

Gas Slide-in Range

User manual

NSG6**87*****



SAMSUNG

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

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

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

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

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

ANTI-TIP DEVICE

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

- a) If the Anti-Tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify the Anti-Tip device has been properly installed and engaged at 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.

Regulatory Notice

Radio Apparatus Notice

CAUTION

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

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

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

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



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

Radio Apparatus STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules and Canadian ICES-003. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

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

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

RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

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

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

Read all instructions before using this appliance

7

Symbols used in this manual

7

California Proposition 65 Warning

7

Commonwealth of Massachusetts

7

General safety

7

Fire safety

8

Gas safety

9

Electrical and grounding safety

9

Installation safety

10

Location safety

10

Cooktop safety

11

Oven safety

12

Storage drawer safety

13

Self-cleaning oven safety

13

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

Camera In Oven

21

Using the oven racks

22

Cooking mode

24

Recipe guide

25

Air Fry mode

27

Air Sous Vide mode

30

Convection Vegetable

32

Temperature probe

33

Cooking options

35

Special features

36

System Setting

37

Smart Control

40

Voice Control

42

Maintenance

42

Cleaning

42

Replacing the oven light

49

Removing and reinstalling the oven door

50

Troubleshooting

52

Checkpoints

52

Information codes

56

Warranty (U.S.A)

57

Warranty (CANADA)

59

Appendix

61

Open Source Announcement

61

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

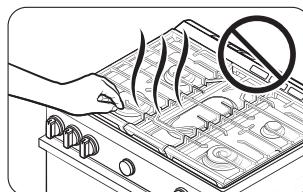
Commonwealth of Massachusetts

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.
- **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.

Important safety information

- 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.
- The range can get hot while in use, so for safety reasons, children or people who are not good at handling should not use it alone.
- If a pet touches the operator, the product may operate unintentionally, so be careful not to allow the pet to access the product.

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.

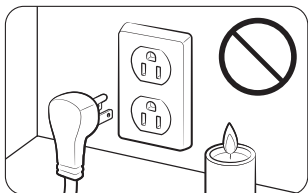
Gas safety

⚠ 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.

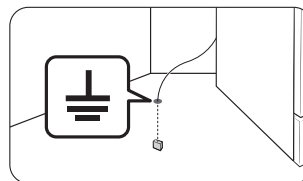
Checking for gas leaks

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.



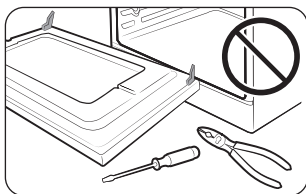
- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put**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

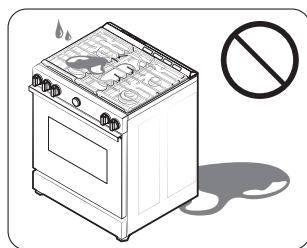
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible 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.



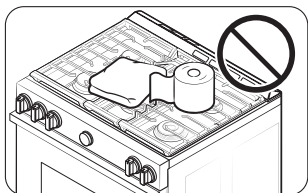
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such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

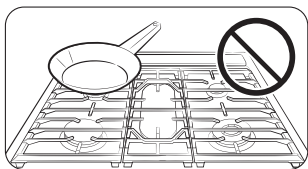


- **Make sure** all burners are off when you are not using the range.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting the burners, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
 - If you set and use the knob button of safety knob, the original safety function does not work normally.
- **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 unfrozen food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.

Important safety information

- 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.



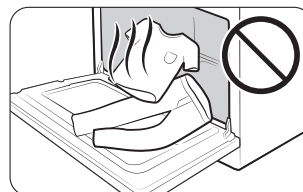
- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.

- **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.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the cooktop.

Oven safety

⚠ WARNING

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



- **Do not use** the oven for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the 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.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended when using the oven.

Storage drawer safety

⚠ WARNING

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



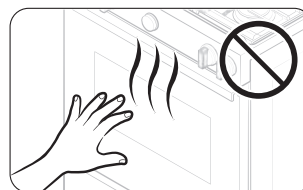
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes, such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.

- 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

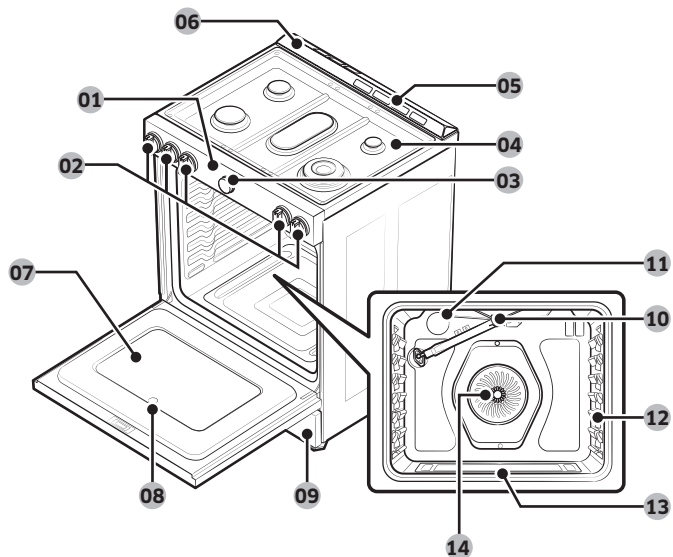
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- 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.
- Turn off the surface burner while the oven is performing a self cleaning cycle. Self-Clean will not operate if a surface burner is on.
- Opening a window or turning on a ventilation fan or hood is recommended during and after self-cleaning.

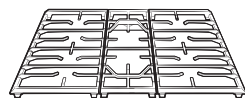
Overview

Layout



- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 01 Touch display | 02 Surface burner knobs | 03 Dial knob (1 pc) |
| | (5 pcs) | |
| 04 Surface burners | 05 Oven vents | 06 Cooling vent |
| 07 Removable oven door | 08 Camera | 09 Storage drawer |
| 10 Broil oven burner | 11 Oven light | 12 Oven rack system |
| 13 Bake oven burner | 14 Convection fan / | |
| | Convection heater | |

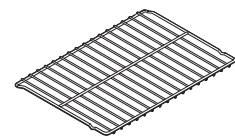
What's included



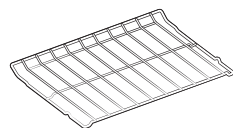
Surface burner
grates (3) *



Surface burners and
caps (5) *



Flat rack (1) *



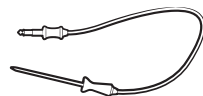
Broil rack (1) *



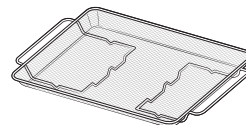
Griddle (1) *



Wok grate (1) *



Temp probe (1) *

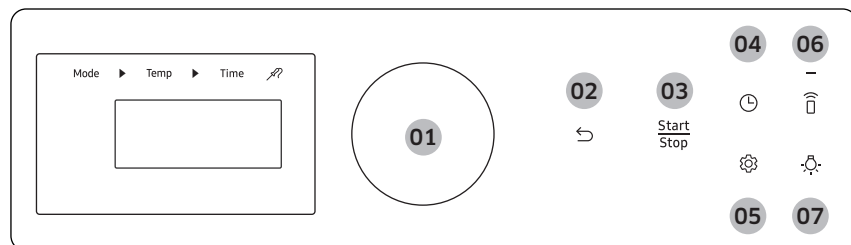


Air Fry tray (1) *

NOTE

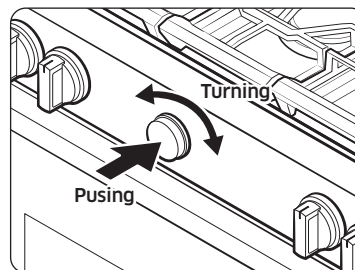
If you need an accessory marked with an asterisk (*), you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

Control panel



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

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

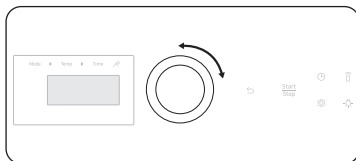
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

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.

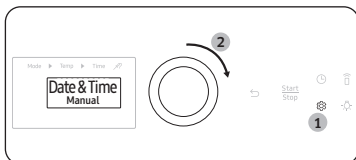
Wake-Up



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 **Date & 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 **Date & Time** using the dial knob.
3. Enter the current Date using the dial knob.
4. Push the dial knob to confirm the settings.

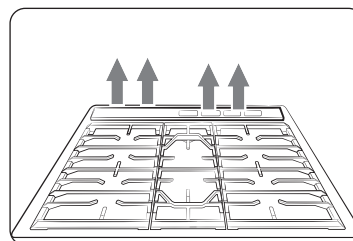
To change the time format (12hr/24hr)

1. Tap .
2. Select **Use 24-hour 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.

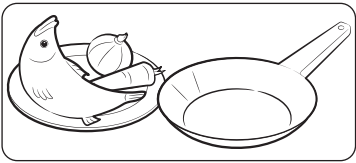
Oven vent/cooling vent



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

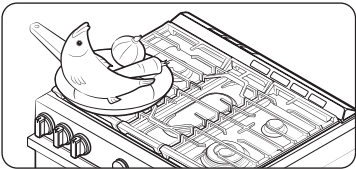
- Do not block the vent or its surroundings.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Cooktop



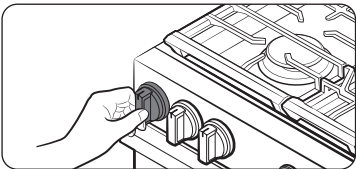
STEP 1

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



STEP 2

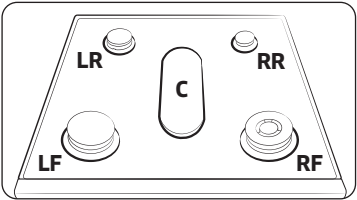
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.
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) 23,000 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

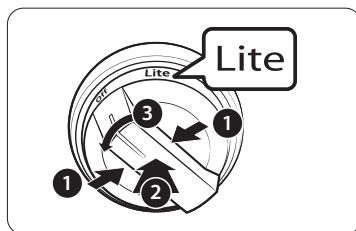
* Tomato sauce needs to be stirred while it is simmering.

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. Press the button integrated into the knob.
2. While pressing the button, push in the control knob and then turn it to the Lite position. You will hear a "Clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
3. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the Lite position and turn off the electronic ignition system.
4. 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.
- If you set and use the knob button of safety knob, the original safety function does not work normally.

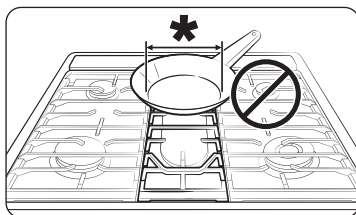
Cookware

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

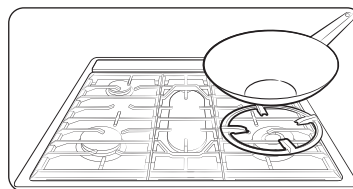
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

* : 6 inches or less

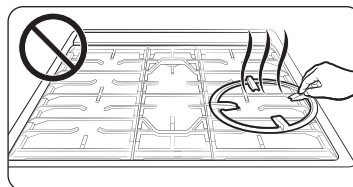
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.
- When using glass cookware, make sure it is designed for range top cooking.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause 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.

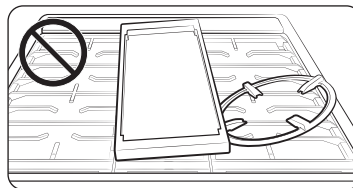


1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok grate on either side grate.
3. Put a wok on the wok grate. Make sure the wok settles on the wok grate.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.



⚠ CAUTION

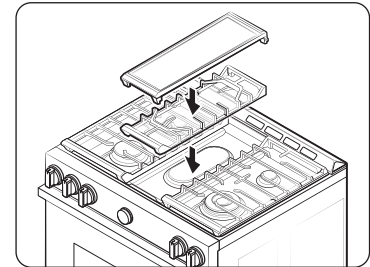
- Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate completely cool down.
- When you use the wok with the cooktop or when the oven is on, the wok grate on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok grate.
- Do not use pans with a flat 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.

⚠ 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.

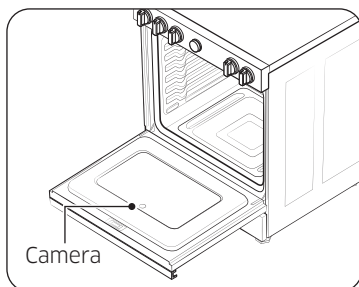
In most cases, you should preheat the griddle before cooking. See the table below.

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 - Hi
Bacon	5 - 10 min.	Hi	Hi
Breakfast Sausages	5 - 10 min.	Hi	Hi
Grilled Cheese Sandwich	4 - 8 min.	Hi	Hi

Gas oven

Camera In Oven

Camera in Oven



⚠ WARNING

Clean the transparent Inner side of door after the product cools down.

- You may get a burn due to the heat.

⚠ CAUTION

Before cooking, wipe the inner glass around the camera lens on the door with a dry cloth. Do not wipe too hard when cleaning transparent cover of the camera that have the camera functions.

- It could be damaged as it is made of glass.

The built-in camera enables you to monitor the cooking process using the SmartThings app.

It is only available if the product is connected to Wi-Fi through Easy Connection.

- Live Streaming: Monitors the cooking status in the oven with the SmartThings app.

However, the camera does not operate during certain modes, such as the Cleaning mode.

The oven light is turned on while the camera is in operation. (The camera will turn off if you turn off the Light switch.)

