisson au gril, maintenez la porte fermée.
- Ouvrez la porte uniquement pour ajouter, retourner ou sortir des aliments.

Four à gaz

Guide de cuisson au gril

Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous à la page **25**.

REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.
- Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.
- Utilisez la grille du gril pour des résultats optimaux.

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

ATTENTION

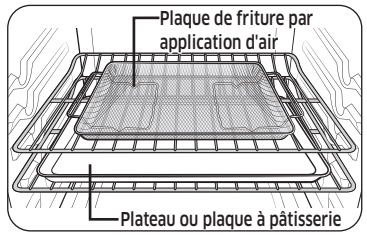
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Mode friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour permettre d'obtenir des aliments frais ou surgelés plus croustillants et sains, sans ou avec moins d'huile que les modes de cuisson par convection normaux. Pour des résultats optimaux, utilisez ce mode en mode de four unique et placez la plaque Friture par application d'air à la position 3. La température peut être réglée entre 350 °F et 500 °F. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Suivez la recette ou les indications figurant sur l'emballage pour régler la température, la durée et la quantité.

Réglage du four pour le mode Friture par application d'air

1. Placez le plateau sur la position de grille 3.
2. Sélectionnez le mode **Friture par application d'air** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température suggérée pour vos aliments, comme recommandé dans leurs indications de cuisson. La température par défaut est de 425 °F.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez les options Temps de cuisson ou Départ différé, le cas échéant.
5. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** ou appuyez sur le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez doucement sur ⮌ puis sortez les aliments.



Positionnement recommandé du plateau de friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sous le plateau de friture par application d'air pour récupérer les égouttures. Cela permet d'éviter les éclaboussures et la fumée.
- La friture par application d'air est conçue pour la cuisson sur une seule grille. Placez les aliments sur la position de grille 3 pour des résultats optimaux.

Accessoire	Quantité	Température	Temps
Pommes de terre			
Frites surgelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	18 à 23 min
Croquettes de pommes de terre surgelées	40 à 45 oz	450 °F	20 à 25 min
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30 oz	450 °F	20 à 25 min
Tranches de pommes de terre congelées	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	20 à 25 min
Frites maison	25 à 30 oz	425 °F	23 à 28 min
Tranches de pommes de terre maison	25 à 30 oz	450 °F	25 à 30 min
Surgelé			
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28 oz	400 °F à 425 °F	18 à 23 min
Ailes de poulet surgelées	30 à 35 oz	425 °F	20 à 30 min
Rondelles d'oignon surgelées	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Bâtonnets de poisson surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Lamelles de poulet surgelées	25 à 30 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Churros surgelés	20 à 25 oz	425 °F	18 à 22 min
Volaille			
Pilons de poulet frais	35 à 45 oz	425 °F à 450 °F	27 à 32 min
Ailes de poulet fraîches	30 à 35 oz	425 °F à 450 °F	25 à 30 min
Légumes			
Escalopes de poulet, panées	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	30 à 35 min
Asperges, panées	15 à 20 oz	425 °F	20 à 25 min
Aubergines, panées	20 à 25 oz	425 °F	20 à 25 min
Champignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	18 à 22 min
Oignons, panés	18 à 22 oz	425 °F	20 à 25 min
Chou-fleur, pané	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min
Poêlée de légumes, panée	30 à 35 oz	400 °F à 425 °F	20 à 25 min

Déshydratation des aliments

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

REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four avant la déshydratation des aliments.
- Placez la grille sur la position de grille 3 ou 4.

Pain précuit

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

REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four avant le levage de la pâte.
- Placez la grille sur la position de grille 3.

Maintien au chaud

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

REMARQUE

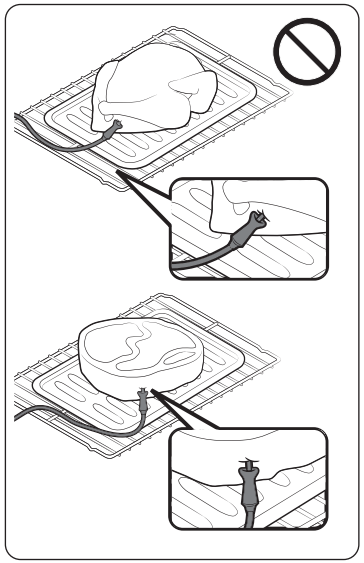
- Placez la grille sur la position de grille 3 ou 4.