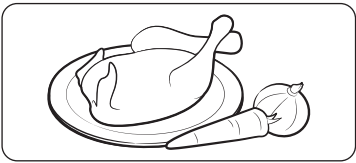
⚠ CAUTION

- The oven light is turned on while the camera is in operation. (Turning the lights off disables the Camera function)
- When the door is open, if you press the door switch forcibly the camera will malfunction. So please be careful.
- When monitoring the inside of the oven with camera, only 1 ~ 4 racks of cooking can be seen.

📄 NOTE

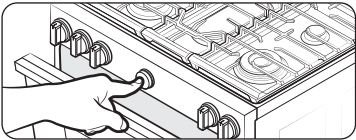
- Camera Indicator (📷) is displayed on the display when the camera actually operates.
- For optimal camera recognition, clean the transparent inner side of door on the regular basis.
- Clean the inside of the oven after it completely cools down.
- Do not wipe too hard when cleaning the transparent Inner side of door. It may cause scratches or other damage.
- While the Live Streaming feature is on, the food image from the camera may be steamed or fogged up depending on the food.
- While the Live Streaming feature is on, the food image may break off or pause due to a weak Wi-Fi signal depending on the product's distance to the router. Press the ⌂ button to refresh the image.
- Depending on the router/network condition, the food image may break or pause. A connection over 5GHz Wi-Fi helps you enjoy the product without affecting the experience.
- Objects between the product and the router may affect the Live Streaming image quality. Please check if the internet upload speed is consistently over 30 Mbps at the product location.
- If the streaming image quality is low on your mobile device, please check if the download speed is at least 30 Mbps.
- The screen may be blurred by the internal lights when there is no food inside or depending on the food placement.
- The colors of oven lighting can change to improve the performance of camera.

Gas oven



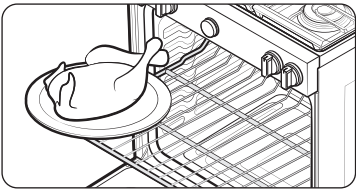
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



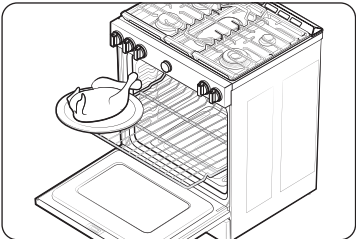
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

Close the door and start cooking.

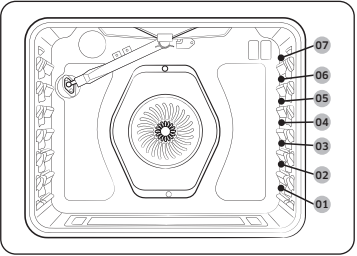


NOTE

- 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.

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 accidentally coming out of the oven completely when you pull the racks out.



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

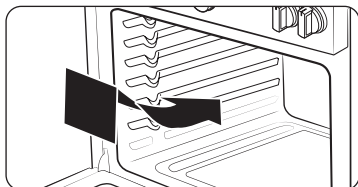
⚠ CAUTION

- 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

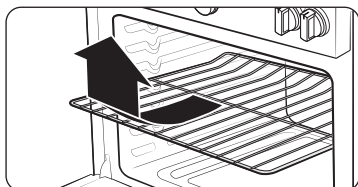
- This table is for reference only.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

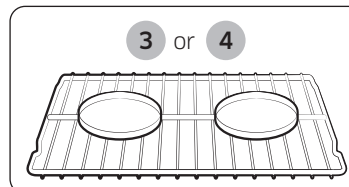
1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



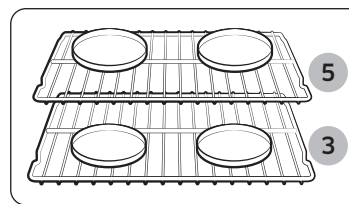
To remove an oven rack

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

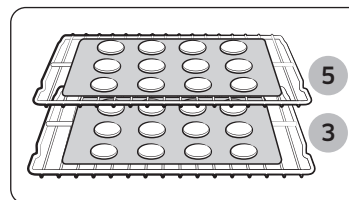
Rack and Pan placement



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.

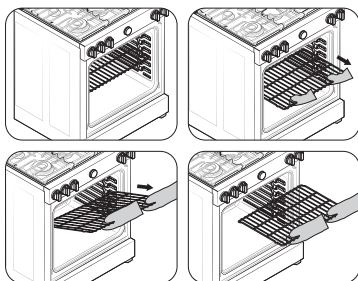
Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

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

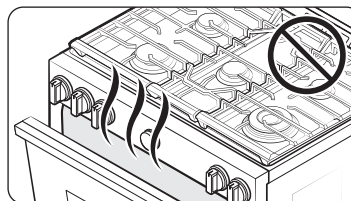
1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.



⚠ 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.

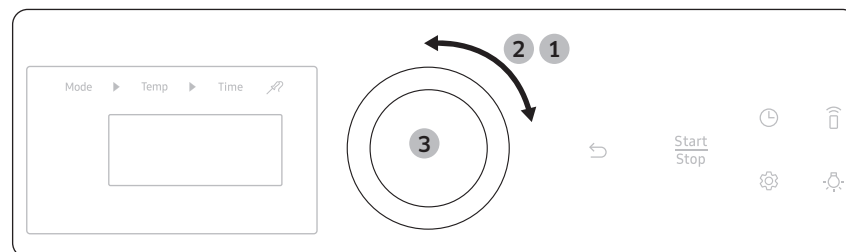
Cooking mode



- 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 frequency 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, Convection Vegetable, 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**. 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	High - Low	High	X	X	X
Convection Bake	175 - 550	325	O	O	O
Convection Roast	175 - 550	325	O	O	O
Convection Vegetable	350 - 450	400	X	O	O
Air Fry	350 - 500	425	X	O	O
Air Sous Vide	100 - 205	150	X	O	O
Bread Proof	-	95	X	X	X
Dehydrate	100 - 225	150	X	O	O
Keep Warm	-	175	X	X	X

NOTE

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

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.

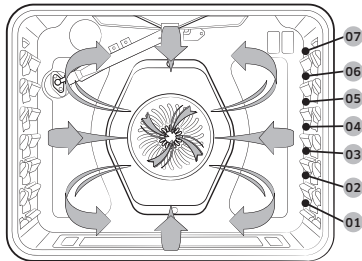
NOTE

- 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 thermometer 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.

Gas oven

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.
Convection Vegetable	• Convection Vegetable provides excellent cooking conditions for vegetables such as potatoes, tomatoes, onions, carrots, bell peppers, broccoli and It creates optimal texture and taste for vegetable by increasing moisture content when compared to general convection. • The uniform air circulation provided by Pure Convection allows you to use more oven capacity at once. • For best results, use this mode in single oven mode and place the cooking tray in position 3. • Preheating is not necessary for this mode. • See the Convection Vegetable recommendation guide section starting on page 32.

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

Please refer to the following table for detailed descriptions.

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

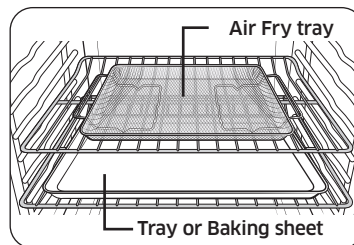
Make sure to close the door after turning over the food.

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

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

Gas oven

⚠ CAUTION

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

Air Fry mode guide

📄 NOTE

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

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Potatoes				
Frozen French Fries	30 - 35	425 - 450	30 - 35	-
Frozen French Fries, Seasoned	25 - 30	425 - 450	20 - 25	-
Frozen Tater Tots	40 - 45	450	20 - 25	-
Frozen Hash Brown	25 - 30	450	20 - 25	-
Frozen Potato Wedges	30 - 35	425 - 450	20 - 25	-
Homemade French Fries	25 - 30	425	25 - 30	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of ½ inch. Soak in cold water for 30 min. Brush with 3tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	25 - 30	450	30 - 35	Cut them into wedges. Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	24 - 28	400 - 425	18 - 23	-
Frozen Chicken Wings	30 - 35	425	27 - 32	-
Frozen Onion Rings	20 - 25	425	15 - 20	-
Frozen Fish Fingers	20 - 25	425	18 - 22	-
Frozen Chicken Strips	25 - 30	425 - 450	25 - 30	-
Frozen Churros	20 - 25	425	18 - 22	-
Poultry				
Fresh Drumsticks	35 - 45	425 - 450	33 - 38	Brush with 3 tbsp of oil. Add salt and pepper to taste. Air frying foods that are high in fat can create smoke.
Fresh Chicken Wings	30 - 35	425 - 450	28 - 33	
Chicken Breasts, Breaded	30 - 35	400 - 425	40 - 45	Dip chicken breasts into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated breasts into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.

Item	Amount (oz)	Temperature (°F)	Time (min)	Tips
Vegetables				
Asparagus, Breaded	15 - 20	425	25 - 30	Dip sliced vegetables into the flour mixture. Whisk the egg and milk. Dip flour coated vegetables into the egg mixture. Place them into breaded crumbs and toss until items are coated with crumbs. Add salt and pepper to taste. Brush with 3 tbsp of oil.
Egg Plants, Breaded	20 - 25	425	25 - 30	
Mushroom, Breaded	18 - 22	425	20 - 25	
Onions, Breaded	18 - 22	425	25 - 30	
Cauliflowers, Breaded	18 - 22	400 - 425	25 - 30	
Vegetable Mix, Breaded	30 - 35	400 - 425	25 - 30	

Gas oven

Air Sous Vide mode

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

How to set the oven for Air Sous Vide mode

1. Place the vacuum sealed bags of food on the rack in position 4.
2. Select **Air Sous Vide** 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 150 °F.
4. Push the dial knob and set the Cook Time or Delay Start, if necessary.
Air Sous Vide mode can set 99 hrs 59 mins.
5. Tap **Start** or push the dial knob.
6. When cooking is complete, tap ↶ and take out the food.

NOTE

- For cook time setting, see the **Cook Time** section on page 35.
- For delay start setting, see the **Delay Start** section on page 35.



NOTE

- It is not necessary to preheat the oven when using Air Sous Vide mode.
- Place the vacuum sealed bags of food on the rack 4 of the oven.
- Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables.
- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in clean conditions and store in the refrigerator.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- Use Air Sous Vide recommendation guide to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140 °F (60 °C) to cook foods that can safely be consumed raw.

Tips

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

Air Sous Vide recommendation guide

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Beef			
Steak, 1.5" thick	Rare	130	2.5 - 4
	Medium	140	2.5 - 4
	Well done	155	3 - 5
Roast	Medium	150	6 - 12
	Well done	155	6 - 12
Pork			
Chop, boneless	Tender	150	3 - 5
	Firm	160	3 - 5
Roast	Medium	150	4 - 6
	Well done	160	5 - 7
Pulled pork	Well done	160	15 - 48
Poultry			
Chicken, breast	Tender	145	3 - 4
	Firm	160	3.5 - 4.5
Duck, breast	Tender	145	3 - 4
Fish			
Salmon steak	Tender	130	2 - 4
	Well done	145	2 - 4
Cod fillet	Tender	130	2 - 4

Food	Doneness	Temperature (°F)	Time (hrs.)
Vegetables			
Asparagus	-	180	0.5 - 2
Potato, sliced	-	190	2 - 4
Sweet potato, sliced	-	190	2 - 4
Carrot, sliced	-	190	2 - 4
Squash, cubes	-	180	2 - 3
Fruit			
Apple, sliced	-	180	2 - 3
Pineapple, sliced	-	180	1 - 2
Pear, sliced	-	180	2 - 3

Gas oven

Convection Vegetable

Convection Vegetable recommendation guide

- Preheating is not necessary.
- For best results, use this mode on a single oven rack and place the dish on the rack position 3.
- The temperature can be set between 350 °F - 450 °F.
The default temperature is 400 °F.

Items	Temperature (°F)	Rack position	Cooking time (min)
Potatoes	375 - 425	3	30 - 45
Tomatoes, sliced	425 - 450	3	20 - 25
Onions, sliced	400 - 425	3	20 - 25
Carrots, sliced	375 - 425	3	35 - 45
Bell peppers, sliced	375 - 425	3	20 - 25
Broccoli, florets	400 - 425	3	25 - 30
Cauliflower, florets	400 - 425	3	25 - 30
Asparagus	425 - 450	3	15 - 20
Mushroom	425 - 450	3	15 - 20
Zucchini, quartered lengthwise	375 - 400	3	30 - 50
Squash, sliced	375 - 400	3	30 - 50
Eggplant, sliced	400 - 425	3	20 - 25
Green beans	400 - 425	3	15 - 20

* This table is for reference only

NOTE

- When cooking vegetables, place baking paper on a baking sheet or tray to catch any drippings.
- It is recommended to use some oil such as olive oil or avocado oil and some salt or pepper.
- It is recommended to serve with fresh herbs such as basil leaves, rosemary leaves and grated cheeses as your taste after cooking.
- Serve cooked vegetables with your favorite main dish.
- It is recommended to take cooked vegetables every day for your health.
- Vegetables not listed in the table are recommended to be cooked at the default temperature at first, and then cooked at a higher or lower temperature.
- For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation automatically.
- For more information, the Samsung website offers special menus and recipes to enjoy cooked vegetables on the guide table, you can download detailed recipes for each feature from the our website. (www.samsung.com/us/support)

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 2 or 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.

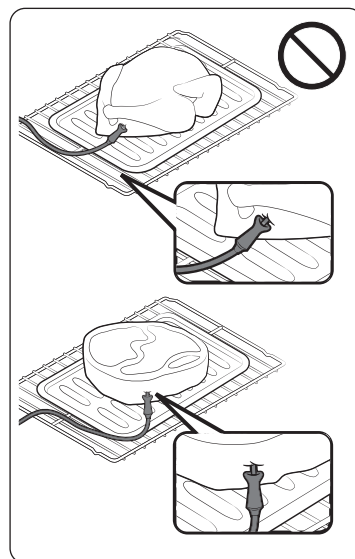
CAUTION

You should not use this feature to reheat cold food.

Temperature probe

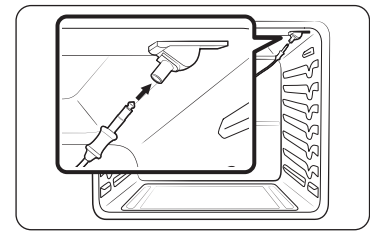
The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

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.

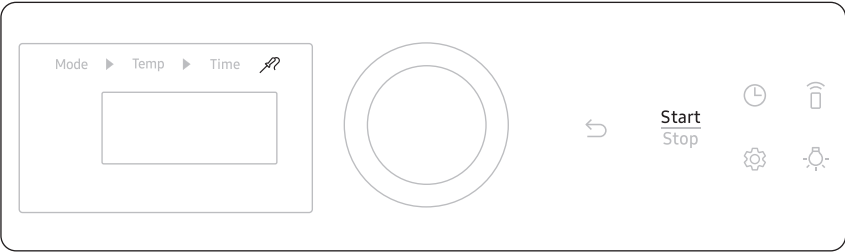


1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.
 - When you insert the temperature probe, make sure it does not contact bone, fat, or gristle.
 - For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
 - 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.)

Gas oven



- 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

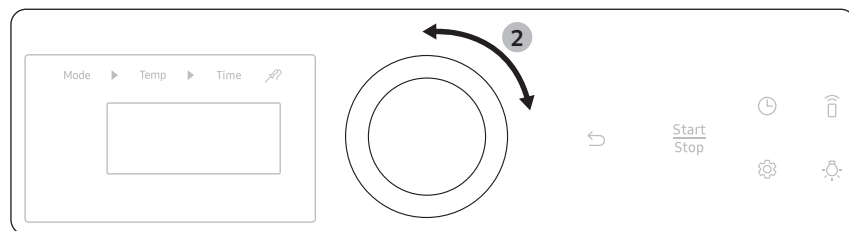
⚠ CAUTION

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 / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate



1. Select a desired cooking mode, such as **Bake**.
2. If necessary, change the temperature using dial knob.
3. When "Start" displays, set cook time by tap the ⌚.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes 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.

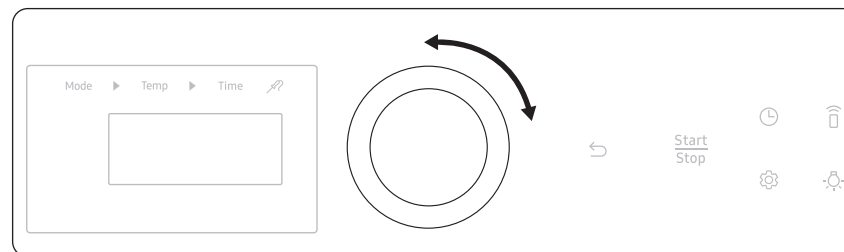
📖 NOTE

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 / Convection Vegetable / Air Fry / Air Sous Vide / Dehydrate / Self Clean



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Tap ⚙, and select the **Delay Start** option.
3. Select a desired cooking mode, such as **Bake**.
4. If necessary, change the temperature using the dial knob.
5. Set the starting time using the dial knob or cooking time, if necessary.
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.

Gas oven

Special features

The Sabbath Option



(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

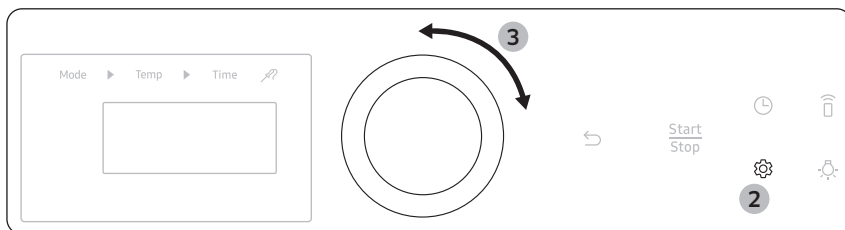
Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays.

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

With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and the oven will not beep when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, 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.
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

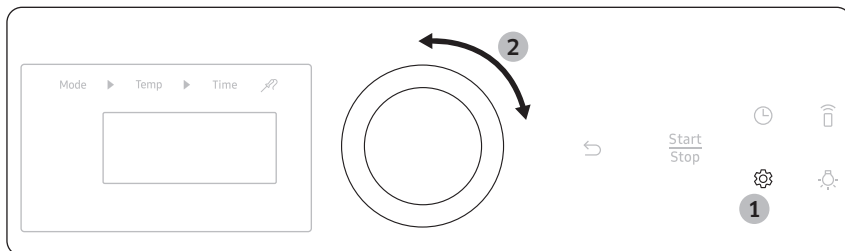
- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by tapping **Off**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- 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.
- To change oven temperature during Sabbath mode, turn the dial knob (Clockwise to increase, counterclockwise to decrease). Each dial turn will change the temperature by 5 °F.

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**, 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.

System Setting

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.
Delay Start	Delay when the oven will start cooking operation.  NOTE See page 35 .
Lock	Lock the control panel and the door.
Favorites	Save the cooking mode and value frequently used.
My Modes	Add or Remove cooking modes.
My Pattern	Remember and store the cook settings.
Auto Conversion	Automatically lower the temperature by 25 °F (15 °C) when using Convection Bake.
12hr Energy Saving	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
Temp Unit	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
Adjust Temp.	Recalibrate the oven temperature.
Welcome Lighting	Turn On/Off the knob light.

Sabbath	Setting Sabbath mode On/Off.  NOTE See page 36 .
Sounds	Turn the oven's sound (beeps) on or off.
Screen Saver	Adjust the display timeout.
Use 24-hour Format	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.  NOTE See page 16 .
Date & Time	Set the clock to display the current Date & Time.  NOTE See page 16 .
Language	Select a preferred language from English, French, Spanish, Portuguese.
Wi-Fi	Set the Wi-Fi mode to On/Off.
Restart	Turn On/Off the device.
Factory Reset	Reset to factory default setting.

Gas oven

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, pause, edit 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's up'. Timer starts Counting up the time after finishing **Timer**, it lasts for only 10 minutes. Push or turn the dial knob.

Lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations or product tipping. The lock function can prevent children and pets from unintentional oven operation.

Touch , and select **Lock** using the dial knob to lock 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.

Favorites

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 **Favorites** 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 **Favorites** 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 **Favorites** 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 **Favorites** item will be displayed as one of the oven modes. Select your favorite item among the modes.
2. Tap **Start**.

My Modes

You can edit (add or remove) the cooking modes and create a custom list.

1. Tap . and select **My Modes** using the dial knob.
2. Turn and push the dial knob to check or uncheck the modes.
3. Select **Save** to save the changes.

NOTE

You can download a new mode through the SmartThings App, and you can add it to **My Modes**.

My Pattern

This function remembers and stores the cook settings frequently used by the user.

1. Tap .
2. Select **My Pattern** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **On/Off** and push to save the changes.

Auto Conversion

Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and 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.
- 4.

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.

Temp. Unit (°F or °C)

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

1. Tap .
2. Select **Temp. Unit** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select unit and push to save the changes.

Adjust Temp.

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

1. Tap .
2. Select **Adjust 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.

Welcome Lighting

Turn On/Off the knob light. Knobs light up when you wake up the oven display.

1. Tap , and select **Welcome Lighting** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

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

Sounds

You can adjust the sound.

1. Tap , and select **Sounds** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select Mute/Minimum/Normal/Maximum.
3. Push the dial knob to save the changes.

Screen Saver

You can set the length of time before the screen saver turns on.

1. Tap , and select **Screen Saver** using the dial knob.
2. Turn the dial knob to select **On/Off**.
3. Push the dial knob to save the changes.

NOTE

Energy consumption may increase depending on your setting.

Language

Select a preferred language from English, French, Spanish, Portuguese. You can not change the language during cooking.

1. Tap .
2. Select **Language** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Language** and push to save the changes.

Gas oven

Restart

Turn On/Off your device.

1. Tap .
2. Select **Restart** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Restart/Cancel**.

Factory Reset

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

1. Tap .
2. Select **Factory Reset** using the dial knob.
3. Turn the dial knob to select **Cancel/Reset**.

Demo mode

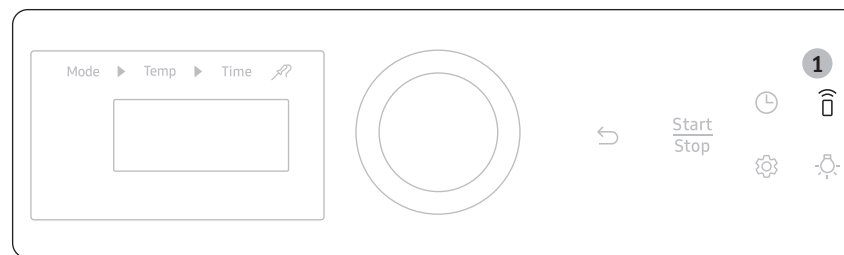
This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.

1. Set the timer to 12:34
2. Tap  and  at the same time for 5 seconds.
3. The Demo mode indicator appears on screen.

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.



To control the oven remotely

1. Tap . 'AP' 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 'AP' 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 .
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 'AP' from the display and prevent most of the remote functions from operating.
- When oven cooking is finished or cancelled, 'AP' 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.

Gas oven

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

- Bixby is the name of Samsung's artificial intelligence solution that makes it possible to control the product by voice.
- To use the voice recognition function, you need to connect the SmartThings app and the product on your smartphone.
- For models that do not directly recognize voice input for the product after connecting to the app, some functions can still be controlled through Bixby on Samsung smartphones.
- SmartThings App → Voice Assistant → Bixby, you can refer to the Bixby utterance of device.

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 supported devices on SmartThings
2. After device setup, tap '**Voice assistant**' and link your Samsung account to Amazon Alexa.
3. Check to see if the devices are visible on Amazon Alexa app. If visible, account linking is complete. (Check that the devices are visible and set the location (home & room) of devices in Google home app. Then account linking is complete.)

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, tap  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.

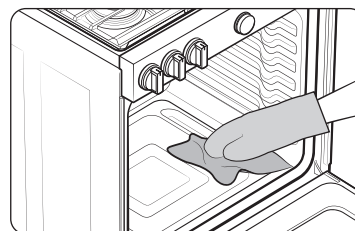
NOTE

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.

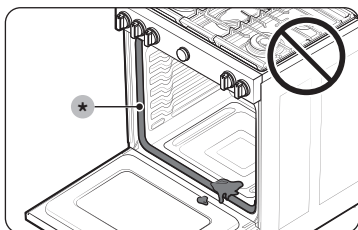
Door inner side

- **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

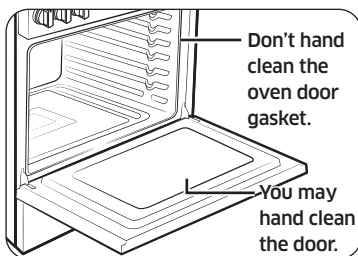
Door outer side

- **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

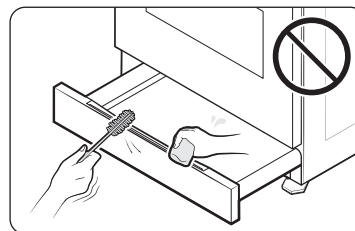
Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.



- 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.

Drawer Handle

Remove dust with soft brush or soft cloth covered with water.

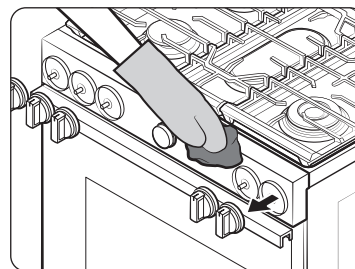


⚠ CAUTION

- Do not use alkaline detergents, sulfuric acid, hydrochloric acid, organic solvents, or disinfectants.
- Surface can be damaged.

Burner controls

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



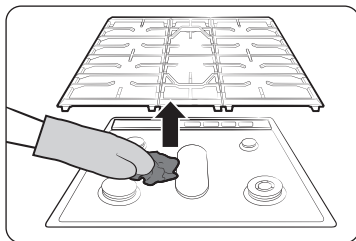
1. Pull knobs Off the control valve stems.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs to the control valve stems.

⚠ 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.



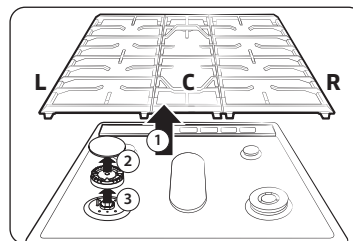
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert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

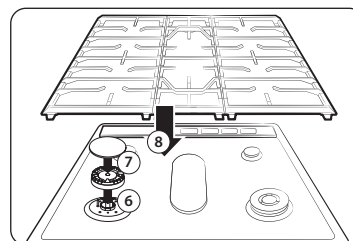
Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.



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.