⚠ ATTENTION

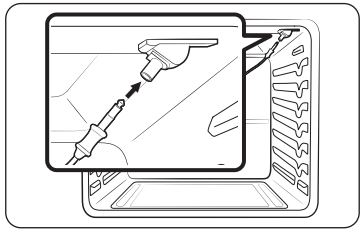
N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

Sonde thermique

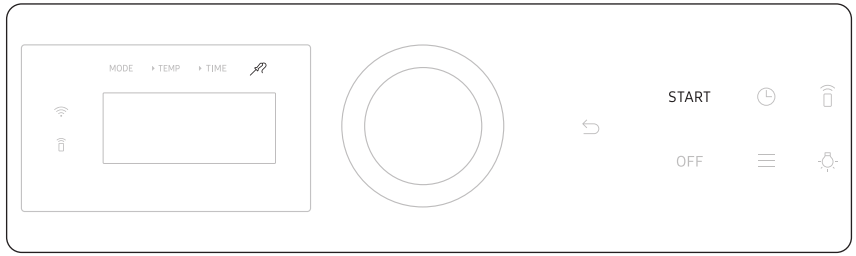
La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non. Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur **Cuisson traditionnelle**, **Cuisson 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 une volaille entière (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à la patte.
   - 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.)



2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de la paroi côté supérieur du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson traditionnelle) et la température.
4. Réglez la température entre 100 °F et 200 °F à l'aide du bouton de réglage.



5. Réglez le départ différé si nécessaire.
6. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et sonne.

REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde thermique s'arrête automatiquement lorsque la température réglée est atteinte.

Tableau des températures

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

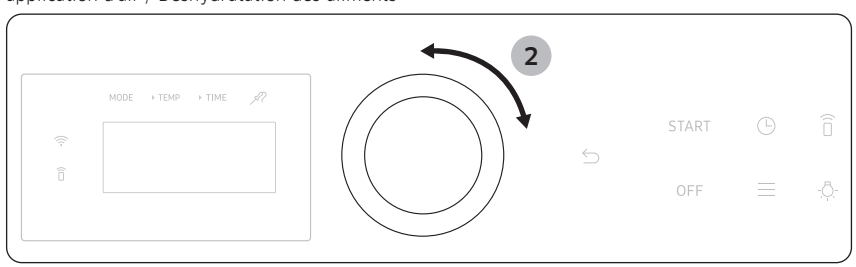
Options de cuisson

⚠ 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.

Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de régler le four pour cuire les aliments à une température réglée pendant un temps défini. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments



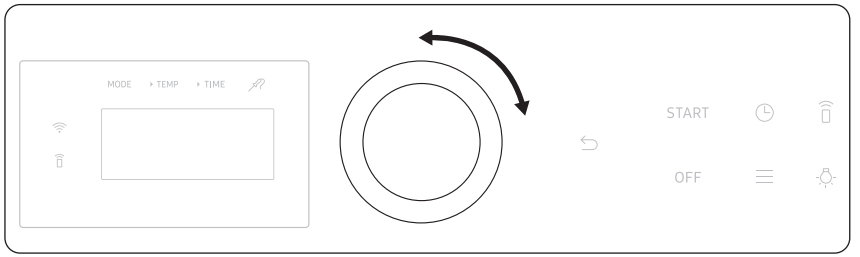
1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson traditionnelle**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque le message « Start (Démarrer) » s'affiche, sélectionnez **Set Cook Time (Réglage du temps de cuisson)** à l'aide du bouton de réglage.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée. Le four commence la cuisson pendant le temps que vous avez réglé.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

REMARQUE

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez doucement sur ◷ et saisissez un temps différent. Puis, appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer.

Départ différé

La fonction Départ différé vous permet de différer le démarrage de la cuisson. Vous pouvez régler la fonction Départ différé afin de retarder de 12 heures maximum le démarrage automatique d'un mode de cuisson que vous avez sélectionné.
Mode : Cuisson traditionnelle / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Friture par application d'air / Déshydratation des aliments / Auto-nettoyage



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Démarrez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson traditionnelle**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
4. Lorsque « Start (Démarrer) », s'affiche, sélectionnez **Set Delay Start (Régler le départ différé)** à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage.
6. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**.
7. Le four commence la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le bouton et saisissez une nouvelle heure de départ.

Fonctions spéciales

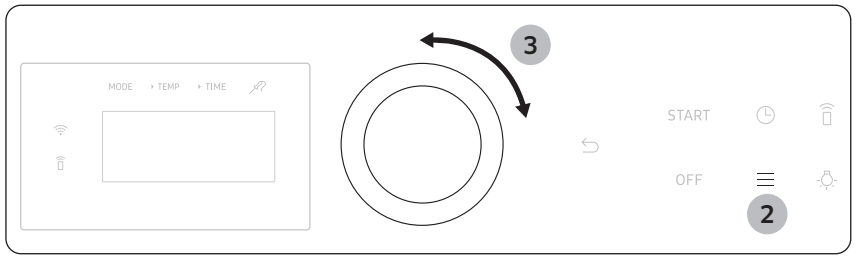
L'option Sabbat (mode unique seulement)