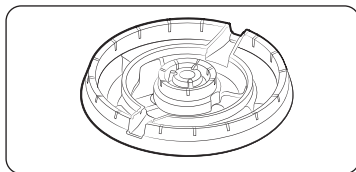
📖 NOTE

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

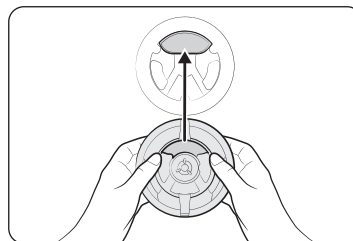
NOTE

- 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

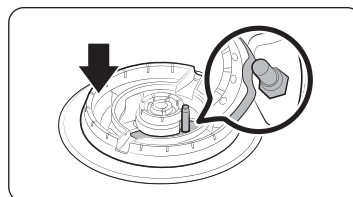
- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces, such as cast iron cookware.
- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you 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

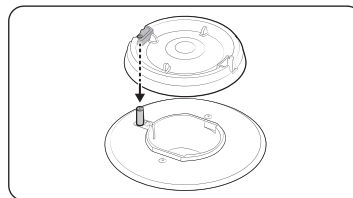


Dual burner head

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

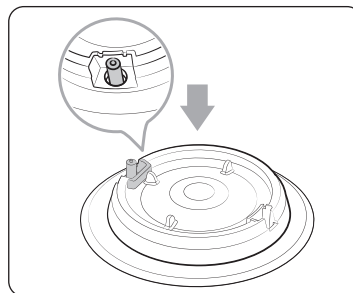


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

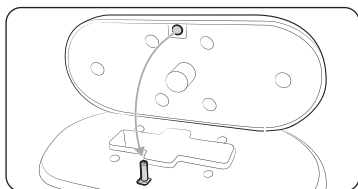


Round burner head

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

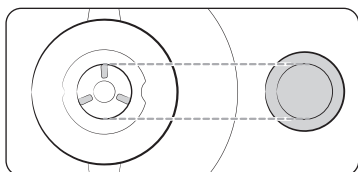
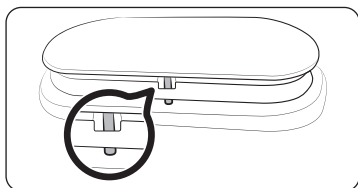


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.



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.

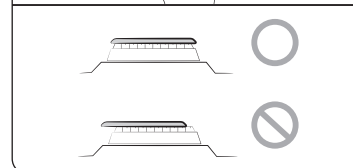
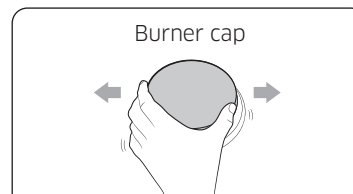
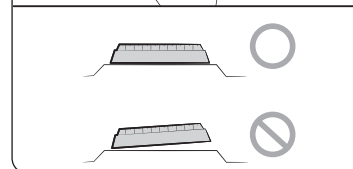
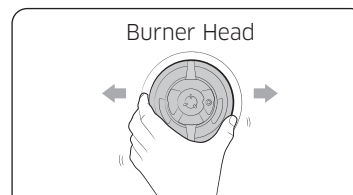
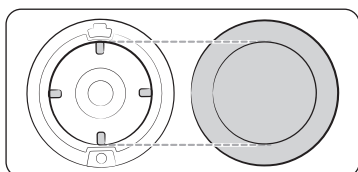
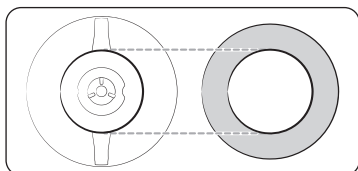


Burner cap

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

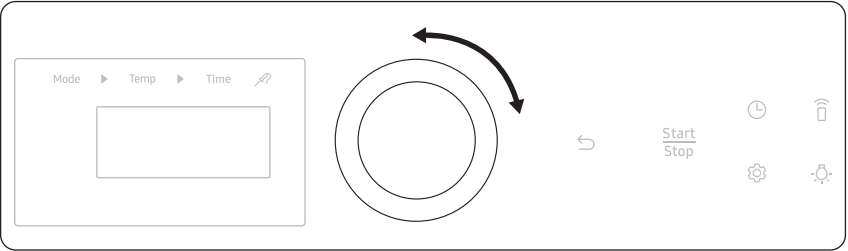
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

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

To 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. 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

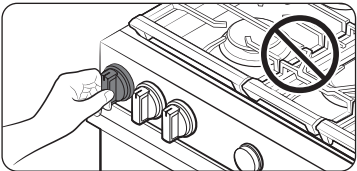
3. Tap **Start**. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps. The door will remain locked until the oven temperature falls below 400 °F (200 °C). You can open the door when it is safe to open.

CAUTION

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

WARNING

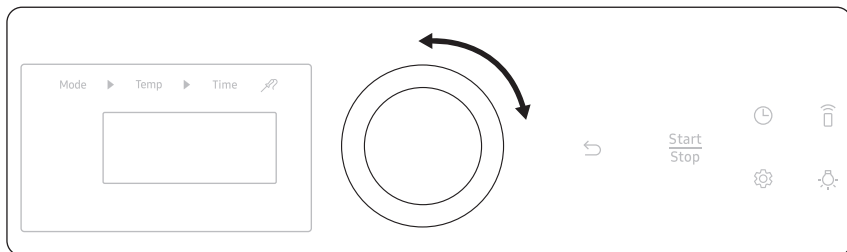
Be sure all controls are Off and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.



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.

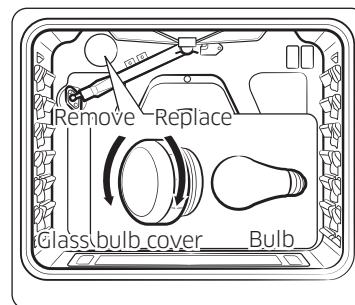
⚠ CAUTION

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.

Replacing the oven light

Oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

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

Maintenance

Removing and 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.

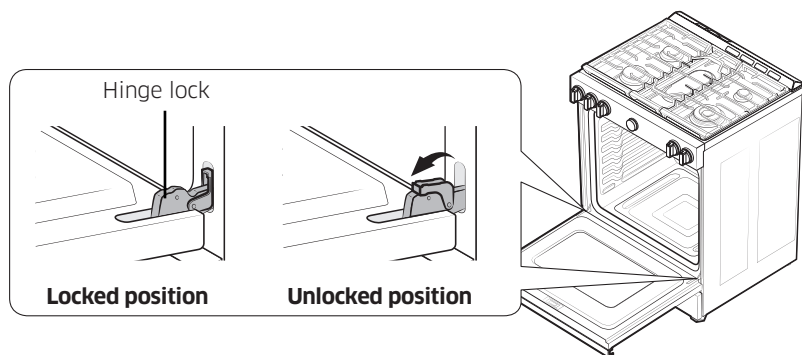
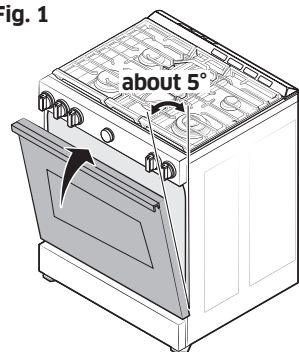
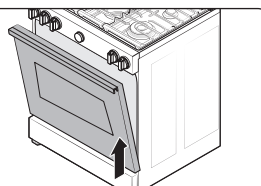


Fig. 1

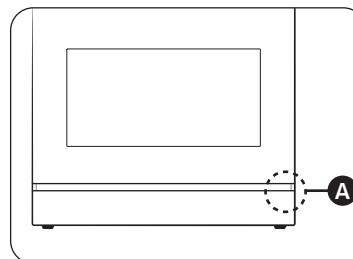


3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).

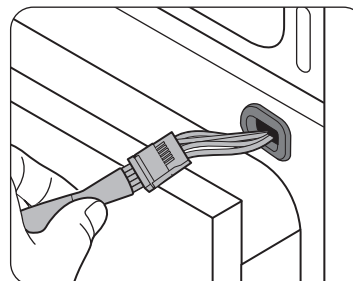
Fig. 2



5. Lift the door up and out until the hinge arms are clear of the slots (Fig. 2) and then disconnect the camera's wire harness at the bottom right of the door.

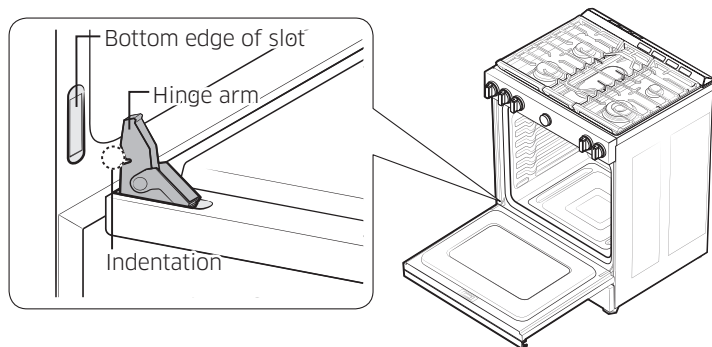


A. Wire Harness

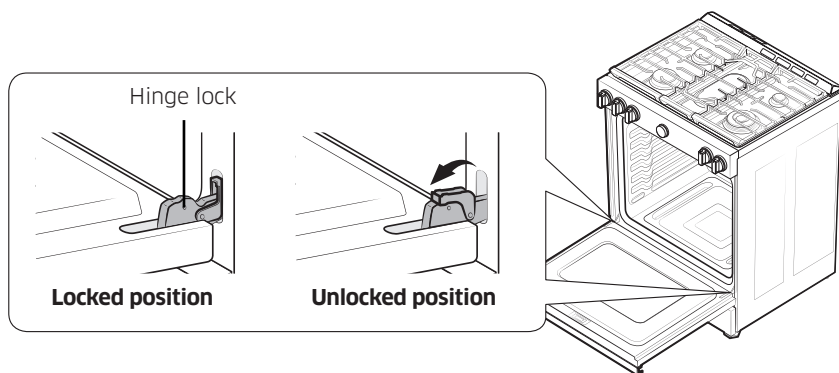


How to reinstall the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
At first, reconnect the camera's wire harness at the bottom of the door.
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.



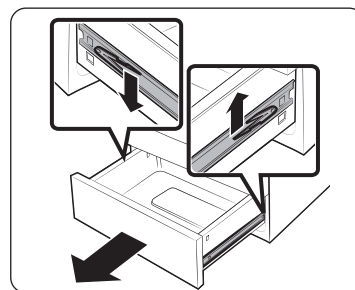
5. Close the oven door.

⚠ CAUTION

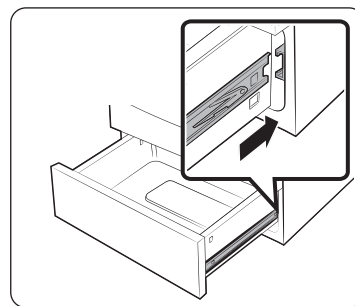
After replacing the door, make sure to reconnect the wires. Push them inward to arrange them as they were before you removed the door. Wires that are not connected or arranged correctly can be caught in the door or damaged by heat.

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.

Problem	Cause	Action
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 46 .
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page 45 .)
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  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 56 .	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 39 .
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  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. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, Tap and hold  for 3 seconds.

Problem	Cause	Action
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.
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  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 49 .
	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 27 .
	The controls are not being set properly.	See page 26 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Troubleshooting

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  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 48 .)
	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.
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.

Problem	Cause	Action
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 48 .)
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.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 24 .
	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 39 .
	There is aluminum foil on racks or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 16 .
	The oven controls are not set properly.	See page 26 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven door was not closed during broiling.	See page 26 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide on page 27 .

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.	

Code symbol	Meaning	Solution
E-d6	Gas leakage in the gas connection section.	1. Disconnect power. Open the back cover. Check there are signs of combustion in the gas connection section. 2. If there are signs of combustion, replace GPR and TCO and check the gas leakage. 3. If there are no signs of combustion, check wire-TCO, Wire main - sub connection status and PBA S/W version.
** 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. THE PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG GAS RANGE / COOKTOP

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 on the date of delivery to the original consumer purchaser, 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 and/or proof of delivery must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

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

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

Warranty (U.S.A)

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

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

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Registration

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

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

Warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE / COOKTOP

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

One (1) Year Parts and Labor

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

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

Warranty (CANADA)

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

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

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

Registration

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

Questions

For questions about features, operation 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.

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ7_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.





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)



DG68-01615A-00

Estufa deslizable de gas

Manual del usuario

NSG6**87*****



SAMSUNG

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

DISPOSITIVO ANTINCLINACIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

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

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

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

Aviso normativo

Aviso del sistema de radio

PRECAUCIÓN

Los cambios o modificaciones que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para utilizar este artefacto. El equipo de habilitación remota instalado en este producto cumple con la parte 15 de las reglas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y con los estándares de sindicación realmente simple (RSS) con exención de licencia del Departamento de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. El funcionamiento está sujeto a dos condiciones:

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

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

Aviso normativo

DECLARACIÓN del sistema de radio:

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

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

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

DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

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

Funciones clave

Cuanto más grande, mejor

Con una capacidad de 6.0 metros cúbicos, este horno/estufa de gas ofrece más espacio que cualquiera de las otras marcas líderes en los mercados de los Estados Unidos y Canadá. Esta mayor capacidad se traduce en una mejor experiencia de cocción.

Una placa de cocción con 5 quemadores

Quemadores potentes, quemadores de fuego lento y un quemador oval central permiten contar con una placa de cocción con niveles de calor flexibles para distintos recipientes. El quemador oval central distribuye calor de manera uniforme en una superficie grande y ofrece temperaturas óptimas para cocción en comal.

Mayor comodidad con un mantenimiento sencillo

Los hornos/estufas de gas Samsung combinan todos los beneficios de 3 electrodomésticos individuales (una estufa de gas, un horno de gas y un cajón de almacenamiento) para que el cliente tenga el nivel más alto de comodidad con su diseño elegante y detallado.

Contenido

Información de seguridad importante 7

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto	7
Símbolos usados en este manual	7
Advertencia de la Propuesta 65 de California	7
Mancomunidad de Massachusetts	7
Seguridad general	7
Seguridad contra incendios	8
Seguridad del gas	9
Seguridad eléctrica y de conexión a tierra	9
Seguridad de la instalación	10
Seguridad de la ubicación	10
Seguridad de la placa de cocción	11
Seguridad del horno	12
Seguridad del cajón de almacenamiento	13
Seguridad del horno autolimpiante	13

Resumen 14

Disposición	14
Qué incluye	14
Panel de control	15
Cómo utilizar la perilla	15

Antes de comenzar 16

Modo de suspensión	16
Reloj	16
Conductos de ventilación y refrigeración del horno	16

Placa de cocción 17

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

Horno de gas 21

Cámara dentro del horno	21
Uso de las rejillas del horno	22
Modo de cocción	24
Guía de recetas	25
Modo Air Fry (Freidora de aire)	27
Modo Cocción al vacío	30
Verdura por convección	32
Sensor de temperatura	33
Opciones de cocción	35
Funciones especiales	36
Configuración del sistema	37
Control inteligente	41
Control por voz	42

Mantenimiento 43

Limpieza	43
Colocación de la luz del horno	50
Extracción y reinstalación de la puerta del horno	51

Solución de problemas 53

Puntos de control	53
Códigos de información	59

Garantía (EE. UU.) 60

Garantía (CANADÁ) 62

Anexo 64

Anuncio de código abierto	64
---------------------------	----

Información de seguridad importante

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto

- Todos los equipos de gas y eléctricos con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para el artefacto en este manual. Se deben seguir las instrucciones para minimizar el riesgo de lesiones, muerte o daños materiales.
- Guarde este manual. **No lo tire.**

Símbolos usados en este manual

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

Los siguientes iconos y símbolos de advertencia son para evitar que usted y otras personas sufran daños. Sígalos de forma explícita. Cuando haya leído esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

Advertencia de la Propuesta 65 de California

⚠ ADVERTENCIA

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

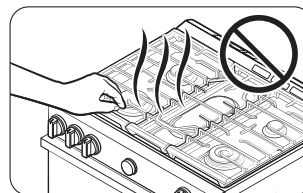
Mancomunidad de Massachusetts

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

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

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



- **No toque** ninguna pieza de la estufa, incluidos los quemadores del horno, los quemadores superficiales y las superficies interiores mientras cocina o inmediatamente después de haberlo hecho.
- **Conozca** la ubicación de la válvula de cierre de gas y sepa cómo cerrarla.
- **Asegúrese** de que el dispositivo antinclinación esté bien instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen** a la estufa. No permita que los niños entren o se suban a la estufa. No les permita jugar con la estufa ni con ninguna de sus piezas. Tampoco deje a los niños sin supervisión en un área donde se esté usando la estufa. Para la seguridad de los niños, se recomienda usar la función de traba de controles y puerta.
- **Retire** todos los materiales de embalaje del dispositivo para evitar la ignición. Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche los materiales de embalaje de forma adecuada después de desembalar la estufa.
- **No guarde** objetos que les puedan resultar interesantes a los niños sobre la placa de cocción ni en el protector trasero de la estufa. Si los niños trepan a la estufa para alcanzar estos objetos, esto podría dar lugar a heridas graves o la muerte.
- **No opere** la estufa si tiene alguna parte dañada, funciona mal o le faltan piezas.
- **No utilice** la estufa para calentar el ambiente. Utilice la estufa solo para cocinar.
- **No utilice** limpiadores o cubiertas para horno dentro de este ni alrededor de alguna de sus piezas.

Información de seguridad importante

- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y provocar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Manténgalos alejados de llamas abiertas al levantar recipientes. **Nunca** utilice una toalla ni una tela voluminosa en lugar de un agarrador aislante.
- **No utilice** la estufa para calentar comida en envases cerrados.
- **No golpee** el cristal del horno.
- Cuando deseche la estufa, **corte** el cable de alimentación y **retire** la puerta para evitar que los niños y los animales queden atrapados.
- **Desenchufe** o **desconecte** la energía eléctrica antes de realizar el servicio técnico.
- **Asegúrese** de que toda la carne roja y de ave se cocine completamente. La carne roja siempre se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave siempre se debe cocinar a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- No intente operar los quemadores del horno de encendido eléctrico durante un corte eléctrico.
- Mantenga el área del artefacto limpia y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Indíqueles** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles de la estufa ni con ninguna de sus piezas. Se recomienda utilizar la función de traba de controles y de la puerta para reducir el riesgo de uso indebido por parte de los niños.
- No se incline sobre la estufa, ya que puede hacer girar las perillas de control de manera no intencional.
- No se pare sobre el artefacto ni coloque objetos (como ropa sucia, una cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, vajilla, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el artefacto.
 - Los objetos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- Tenga cuidado de no lesionarse al limpiar el artefacto (externa o internamente). Puede hacerse daño con los bordes filosos del artefacto.
- La estufa puede calentarse durante el uso. Por ese motivo, y con fines de seguridad, los niños o las personas que no hábiles para manejar el aparato no deben usarlo por su cuenta.
- Si una mascota toca el operador, el producto puede encenderse de manera no intencional. Por ese motivo, debe tener cuidado de no permitir que las mascotas tengan acceso al producto.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

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



- **No guarde, coloque o use** materiales inflamables o combustibles como carbón, papel, plástico, agarradores aislantes, revestimientos, cortinas, gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de la estufa ni dentro de ella.
- **No use** prendas amplias ni colgantes mientras utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que los agarradores aislantes u otros materiales inflamables toquen un elemento caliente. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No utilice** agua para apagar un incendio provocado por grasa. Para apagar un incendio provocado por grasa, apague el quemador y extinga el incendio con una tapa bien ajustada o use un extintor multipropósito de productos químicos secos o de espuma.
- Si ocurriera un incendio provocado por grasa en el horno, **apáguelo** tocando **Off (Desactivado)**. Mantenga el horno cerrado hasta que se extinga el fuego. Si fuera necesario, **utilice un extintor** multipropósito de productos químicos secos o de espuma.
- **No caliente** comida en envases cerrados. La acumulación de presión puede provocar que los envases exploten y ocasionar lesiones.
- **NUNCA utilice** este artefacto como calentador de ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno. No utilice el horno como espacio de almacenamiento. El papel y otros materiales inflamables que se almacenen en el horno pueden incendiarse.
- **No deje** elementos como papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no lo esté usando. Los objetos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.
- **No coloque** ningún material ni elemento combustible alrededor de la estufa.

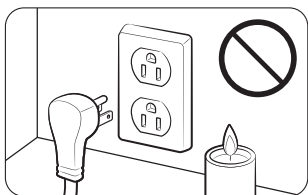
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

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

Si hay olor a gas:

- Cierre la válvula y no use la estufa.
- No prenda fósforos, velas o cigarrillos.
- No encienda artefactos a gas o eléctricos.



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

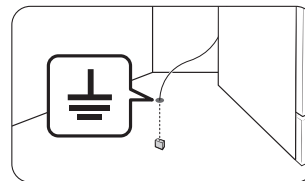
Verificación de pérdidas de gas

La prueba de pérdidas del artefacto debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una solución de agua jabonosa alrededor del área en cuestión. Si hay una pérdida de gas, verá pequeñas burbujas en la solución jabonosa en el punto de fuga.

Seguridad eléctrica y de conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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



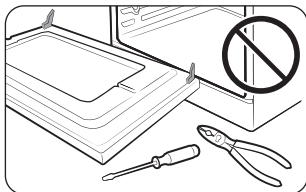
- Enchufe la estufa a un tomacorriente de conexión a tierra de 3 clavijas.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice un adaptador ni un alargue.
- No utilice un enchufe ni cable de alimentación dañados ni un tomacorriente flojo.
- No modifique el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente.
- No coloque un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico dedicado de CA de 120 V, 60 Hz, 20 A con un fusible de retardo o un disyuntor para esta estufa. No enchufe más de un artefacto en este circuito.
- No conecte el cable a tierra a cañerías de tuberías de plástico, de gas o de agua caliente.
- Esta estufa debe estar conectada a tierra. En caso de que funcione mal o se averíe, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía de escape para la corriente eléctrica. Esta estufa está equipada con un cable que tiene un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado firmemente a un tomacorriente bien instalado y conectado a tierra según los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de que el tomacorriente esté conectado correctamente a tierra, un electricista matriculado debe verificarlo.
- La estufa incluye un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente de acoplamiento de conexión a tierra de 3 clavijas, de acuerdo con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten utilizar un cable de conexión a tierra separado, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este cable a tierra.
- El servicio eléctrico de la estufa debe ajustarse a los códigos locales. A excepción de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para los EE. UU.) o con el Código Eléctrico de Canadá CSA C22.1 o su versión más reciente.
- Es responsabilidad personal del propietario de la estufa proporcionar el servicio eléctrico correcto.

Información de seguridad importante

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

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



- Un **instalador calificado** debe instalar y conectar a tierra correctamente su estufa, según las instrucciones de instalación. Los ajustes y el servicio técnico los debe realizar únicamente un instalador de estufas de gas o técnico de servicio calificado.

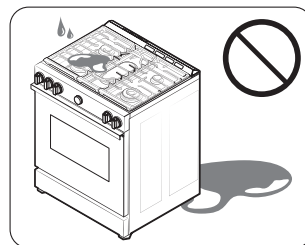
- **No intente** reparar, modificar ni reemplazar la estufa o alguna de sus piezas, excepto que se recomienda específicamente en este manual. Todos los otros servicios técnicos los debe realizar un técnico de servicio calificado.
- Siempre utilice conectores flexibles nuevos para instalar un artefacto de gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que el dispositivo antinclinación esté bien instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- Debido al tamaño y peso de la estufa, necesita **dos personas o más** para moverla.
- **Retire** toda la cinta y el empaquetado.
- **Retire** todos los accesorios de la placa de cocción, el horno y/o el cajón inferior. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlas.
- **Asegúrese** de que no se suelten piezas durante el transporte. No instale el aparato en una zona expuesta a goteo de agua o a la intemperie.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que utilizará haya instalado y ajustado correctamente su estufa. Para que su estufa utilice gas LP, el instalador debe sustituir los 5 orificios de los quemadores superficiales y los 2 orificios del horno por el juego de orificios LP suministrado, e invertir el adaptador GPR. Estos ajustes los debe realizar un técnico de servicio calificado conforme a las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad por la conversión del gas.

- La instalación de esta estufa debe realizarse conforme a los códigos locales o, en su ausencia, a la última edición del Código Nacional de Gas de Combustión, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe realizarse conforme al Código Nacional de Gas de Combustión actual, CAN/CGA-B149.1, o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y a los códigos locales que correspondan. Esta estufa se diseñó con certificación de ETL, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición, y la Asociación Canadiense de Gas de acuerdo con CAN/CGA-1.1, última edición.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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



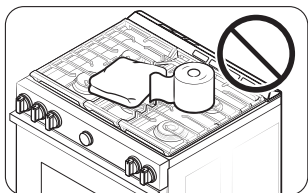
- Esta estufa es solo para uso interior y doméstico. **No instale** la estufa en áreas expuestas al agua o a condiciones meteorológicas adversas.
- **No instale** la estufa en un sitio expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Elija un piso nivelado y bien construido que pueda aguantar el peso de la estufa. El piso sintético, como el linóleo, debe aguantar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin achicarse, deformarse o decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras de cocina, excepto que coloque una lámina de madera contrachapada de ¼ de pulgada o un aislante similar entre el artefacto y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en donde se pueda acceder fácilmente al tomacorriente de conexión a tierra de tres clavijas.
- Si coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas o persianas de papel largas en esa ventana.
- **No bloquee ni cubra** las ventilaciones (aperturas) ubicadas en la parte posterior de la estufa y en las partes superior e inferior de la puerta. Las rejillas de ventilación permiten la circulación de aire necesaria para que la estufa funcione correctamente con una combustión adecuada. Bloquear o cubrir las ventilaciones puede provocar una combustión incorrecta que podría generar fugas de gas e incendios.

- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C) generado por el artefacto.
- Evite colocar muebles de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si necesita muebles de almacenamiento arriba de la estufa, deje una distancia mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la base de los muebles, o instale una campana extractora que cubra horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12.7 cm) la base de los muebles.
- **Coloque** la estufa fuera de los pasos de circulación de la cocina y de lugares de paso de aire para evitar una mala circulación de aire.
- Si coloca la estufa cerca de una ventana, **NUNCA** cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían caer sobre los quemadores superficiales y provocar un incendio.

Seguridad de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

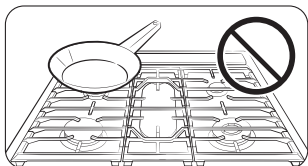
Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.



- **Asegúrese** de apagar todos los quemadores cuando no utilice la estufa.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la placa de cocción. Esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento de papel de aluminio puede retener calor y provocar un incendio. **No deje** los quemadores sin supervisión en entornos con niveles de calor medios o altos.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y niveladas.
 - Si configura y utiliza el botón de la perilla de seguridad, la función de seguridad original no funcionará normalmente.
- **Utilice siempre** la posición Lite para encender los quemadores y asegúrese de que enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla a Desactivado 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 siga viva.