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

Avec l'option Sabbat

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

Pour activer l'option Sabbat



1. Démarrez le mode Cuisson traditionnelle (mode unique seulement).
2. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez l'option **Sabbath (Sabbat)**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

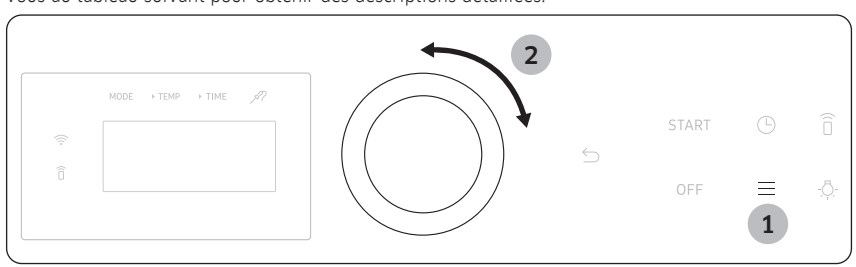
- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant doucement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

⚠ ATTENTION

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

Fonctions supplémentaires

Appuyez doucement sur le bouton ☰ du tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser les fonctions supplémentaires ou modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau suivant pour obtenir des descriptions détaillées.



Réglage	Description
Minuterie	Fonction de minuterie.
Auto-nettoyage	Permet de brûler complètement les résidus de graisse ou de les réduire. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **43**.
Favoris	Permet d'enregistrer le mode de cuisson et la température fréquemment utilisés.
Ma liste de modes	Permet d'ajouter ou de supprimer des modes de cuisson.
Verrouillage	Permet de verrouiller le tableau de commande et la porte.

Four à gaz

Réglage	Description
Conversion automatique	Permet de réduire automatiquement de 25 °F (15 °C) la température pendant l'utilisation de la fonction Cuisson par convection.
Délai d'attente de l'écran	Permet d'ajuster le délai d'attente de l'affichage.
Régler l'heure	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure actuelle. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **16**.
Régler la date	Permet de régler l'horloge pour afficher la date actuelle. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **16**.
Format de l'heure	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **16**.
Économie d'énergie 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
Son	Activez ou désactivez le son du four (signal sonore).
Sabbat	Réglage du mode Shabbat MARCHE/ARRÊT. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **30**.

Minuterie

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

1. Appuyez doucement sur ☰. Sélectionnez **Timer (Minuterie)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez le temps souhaité à l'aide du bouton de réglage.
3. Une fois terminé, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler le réglage **Timer (Minuterie)**, appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « Time is up. (Temps écoulé.) ». Une fois la fonction **Timer (Minuterie)** terminée, un compte à rebours se lance. Il ne dure que 10 minutes. Appuyez sur le bouton de réglage ou tournez-le.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à votre liste de favoris afin de les appliquer facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux réglages de cuisson à la liste des favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favorite (Favoris)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Définissez le réglage de la cuisson (Mode, Température, Temps de cuisson, Sonde de température).
3. Si nécessaire, sélectionnez une option (Temps de cuisson et Sonde de température) et confirmez pour enregistrer.

Modification des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favorite (Favoris)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Edit (Modifier)**.
3. Changez les réglages de cuisson. Les éléments figurant dans la liste peuvent changer selon ce que vous sélectionnez. (Mode de cuisson, Température, Temps de cuisson, etc.)

Suppression des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Favorite (Favoris)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Delete (Supprimer)**.
3. Sélectionnez le réglage de cuisson favori que vous souhaitez supprimer.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. L'élément **Favorite (Favoris)** enregistré s'affiche comme l'un des modes du four. Sélectionnez votre élément favori parmi les modes.
2. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**.

Ma liste de modes

Vous pouvez ajouter ou supprimer des modes de cuisson et créer une liste personnalisée.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **My Mode List (Ma liste de modes)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez et appuyez sur le bouton de réglage pour cocher ou décocher les modes.
3. Sélectionnez **Save (Enregistrer)** pour enregistrer les modifications.

Verrouillage

Verrouillez le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel ou le basculement de l'appareil.
Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Lock (Verrouillage)** à l'aide du bouton de réglage 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.

Conversion automatique

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

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Auto Conversion (Conversion automatique)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Délai d'attente de l'écran

Vous pouvez régler la durée avant l'activation de l'économiseur d'écran.

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Screen Timeout (Délai d'attente de l'écran)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le réglage (5 minutes, 10 minutes, 15 minutes, 20 minutes et toujours activé).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
Lorsque le réglage du délai d'attente est défini sur « Always on (Permanent) », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 en cas d'inactivité pendant 3 minutes.