- **No ponga** objetos que no sean utensilios de cocina sobre la placa de cocción.
- Esta placa de cocción está diseñada para utilizarse con un wok o un anillo para wok.
- Para flamear la comida, debe tener una campana de ventilación. Al flamear la comida, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar los utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Quite la comida y los utensilios de cocina inmediatamente después de cocinar.
- Antes de quitar cualquier pieza del quemador para limpiarlo, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el cabezal del quemador y antes de volver a ensamblarlo, asegúrese de que esté completamente seco.
- **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 en la placa de cocción mientras limpia.
- Elija utensilios de cocina diseñados para cocinar en la estufa superior. Utilice elementos de cocina lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas del quemador. Ajuste las llamas de los quemadores para que no sobrepasen la base de los utensilios de cocina.
- Para evitar la decoloración, la deformación o el envenenamiento por monóxido de carbono de los utensilios, no utilice utensilios que sean considerablemente más grandes que la rejilla.
- Asegúrese de ubicar los mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás de la placa de cocción, pero nunca sobre los quemadores superficiales.
- Manténgase lejos de la estufa al freír.
- Para freír, caliente el aceite despacio y supervise la operación. Cuando fría alimentos a alta temperatura, supervise detenidamente el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas o aceites para freír, mézclelos antes de calentar.
- Utilice un termómetro de freidora siempre que sea posible. Esto evita sobrecalentar la freidora más allá del punto de ahumado.
- Utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en una sartén poco profunda o en una freidora. Evite cocinar alimentos congelados o con una cantidad excesiva de hielo.
- Antes de mover los utensilios de cocina llenos de aceite o grasa, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar la ebullición eruptiva retrasada, deje que los líquidos calientes permanezcan al menos 20 segundos después de que apague el quemador, de manera que la temperatura del líquido se pueda estabilizar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de primeros auxilios a continuación:
 1. Sumerja la zona quemada en agua fría o tibia por al menos 10 minutos.
 2. No aplique cremas, aceites ni lociones.
 3. Cubra con un paño limpio y seco.

Información de seguridad importante

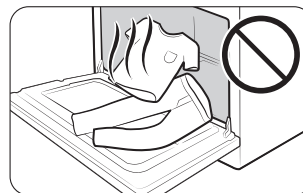


- Coloque las cacerolas en el centro de la rejilla. No coloque una cacerola que tenga un diámetro superior a 9" en los quemadores traseros. Si coloca una cacerola de un tamaño mayor en la posición incorrecta, puede interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y queme de manera ineficiente.
- **No use** prendas amplias ni colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden encenderse e incendiarse si tocan un quemador superficial.
- **No deje** objetos de plástico sobre la estufa. El aire caliente de las ventilaciones ubicadas en la parte superior de la estufa puede derretir el plástico y causar acumulación de presión en contenedores de plástico cerrados. El plástico derretido puede obstruir los conductos de ventilación en la parte posterior de la estufa. Los conductos de ventilación obstruidos pueden provocar una combustión incorrecta que podría generar fugas de gas e incendios. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cerca del conducto de ventilación mientras el horno está en funcionamiento.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la placa de cocción que no sean los utensilios de cocina. Podría provocar daños o un incendio si la placa de cocción está caliente.
- **Siempre asegúrese** de que las comidas estén descongeladas y secas antes de freírlas. La humedad de cualquier tipo puede provocar que la grasa caliente burbujee y caiga por los costados de la sartén.
- **Siempre asegúrese** de que los controles estén en la posición Off (Desactivado) y que las rejillas estén frías antes de retirarlas, para evitar cualquier posibilidad de quemadura.
- **No coloque** ningún material ni elemento combustible alrededor de la estufa.
- **Cuide** que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidas. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o cacerola.
- Para calentar líquidos como salsas, revuelva mientras calienta.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora al usar la placa de cocción.

Seguridad del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

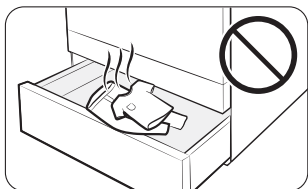


- **No utilice** el horno para fines que no sean de cocina, como secar ropa o almacenar objetos. Utilice el horno solo para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interior de la rejilla divisoria del horno esté en la posición correcta dentro de la rejilla más grande.
- **Asegúrese** de que las parrillas del horno se encuentren al mismo nivel en cada lado.
- **No dañe, mueva ni limpie** la junta de la puerta.
- **No rocíe** agua sobre el vidrio del horno mientras este se encuentre encendido ni inmediatamente después de apagarlo.
- **No utilice** papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno. No utilice papel aluminio ni otro material similar para cubrir orificios o pasajes en el fondo del horno o para cubrir una rejilla. Esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento de papel de aluminio puede retener calor y provocar un incendio.
- Aléjese del horno cuando abra la puerta.
- No deje que se acumule grasa en el horno.
- Cuando vuelva a colocar las parrillas del horno, **asegúrese** de que este esté completamente frío.
- **Solo use** utensilios de cocina recomendados para hornos de gas.
- Para evitar dañar las perillas de control de los quemadores, siempre que hornee o ase alimentos hágalo con la puerta del horno cerrada.
- **No ase** la carne demasiado cerca de la llama del quemador para asar. Elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Cuando cocine o ase bolsas en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **NUNCA cubra** ranuras, agujeros ni pasajes de la base del horno ni cubra una parrilla entera con materiales como el papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire dentro del horno y provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento de papel de aluminio puede retener calor y provocar un incendio.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora al usar el horno.

Seguridad del cajón de almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

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



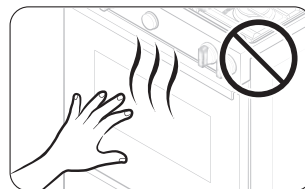
- **No utilice** el cajón para fines que no sean de cocción, como secar ropa o guardar objetos. Utilice el cajón solo para cocinar.
- **No toque** la superficie interior del cajón o los elementos calientes. Estas superficies pueden estar calientes y provocarle quemaduras.

- Para evitar quemaduras por el vapor, tenga cuidado cuando abra el cajón.
- **No utilice** papel aluminio para revestir el cajón.
- **No coloque** el cajón en el horno. No coloque el cajón en el horno durante el ciclo autolimpiante.
- **No deje** recipientes con grasa en el cajón ni cerca de él.

Seguridad del horno autolimpiante

⚠ ADVERTENCIA

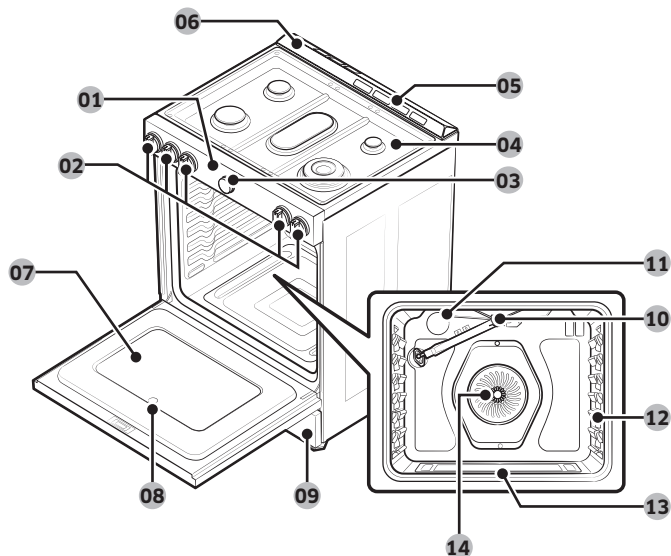
Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones y muerte, respete estas precauciones.



- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para quemar restos de comida dentro del horno. La estufa estará extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante un ciclo de autolimpieza.
- Mantenga a los niños alejados del horno durante la totalidad del ciclo.
- Antes de comenzar el ciclo autolimpiante, **quite** todas las rejillas, los utensilios de cocina y los utensilios del horno. Solo se pueden dejar rejillas recubiertas en porcelana.
- Antes de comenzar el ciclo autolimpiante, quite la grasa y los restos de comida del horno.
- **No coloque** el cajón inferior en la cavidad del horno cuando haga correr el ciclo autolimpiante.
- Cuando abra la puerta después de un ciclo autolimpiante, manténgase alejado del horno.
- Si el ciclo autolimpiante funciona mal, apague el horno, desconecte la alimentación de energía y comuníquese con un técnico de servicio calificado.
- Apague los quemadores superficiales cuando se esté ejecutando un ciclo de autolimpieza del horno. La autolimpieza no funcionará con un quemador superficial encendido.
- Se recomienda abrir una ventana o encender un ventilador o campana extractora durante y después de la autolimpieza.

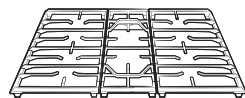
Resumen

Disposición

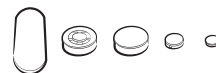


- | | | |
|--|---|--|
| 01 Pantalla táctil | 02 Perillas de los quemadores superficiales (5 piezas) | 03 Perilla (1 pieza) |
| 04 Quemadores superficiales | 05 Conductos de ventilación del horno | 06 Conductos de refrigeración |
| 07 Puerta del horno desmontable | 08 Cámara | 09 Cajón de almacenamiento |
| 10 Quemador para asar | 11 Luz del horno | 12 Sistema de las parrillas del horno |
| 13 Quemador para hornear | 14 Ventilador de convección/Calentador de convección | |

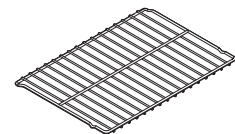
Qué incluye



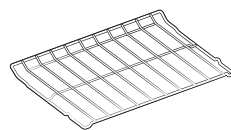
Rejillas para los quemadores superficiales (3)*



Quemadores superficiales y tapas (5)*



Parrilla plana (1)*



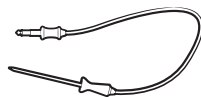
Rejilla metálica (1)*



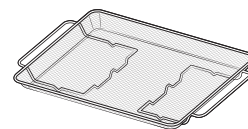
Comal (1)*



Rejilla para wok (1)*



Sensor de temperatura (1)*

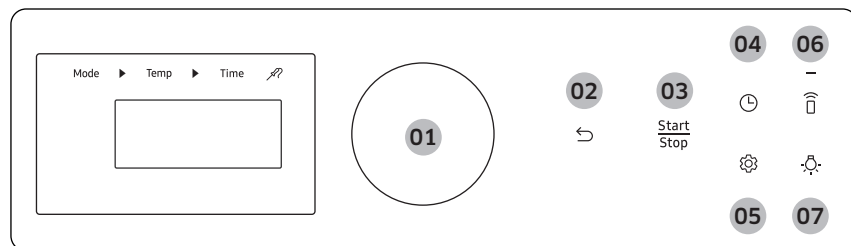


Bandeja de freidora de aire (1)*

NOTA

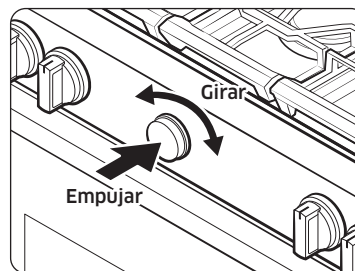
Si necesita un accesorio marcado con un asterisco (*), puede adquirirlo en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

Panel de control



- 01 Perilla:** Giro a la derecha: mover el foco al elemento siguiente/aumentar el valor.
 Giro a la izquierda: mover el foco al elemento anterior/disminuir el valor.
 Empujar: seleccionar el valor actual.
- 02 Atrás:** ir a la parte superior, página anterior, etc.
- 03 Start (Iniciar):** Presione para comenzar la operación del horno. (Presione por más tiempo para comenzar)
Off (Desactivado): Toque para cancelar la operación del horno.
- 04 Opción de tiempo:** Vaya a set Cook Time (Elegir tiempo de cocción).
- 05 Más funciones y ajustes del sistema:** Vaya la configuración de More Functions (Más funciones) y System Settings (Ajustes del sistema).
- 06 Control inteligente:** Configure la función Activado/Desactivado.
- 07 Luz:** Toque para encender la luz del horno Activado/Desactivado.

Cómo utilizar la perilla



La perilla puede girarse y empujarse para su operación.

1. Girar

Girar la perilla a la derecha o la izquierda mostrará el modo anterior o siguiente al seleccionar el modo de cocción. Girar la perilla a la derecha o la izquierda aumentará o disminuirá el valor al seleccionar la temperatura o el modo de cocción.

2. Empujar

Al empujar la perilla, se ingresará el valor actual.

📖 NOTA

La perilla no puede desmontarse. No fuerce la perilla al tirar de ella.

Antes de comenzar

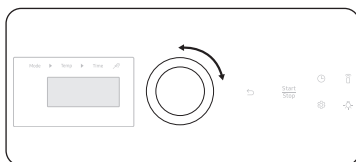
Debe conocer las siguientes funciones y componentes antes de usar la estufa por primera vez.

Modo de suspensión

Suspensión

Después de 2 minutos de inactividad (o 1 minuto cuando el horno está en modo de espera), el panel de control ingresa en modo de suspensión. En el modo de suspensión, el panel de control permanece inactivo y muestra solo la hora hasta que el usuario lo reactiva.

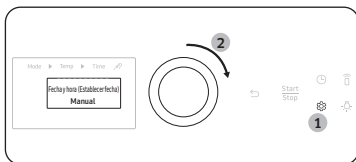
Activar



Para activar el panel de control, empuje o gire la perilla. Las preferencias del usuario están disponibles en este modo, incluido el temporizador, la luz del horno y el bloqueo de control.

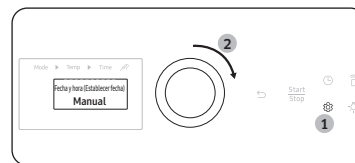
Reloj

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



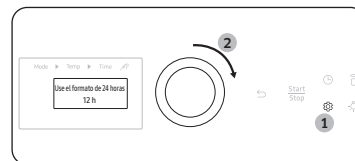
Para configurar la hora del reloj

1. Toque .
2. Seleccione **Fecha y hora** con la perilla.
3. Ingrese la hora actual con la perilla.
4. Empuje la perilla para confirmar los ajustes.



Para configurar la hora

1. Toque .
2. Seleccione **Fecha y hora** con la perilla.
3. Ingrese la fecha actual con la perilla.
4. Empuje la perilla para confirmar los ajustes.