Économie d'énergie 12 heures

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

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **12hr Energy Saving (Économie d'énergie 12 heures)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Son

Permet d'activer ou de désactiver la sonorité (signal sonore).

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Sound (Son)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Réglage du système

Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes sur le tableau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser les fonctions supplémentaires ou modifier les divers réglages de votre four.
Reportez-vous au tableau suivant pour obtenir des descriptions détaillées.

Réglage du système	Description
Wi-Fi	Permet d'activer ou de désactiver le mode Wi-Fi. **REMARQUE** Reportez-vous à la page **36**.
Langue	Permet de sélectionner la langue entre Anglais ou Français.
Unité de température	Pour régler la commande du four de manière à afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.
Étalonnage de la température	Réétalonnez la température du four.
Configuration personnalisée	Pour mémoriser et stocker les réglages de cuisson.
Éclairage d'accueil	Visible sur les boutons de la table de cuisson quand l'affichage du four se réveille.
Mode Démo	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.
Réinitialiser	Permet de réinitialiser les paramètres d'usine par défaut.

Langue

Permet de sélectionner la langue entre Anglais ou Français. Vous ne pouvez pas modifier la langue durant la cuisson.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Language (Langue)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Language (Langue)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Unité de température (°F ou °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 doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Temperature unit (Unité de température)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Étalonnage de la température

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

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Calibarate Temperature (Étalonnage de la température)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Configuration personnalisée

Cette fonction mémorise et enregistre les réglages de cuisson fréquemment utilisés.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **My Pattern (Configuration personnalisée)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Éclairage d'accueil

Le type d'éclairage est visible sur les boutons de la table de cuisson quand l'affichage du four se réveille.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Welcome Lighting (Éclairage d'accueil)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

L'éclairage d'accueil ne s'allume qu'au réveil d'un écran complètement vierge en mode veille.

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 doucement sur ☰ pendant 3 secondes, puis sélectionnez **System settings (Réglages système)** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Demo mode (Mode Démo)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

Réinitialiser

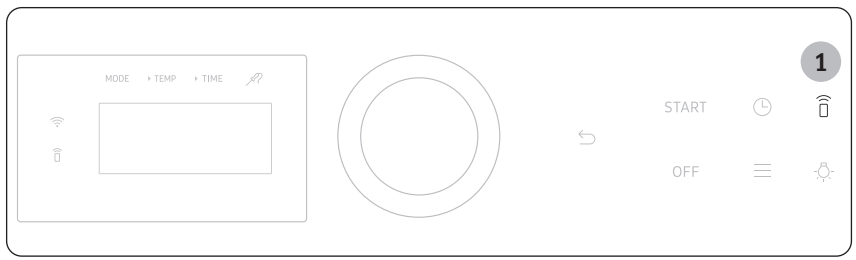
Réinitialisez votre four sur ses paramètres par défaut. Cela entraîne la suppression de toutes les données. Elles ne pourront pas être récupérées.

1. Appuyez doucement sur ☰ pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Reset (Réinitialiser)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Cancel/Reset (Annuler/Réinitialiser)**.

Smart Control

Connexion du four

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



Four à gaz

Contrôle à distance du four

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

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

Activation/Désactivation de la connexion Wi-Fi

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

1. Appuyez doucement sur pendant 3 secondes.
2. Sélectionnez **Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On (Marche)/Off (Arrêt)** et appuyez dessus pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

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

Entretien

Commande vocale

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

Bixby

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

Amazon Alexa et Assistant Google

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

Guide d'installation

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

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

REMARQUE

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

Nettoyage

⚠ ATTENTION

Portez des gants pendant le nettoyage.

Tableau de commande

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

1. Appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Lock (Verrouillage)** à l'aide du bouton de réglage 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, appuyez doucement sur ☰, puis sélectionnez **Lock (Verrouillage)** à l'aide du bouton de réglage pour déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Surface en acier inoxydable

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

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.

- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

Grilles

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

REMARQUE

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

⚠ ATTENTION

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

Plaque de friture par application d'air

Pour conserver le plaque de friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et faites-le tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez l'encrassement du plaque de friture par application d'air en utilisant une éponge à récurer en plastique.

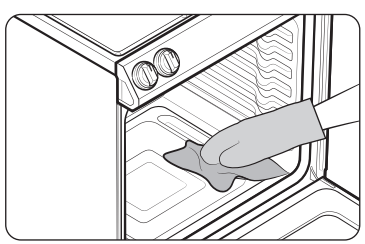
REMARQUE

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

⚠ ATTENTION

- Ne laissez pas le plaque de friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée durant ce cycle est susceptible de détacher de manière permanente le revêtement du plateau de friture par application d'air, sa couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de sa surface se ternira.

Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

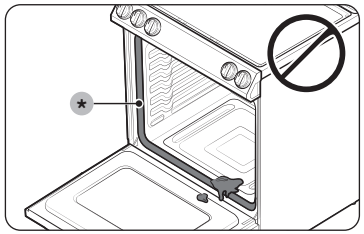
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

Côté intérieur de la porte

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

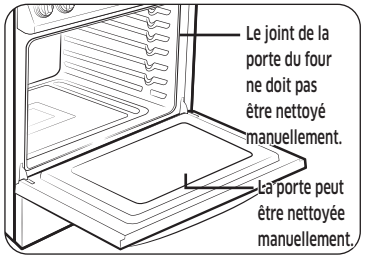
Côté extérieur de la porte

- Surface extérieure : Respectez les consignes de nettoyage pour 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**

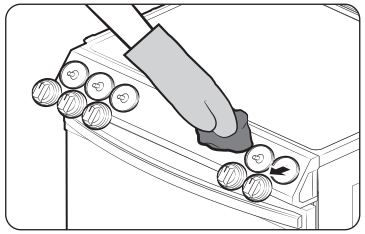
Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou entrer en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.



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

Commandes des brûleurs

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



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

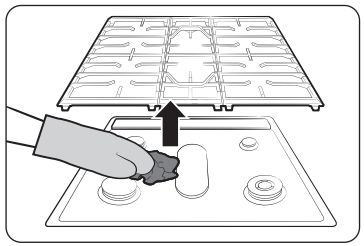
⚠ **ATTENTION**

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

Entretien

Surface de la table de cuisson

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



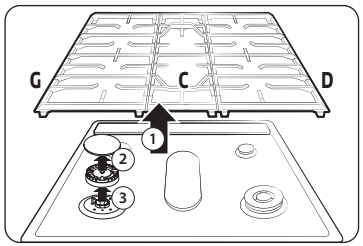
1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidi avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau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

⚠ ATTENTION

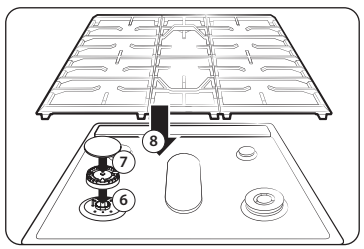
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie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

Grilles et composants des brûleurs

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



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

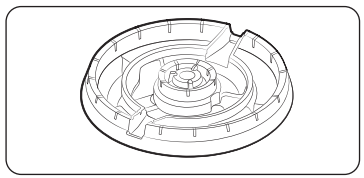


6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

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

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



Tête des brûleurs en laiton

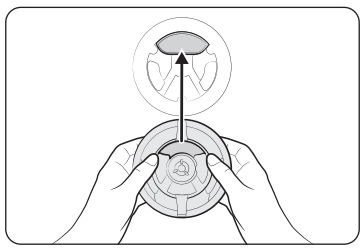
REMARQUE

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

⚠ ATTENTION

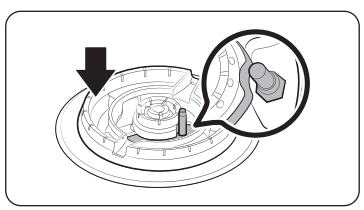
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les chapeaux les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures, par exemple des récipients en fonte.
- La tête des brûleurs peut être obstruée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

Guide de réinstallation des brûleurs

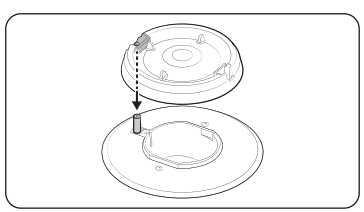


Tête des brûleurs doubles

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

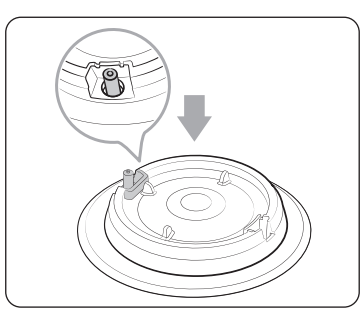


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.



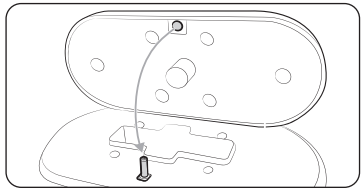
Tête du brûleur circulaire

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



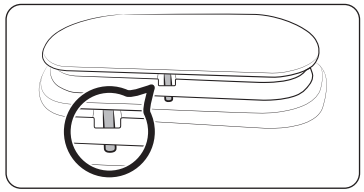
2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

Entretien

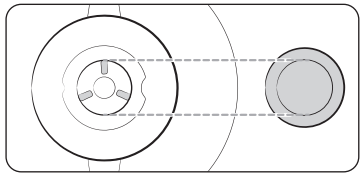


Brûleur ovale

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



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

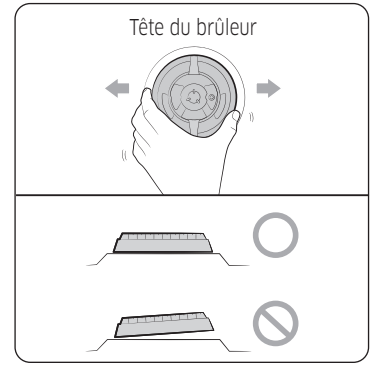


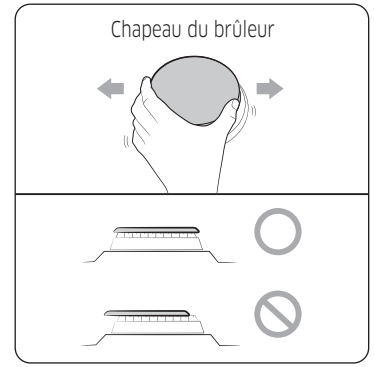
Chapeau du brûleur

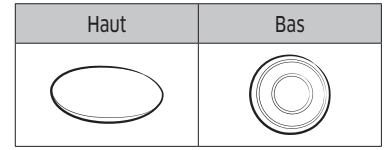
1. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

⚠ ATTENTION

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







⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

REMARQUE

Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (ArD) et du brûleur double intérieur (AvD) sont interchangeables.

Auto-nettoyage

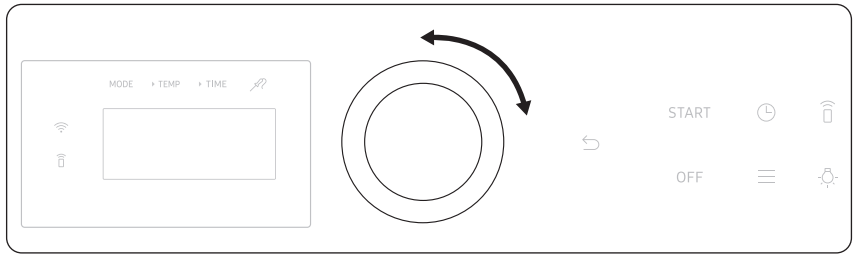
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 400 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.

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 doucement sur ☰, puis sélectionnez **Self Clean (Auto-nettoyage)** à l'aide du bouton de réglage. Ensuite, sélectionnez le temps de nettoyage en tournant le bouton de réglage une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Rotation vers la gauche	Val. par défaut	Rotation vers la droite
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

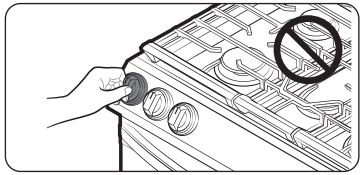
3. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le four émet un signal sonore. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas descendue en dessous de 400 °F (200 °C). Vous pouvez ouvrir la porte lorsqu'il n'y a plus de risque.

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

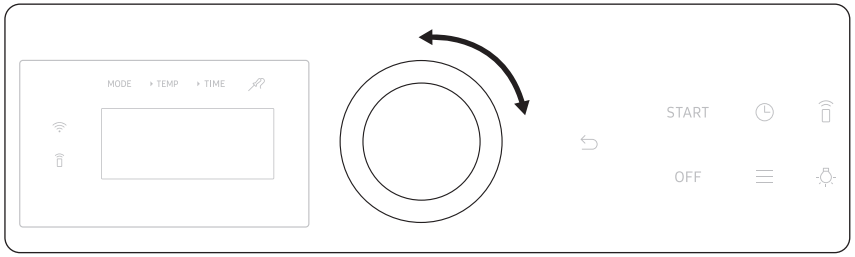
Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF (ARRÊT) et que toutes les surfaces sont FROIDES.



REMARQUE

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

Départ différé d'un cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Sélectionnez **Set Delay Start (Régler le départ différé)**.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le bouton de réglage.
4. Appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)**. 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 doucement sur **OFF (ARRÊT)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Verrouillage 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. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.
- Pour que l'auto-nettoyage puisse fonctionner, vous devez attendre 2 heures après l'exécution du cycle d'auto-nettoyage.