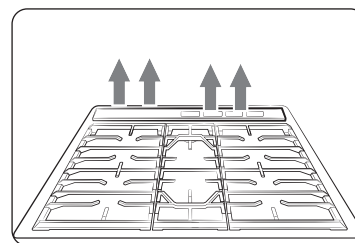
Para cambiar el formato de hora (12 o 24 horas)

1. Toque .
2. Seleccione **Usar formato de 24 h** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **12 horas** o **24 horas**.
4. Empuje la perilla para guardar los cambios.

NOTA

Puede configurar o cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de comenzar un modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción están en funcionamiento. Sin embargo, no puede configurar ni cambiar la hora si hay una función temporizada en funcionamiento (Horneo temporizado, por ejemplo) o si la opción Sabbath está activada.

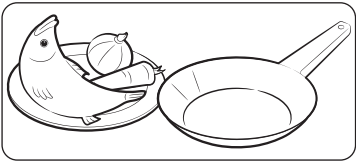
Conductos de ventilación y refrigeración del horno



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

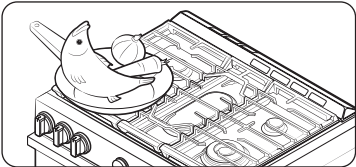
- No bloquee el conducto de ventilación ni sus alrededores.
- Tenga cuidado cuando coloque objetos cerca del conducto de ventilación. El vapor caliente puede sobrecalentarlos o derretirlos.

Placa de cocción



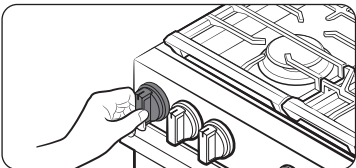
PASO 1

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



PASO 2

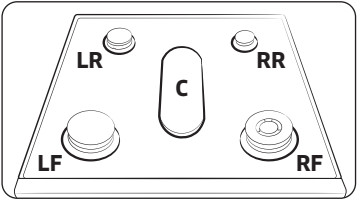
Coloque el contenedor sobre un quemador superficial.



PASO 3

Encienda el quemador superficial. Cuando gire la perilla de control, se encenderá un LED en él.

Quemador de gas



Cada quemador tiene su correspondiente perilla, que le permite controlar el nivel de llama de bajo a alto. Además, cada perilla de quemador tiene una opción Lite. Girar la perilla a esta opción enciende el quemador correspondiente. Los indicadores del quemador están ubicados encima de cada perilla y muestran el quemador que controla esa perilla. Cada quemador está diseñado para una finalidad de cocción específica. Consulte la tabla siguiente.

Posición	Finalidad	Tipo de alimento	Características
Delantera derecha (RF) 23,000 BTU	Potencia calorífica	Alimentos para hervir	Salida máxima
Trasero derecho (RR) 5,000 BTU	Cocción a fuego lento	Chocolate, guisos, salsas	Alimentos delicados que requieren calor bajo durante mucho tiempo
Centro (C) 10,000 BTU	Asar/cocinar a la plancha	Crepas, hamburguesas, huevos fritos, emparedados calientes	Cocción general
Delantera izquierda (LF) 16,000 BTU	Calentamiento rápido	Generalidades	Cocción general
Trasero izquierdo (LR) 9,500 BTU	Potencia general/cocción a fuego lento	Alimentos en general, guisos, salsa de tomate*	Cocción general

*La salsa de tomate debe revolverse mientras se cocina a fuego lento.

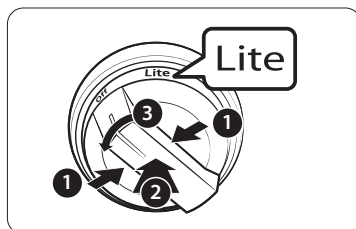
Placa de cocción

Encendido

⚠ PRECAUCIÓN

La perilla LED indica si se encendió una perilla del quemador. No indica si la llama del quemador está encendida.

Verifique la presencia de una llama real, ya sea que la perilla LED esté encendida o apagada.



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

1. Presione el botón integrado en la perilla.
2. Mientras presiona la perilla, presione también la perilla de control y luego gírela a la posición Lite. Escuchará un sonido de "chasquido" que indica que el sistema de encendido electrónico está funcionando correctamente.
3. Luego de que se encienda el quemador superficial, gire la perilla de control para quitarla de la posición Lite y apagar el sistema de encendido electrónico.
4. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Encendido manual

Si hay una falla de energía, puede encender el quemador de forma manual. Tenga cuidado al hacerlo.

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

Nivel de la llama

Las llamas de los quemadores deben permanecer siempre debajo de los utensilios de cocina y no deben sobresalir de la base en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

- Las llamas con un tamaño mayor a la parte inferior del recipiente pueden provocar incendios o lesiones.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Observe la llama para asegurarse de que no se apague.
- Después de encender un quemador superficial, asegúrese de que el quemador se haya encendido aunque el LED de la perilla esté iluminado. Para ajustar el nivel de la llama, gire la perilla del quemador.
- Siempre apague los controles del quemador superficial antes de quitar un recipiente. Todos los controles del quemador superficial deben apagarse cuando no está cocinando.
- Siempre apague los quemadores antes de irse a dormir o de salir de su casa.
- Si huele gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama abierta para localizar una pérdida.
- Si el LED en la perilla de control no se ilumina cuando el quemador superficial se enciende, llame a un técnico de servicio calificado.
- Si el LED de la perilla se ilumina pero el quemador superficial no se enciende, apague de inmediato la perilla de control.
- Si configura y utiliza el botón de la perilla de seguridad, la función de seguridad original no funcionará normalmente.

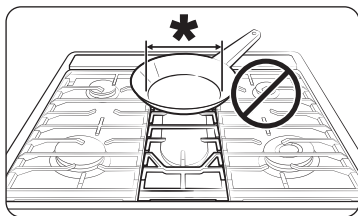
Utensilios de cocina

Requisitos

- Parte inferior plana y lados rectos.
- Tapa hermética.
- Estén bien balanceadas y que el mango pese menos que la parte principal de la cacerola o de la sartén.

Características de los materiales

- **Aluminio:** un conductor de calor excelente. Algunos tipos de alimento pueden oscurecer el aluminio. Sin embargo, los utensilios de aluminio anodizado resisten las manchas y corrosiones.
- **Bronce:** un conductor de calor excelente, pero se decolora fácilmente.
- **Acero inoxidable:** un conductor de calor lento con un funcionamiento de cocción desparejo, pero es durable y fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** un mal conductor de calor, pero que retiene el calor muy bien.
- **Loza:** las características de conducción de calor dependen del material de la base.
- **Vidrio:** un conductor de calor lento. Utilice solo utensilios de cocina de vidrio diseñados específicamente para usarse en placas de cocción o en el horno.



Límites de tamaño

⚠ PRECAUCIÓN

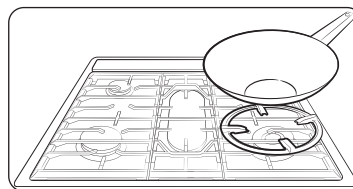
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas (15.2 cm) o menos en la rejilla central. El utensilio de cocina puede volcarse. Utilice los quemadores traseros para los utensilios de cocina de tamaño pequeño.

*: 6 pulgadas (15.2 cm) o menos

- Siempre asegúrese de ubicar los mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás de la placa de cocción, nunca sobre los quemadores superficiales. Esto minimizará la posibilidad de quemaduras, derrames o ignición de materiales inflamables, algo que puede suceder si se topa por accidente con ollas o sartenes.
- Cuando utilice utensilios de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar en placas de cocción.
- **Nunca deje** elementos de plástico sobre la placa de cocción. El aire caliente del conducto de ventilación puede derretir o inflamar los objetos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en los recipientes de plástico cerrados. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cerca del conducto de ventilación mientras el horno está en funcionamiento.
- Asegúrese de sostener los woks o las cacerolas pequeñas por el mango mientras cocina.

Rejilla para wok

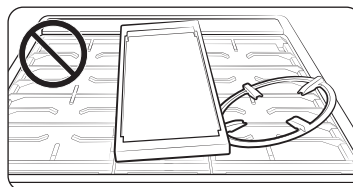
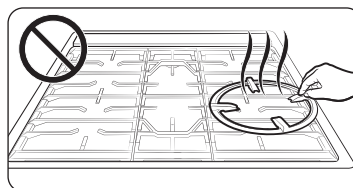
Los woks suelen usarse para fritura de inmersión, fritura en sartén, salteado y escalfado. La rejilla para wok incluida es apta para woks de 12 a 14 pulgadas (30.5 cm a 35.5 cm).



1. Apague todos los quemadores y espere hasta que las rejillas se enfríen por completo.
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 en la rejilla para wok.
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de llama según corresponda.

⚠ PRECAUCIÓN

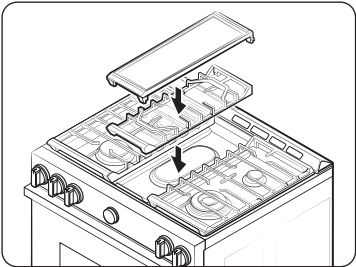
- No quite la rejilla para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la rejilla para wok misma se enfríen.
- Cuando se utiliza el wok con la cubierta, o cuando el horno está encendido, la rejilla para wok que se encuentra sobre la cubierta es posible que se caliente mucho. Use guantes para hornos cuando coloque o quite la rejilla para wok.
- No utilice sartenes con un fondo plano o woks con un diámetro inferior al diámetro del anillo para wok. La sartén o el wok pueden volcarse.
- No utilice una sartén de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en los objetos cercanos.
- 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 anillo para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.



Placa de cocción

Comal

El comal recubierto desmontable proporciona una superficie de cocción adicional. Esto es especialmente útil para carne, crepas u otros alimentos que requieran un área de cocción grande.



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

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire el comal hasta que las rejillas de la placa de cocción, las superficies y el comal mismo se enfrien.
- Si deja la rejilla encima de la placa de cocción, puede calentarse mucho cuando utilice la placa de cocción o el horno. Use guantes para hornos cuando coloque o quite el comal.
- No sobrecaliente el comal. Esto podría dañar el recubrimiento del comal.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, como tabla para cortar o lugar de almacenamiento.
- No cocine alimentos con exceso de grasa. La grasa puede derramarse.
- El comal es bastante pesado, ya que está hecho de hierro fundido. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.

📖 NOTA

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

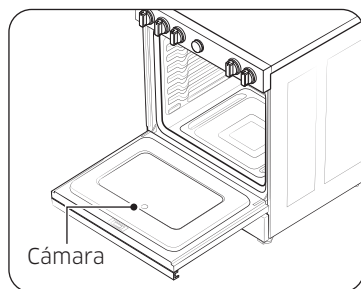
En la mayoría de los casos, debe precalentar la rejilla antes de cocinar. Consulte la tabla siguiente.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Crepas	5-10 min	Alto	Medio-alto
Hamburguesas	5-10 min	Alto	Alto
Huevos fritos	5-10 min	Alto	Medio-alto
Tocino	5-10 min	Alto	Alto
Salchichas de desayuno	5-10 min	Alto	Alto
Emparedado de queso grillado	4-8 min	Alto	Alto

Horno de gas

Cámara dentro del horno

Cámara dentro del horno



⚠ ADVERTENCIA

- Limpie el lado transparente de la puerta luego de que el producto se enfríe.
- Puede sufrir quemaduras debido al calor.

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de cocinar, limpie con un paño seco el vidrio interno ubicado alrededor de la lente de la cámara en la puerta. No limpie demasiado fuerte la cubierta transparente de la cámara que contiene sus funciones.
- Puede dañarse porque está hecha de vidrio.

La cámara integrada le permite controlar el proceso de cocción a través de la aplicación SmartThings.

Solo está disponible si el producto está conectado a Wi-Fi mediante Conexión fácil.

- Transmisión en vivo: Monitorea el estado de cocción en el horno con la aplicación SmartThings.

Sin embargo, la cámara no funciona durante ciertos modos, como Limpieza. La luz del horno se enciende cuando la cámara está en funcionamiento. (La cámara se apagará si apaga el interruptor de la luz).

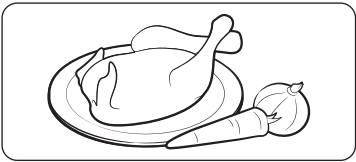
⚠ PRECAUCIÓN

- La luz del horno se enciende cuando la cámara está en funcionamiento. (Apagar las luces desactiva la función de cámara).
- Cuando la puerta está abierta, si presiona con fuerza el interruptor de la puerta, la cámara no funcionará bien. Debe ser cuidadoso en este aspecto.
- Al controlar la parte interior del horno con la cámara, solo pueden verse 1 ~ 4 parrillas.

📄 NOTA

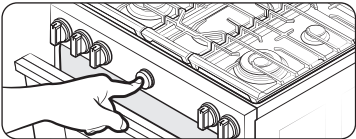
- El indicador de cámara (📷) aparece en la pantalla cuando la cámara está en funcionamiento.
- Para obtener un reconocimiento óptimo de la cámara, limpie el lado interior transparente de la puerta regularmente.
- Limpie el interior del horno después de que se enfríe completamente.
- No limpie de forma agresiva el lado interno transparente de la puerta. Puede causar rayaduras u otros daños.
- Cuando la función de transmisión en directo está activada, la imagen de los alimentos obtenida por la cámara puede aparecer vaporizada o empañada según los alimentos.
- Cuando la función Transmisión en vivo está encendida, la imagen de la comida puede desaparecer o pausarse por la señal débil de Wi-Fi según la distancia entre el producto y el enrutador. Presione el botón ↻ para actualizar la imagen.
- Según el estado del enrutador/red, la imagen de la comida puede entrecortarse o pausarse. Una conexión Wi-Fi de más de 5 GHz le ayudará a disfrutar del producto sin afectar su experiencia.
- Los objetos entre el producto y el enrutador pueden afectar a la calidad de la imagen de la transmisión en directo. Compruebe si la velocidad de carga de Internet es superior a 30 Mbps donde se encuentra ubicado el producto.
- Si la calidad de la imagen reproducida es baja en su dispositivo móvil, compruebe que la velocidad de descarga sea de al menos 30 Mbps.
- La pantalla puede verse borrosa por las luces internas cuando no hay comida dentro o según la colocación de los alimentos.
- Los colores de la iluminación del horno pueden cambiarse para mejorar el rendimiento de la cámara.