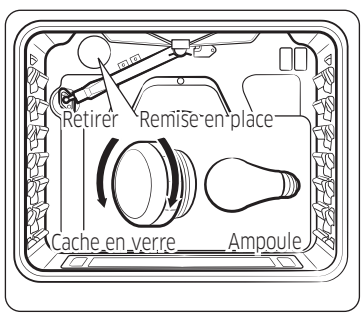
⚠ ATTENTION

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

Remplacement de l'ampoule du four

Éclairage du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

⚠ ATTENTION

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

REMARQUE

- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

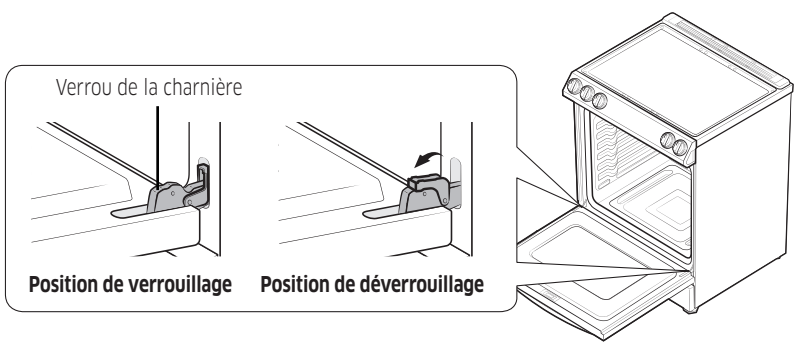
Retrait et réinstallation de la porte du four

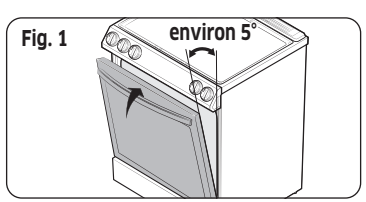
Comment retirer la porte ?

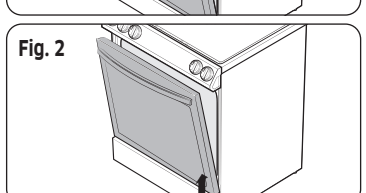
⚠ ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Coupez l'alimentation électrique avant de retirer la porte.

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



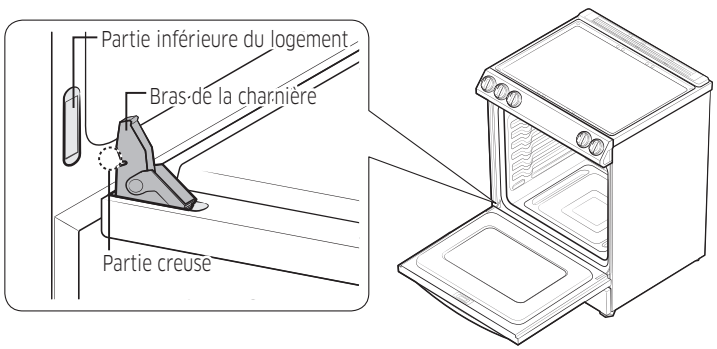




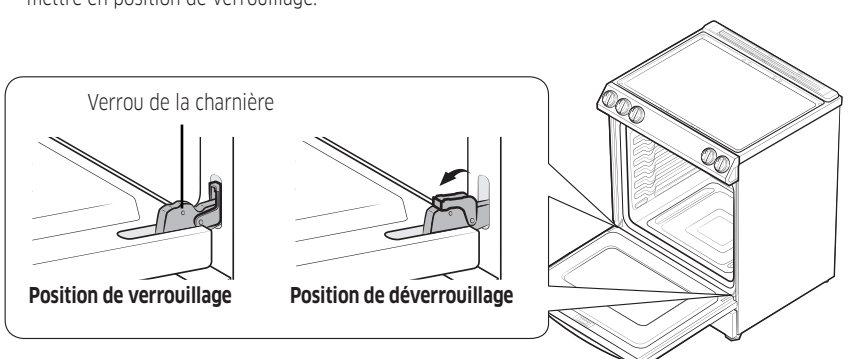
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte, soit à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).
5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient enlevés de leurs logements (Fig. 2).

Procédure de réinstallation de la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser les parties creuses des bras de la charnière dans les parties inférieures des logements de la charnière. Les encoches situées sur chaque bras de charnière doivent être insérées entièrement dans les parties inférieures de chaque logement.



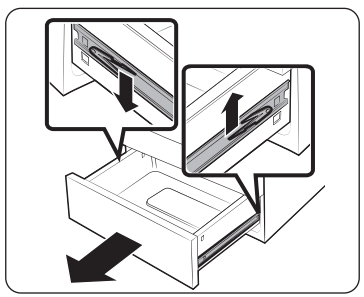
3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les parties creuses ne sont pas correctement insérées dans les parties inférieures de chaque logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position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



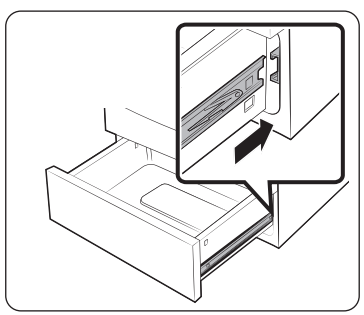
5. Fermez la porte du four.

Procédure de retrait et de réinstallation du tiroir de rangement

Tiroir de rangement



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. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux commençant ci-dessous puis essayez les actions suggérées.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de la table n'est pas sur la position **OFF (ARRÊT)** et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position **OFF (ARRÊT)**.
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.

Dépannage

Problème	Cause	Action
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 **41**.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page **40**.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône Verrouillage s'affiche à l'écran. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position OFF (ARRÊT).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Le four peut rencontrer un problème. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page **52**.	Appuyez doucement sur **OFF (ARRÊT)** puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est entièrement branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **34**.

Problème	Cause	Action
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône Verrouillage s'affiche à l'écran. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour arrêter uniquement le four, appuyez doucement sur **OFF (ARRÊT)**. Pour annuler la fonction Sabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez doucement sur ⮌ pendant 3 secondes.
Le ventilateur du four fait du bruit ou ne s'éteint pas. * Modèle de four encastrable uniquement.	Le ventilateur de refroidissement n'est pas visible, mais vous l'entendrez tourner dès que les éléments électroniques deviennent chauds et il s'étendra quand ceux-ci seront froids.	Il s'agit d'un processus normal pour refroidir le four, le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement lorsque le four devient froid.

Problème	Cause	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône Verrouillage s'affiche à l'écran. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbat a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez doucement sur ⮌ pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page **45**.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson au gril.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page **26**.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **25**.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la cuisson au gril.

Dépannage

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement durant un certain de temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône Verrouillage s'affiche à l'écran. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez doucement sur **START (DÉMARRER)** pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouillage disparaît de l'écran.
	La plaque de séparation intelligente est installée dans le four.	La fonction Auto-nettoyage ne fonctionne pas lorsque la plaque de séparation intelligente est installée. Retirez-la du four.
	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 **43**.)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.

Problème	Cause	Action
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si le problème de fumée persiste, appuyez doucement sur **OFF (ARRÊT)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté, puis programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four n'est pas descendue en dessous de 400 °F.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur un temps plus long. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant que vous démarriez un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.

Problème	Cause	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	L'orifice de ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou que vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, une plus grande quantité de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'orifice de ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure après le démarrage du premier cycle Cuisson traditionnelle.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'un temps minimal de 3 heures. (Reportez-vous à la page **43**.)
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 continuer de tourner jusqu'à la fin de la fonction ou l'ouverture de la porte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page **21**.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page **22**.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page **17**.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **34**.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous à la page **16**.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **25**.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page **25**.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril en page **26**.

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	**1.** Appuyez doucement sur **OFF (ARRÊT)** puis redémarrez le four. **2.** Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Le four est en surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé de commande.	
C-23	Dysfonctionnement de la sonde thermique.	
C-30	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-31	Vérifiez le capteur NTC de la carte de circuit imprimé.	
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	
C-d0	Dysfonctionnement de la touche de commande.	
C-d1	Dysfonctionnement du verrouillage de la porte.	
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Dysfonctionnement du signal IC tactile et carte de circuit imprimé.	
C-24	Orifice de ventilation du four obstrué.	**1.** Si l'orifice de ventilation du four ou le cache de la grille d'aération est obstrué par du papier aluminium ou d'autres éléments, retirez-les et redémarrez le four. **2.** Pour réinitialiser l'erreur, coupez l'alimentation ou appuyez doucement sur « **OFF (ARRÊT)** » après avoir ouvert la porte du four pendant au moins 60 secondes.
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantie (États-Unis)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

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

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

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés au sein des États-Unis et ayant été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone fournis ci-dessous afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service SAMSUNG agréé. 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 et 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 cet appareil et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant pendant le transport, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée de l'appareil ; appareils dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition de l'appareil ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, une prolifération d'insectes nuisibles, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance de l'appareil ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre appareil ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

Garantie (États-Unis)

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À 1 AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

LIMITATION DE RECOURS

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

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

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

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

Enregistrement

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

Questions

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

N° de modèle _____ N° de série _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

Garantie (CANADA)

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

La présente garantie limitée entre en vigueur à compter de la date d'acquisition initiale et couvre uniquement les appareils achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule la présente garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire du Canada contigu. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle et accessible à l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

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

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. SAMSUNG NE SERA EN AUCUN TENUE D'HONORER UNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, FIRME OU SOCIÉTÉ QUELCONQUE CONCERNANT CET APPAREIL. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES PRÉTENDUS DOMMAGES. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET PAR TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN, SUITE À L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ À UTILISER L'APPAREIL. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE L'APPAREIL, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

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.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'un État ou d'une juridiction à un(e) autre.

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

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

Enregistrement

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

Questions

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

N° de modèle _____ N° de série _____

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre.

L'URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 suivante permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.

Notes

SAMSUNG

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

Scan this with your smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-01220A-06