Horno de gas



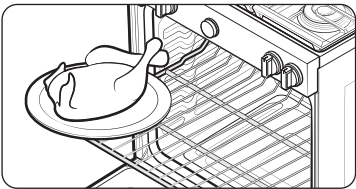
PASO 1

Coloque todos los ingredientes en un recipiente apto para horno.



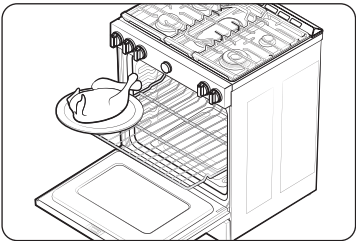
PASO 2

Seleccione un modo de cocción y, luego, comience a precalentar.



PASO 3

Coloque el contenedor sobre una rejilla.

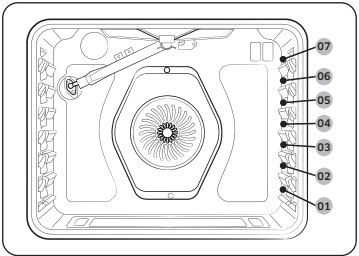


PASO 4

Cierre la puerta y comience a cocinar.

Uso de las rejillas del horno

El horno/estufa incluye 2 parrillas y 7 posiciones de las parrillas. Las posiciones de las parrillas están marcadas por las guías de las parrillas, que sirven de soporte a las parrillas. Cada guía de la parrilla tiene un tope para evitar que la parrilla se afloje durante el funcionamiento del horno. Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Los topes impiden que las parrillas salgan completamente del horno por accidente cuando las retira.



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

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra las parrillas del horno con papel de aluminio. Esto obstruirá la circulación del calor e impedirá una buena cocción.
- No coloque papel de aluminio sobre la base del horno. El aluminio puede derretirse y dañar el horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.
- Cuando coloque las parrillas del horno en la posición más alta (posición 7), asegúrese de que la parrilla esté estable sobre los topes en relieve.

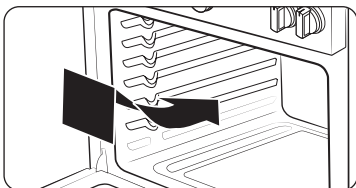
📖 NOTA

- El ventilador de refrigeración funciona automáticamente durante un tiempo determinado después de que finaliza la cocción.
- Puede escuchar algo de sonido crepitante durante la cocción en el horno. Esto puede ocurrir durante el ciclo de encendido y apagado normal de los quemadores del horno cuando se extingue la llama.

NOTA

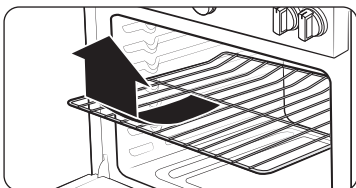
- Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.

Inserción y retiro de una parrilla del horno



Para insertar una parrilla en el horno

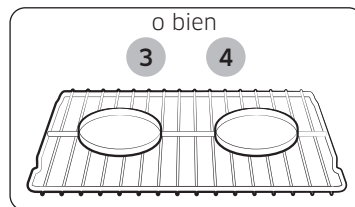
1. Coloque el extremo trasero de la parrilla sobre una guía de la parrilla.
2. Deslice la parrilla en la guía de la parrilla mientras sostiene el extremo delantero de la parrilla.



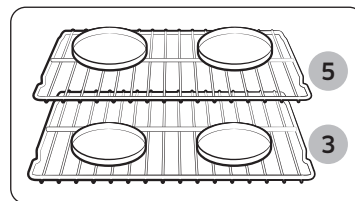
Para retirar una parrilla del horno

1. Tire de la parrilla hasta sentir el tope.
2. Tire del extremo delantero de la parrilla y retírelo de la guía de la parrilla.

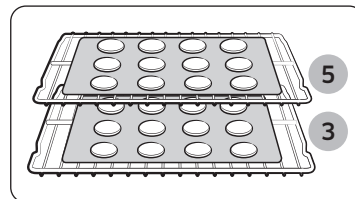
Colocación de rejillas y bandejas



Una sola parrilla del horno



Varias parrillas del horno



Varias parrillas del horno

Centrar los moldes en el horno tanto como sea posible producirá mejores resultados. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de modo que cada una tenga al menos 1-1 ½ pulgadas (2.5 a 3.5 cm) de espacio de aire a su alrededor.

Cuando hornee con una sola parrilla, colóquela en la **posición 3 o 4**. Consulte la figura de la izquierda.

Cuando hornee pasteles y galletas en múltiples rejillas, colóquelas en las **posición 3 o 5**. Consulte la figura de la izquierda.

Uso de múltiples rejillas del horno

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

Horno de gas

Antes de usar las parrillas

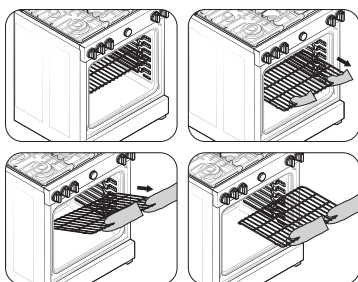
El horno tiene dos parrillas. Cada parrilla tiene topes que se deben colocar adecuadamente en los soportes. Estos topes evitan que la parrilla se salga completamente.

Retiro de las parrillas

1. Tire de la parrilla en línea recta hasta que se trabaje.
2. Levante la parte frontal de la parrilla y retírela.

Colocación de las parrillas

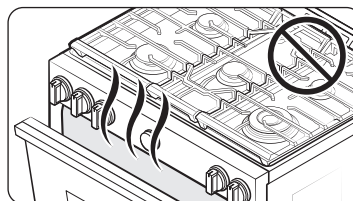
1. Coloque el borde de la parrilla sobre el soporte.
2. Inclíne hacia arriba el borde frontal y empuje la parrilla hacia adentro.



⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra las parrillas con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio sobre la base del horno. Esto afectará la circulación del calor y provocará una mala cocción, y podría dañar la base del horno.
- Cambie de lugar las parrillas del horno solo cuando este esté frío.

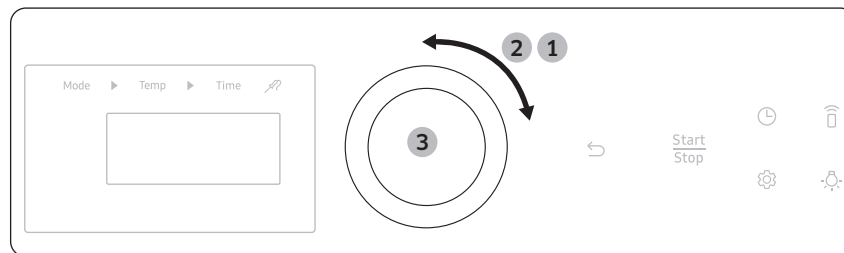
Modo de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 20-30 segundos cuando el horno está en modo de horneado-asado por convección o asado a la parrilla, el calentador del horno se apagará. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

📖 NOTA

Los modos del horno se reorganizarán por frecuencia de uso, y la temperatura más usada de cada modo aparecerá como valor predeterminado.



1. Para seleccionar el modo con la perilla (modo: **Hornear**, **Hornear por convección**, **Rostizar por convección**, **Verdura por convección**, **Freidora de aire**, **Parrilla**, etc.).
2. Si es necesario, utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Puede ajustar el horno a cualquier temperatura.
 - Para comenzar de inmediato a configurar el valor, toque **Start (Iniciar)**.
3. Si es necesario, puede configurar las opciones **Cook Time (Tiempo de cocción)** y **Delay Start**.
Toque **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
 - El horno se precalienta hasta alcanzar la temperatura que usted haya ajustado.
 - Emitirá un pitido cuando llegue a la temperatura configurada.
 - Una vez finalizado el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
4. Cuando finalice la cocción toque ↶ y retire la comida.

Modo	Rango de temperatura (°F)	Temperatura predeterminada (°F)	Sensor de temperatura	Programar tiempo de cocción	Inicio retardado
Hornear	175-550	350	O	O	O
Parrilla	Alto - bajo	Alto	X	X	X
Hornear por convección	175-550	325	O	O	O
Rostizar por convección	175-550	325	O	O	O
Verdura por convección	350-450	400	X	O	O
Freidora de aire	350-500	425	X	O	O
Sous vide al aire	100-205	150	X	O	O
Bread Proof (Fermentación de pan)	-	95	X	X	X
Deshidratar	100-225	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.

Guía de recetas

Hornear

La función 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.

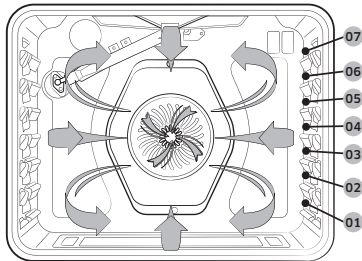
NOTA

- Coloque la comida 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 establecida.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horno de gas

Cocción por convección

El ventilador de convección ubicado en la parte posterior del horno circula el aire caliente de manera uniforme por las cavidades del horno para cocinar y dorar los alimentos en todos sus lados en menos tiempo que con el calor normal.



NOTA

- Al utilizar el horneado convección, siempre precaliente el horno para obtener los mejores resultados.
- Cuando termine de cocinar, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

Horneado convección	• Es ideal para alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de comida. • Proporciona el mejor funcionamiento para galletas, bizcochos, brownies, cupcakes, profiteroles, panecillos dulces, pasteles de ángel y panes. • Las galletas se cocinan mejor cuando se utilizan placas para hornear planas. • Si utiliza la función de horneado convección con una sola parrilla, colóquela en la posición 3 o 4. (En modo doble, utilice la posición A o 1). • Al hornear por convección con dos parrillas, colóquelas en las posiciones 3 y 5 (tortas, galletitas). • El horno ajusta automáticamente la temperatura para el horneado convección.
---------------------	--

Rostizar por convección	• Adecuado para cocinar cortes grandes de carne tierna sin cubrirlos. • Para obtener los mejores resultados, coloque una bandeja para asar y su rejilla debajo de la carne roja o de ave. La bandeja captura la grasa derramada, mientras que la rejilla evita que la grasa salpique. • El aire calentado circula por arriba, por abajo y alrededor de la comida. Las carnes rojas y de ave se doran en todos sus lados, como si se cocinaran en una rotisería.
Verdura por convección	• Este modo brinda excelentes condiciones de cocción para vegetales como papas, tomates, cebollas, zanahorias, ajíes y brócoli, y crea una textura y un sabor ideales gracias a que aumenta la humedad en comparación con la convección tradicional. • La circulación de aire uniforme de Convección pura permite que utilice una mayor capacidad del horno al mismo tiempo. • Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja de cocción en la posición 3. • No es necesario precalentar el horno en este modo. • Consulte la sección Guía de recomendaciones de verdura por convección (Guía de recomendaciones de verdura por convección) que comienza en la página 32.

Asar a la parrilla

El asado a la parrilla utiliza el quemador para asar, ubicado en la parte superior del horno, para cocinar y dorar la comida. La carne o el pescado deben colocarse sobre una parrilla en una sartén para asar. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de asar a la parrilla.

NOTA

- Utilice la parrilla para asar para obtener los mejores resultados.
- Utilice la opción Broil Lo (Asado bajo) para carne de ave o cortes gruesos de carne roja a fin de evitar un asado excesivo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta la comida. El aire que sale del horno estará muy caliente.
- Este horno está diseñado para asar con las puertas cerradas. Al asar, mantenga la puerta cerrada.
- Solo debe abrirla para colocar comida, darla vuelta o retirarla.

Guía para asar a la parrilla

Consulte la tabla a continuación para conocer las descripciones detalladas.

NOTA

- Esto se incluye solo a modo de referencia.
- Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia del punto de cocción afectarán los tiempos de cocción.
- Esta guía se basa en carnes a temperatura refrigerada.
- Utilice la parrilla para asar para obtener los mejores resultados.

Alimento	Punto de cocción	Tamaño	Grosor	Configuración para asar	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
						1.º lado	2.º lado
Hamburguesas	Cocido	9 hamburguesas	1" (2.5 cm)	Alto	6	4'30"-5'30"	3'30"-4'30"
Filete de res	Cocido	1 pieza	1" (2.5 cm)	Alto	5	8'00"-10'00"	6'00"-8'00"
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1-2 piezas	½"-¾" (1.3 cm-1.9 cm)	Bajo	4	12'00"-14'00"	12'00"-15'00"
Chuletas de cordero	Cocido	4-6 piezas	1" (2.5 cm)	Alto	5	5'00"-6'00"	4'00"-5'00"
Presas de pollo	Bien cocido	2-3 lb	¾" - 1" (1.9 cm-24.5 cm)	Bajo	4	18'00"-20'00"	11'00"-13'00"
Filetes de salmón	Bien cocido	3-4 piezas	½"-¾" (1.3 cm-1.9 cm)	Alto	5	6'00"-7'00"	5'00"-6'00"

PRECAUCIÓN

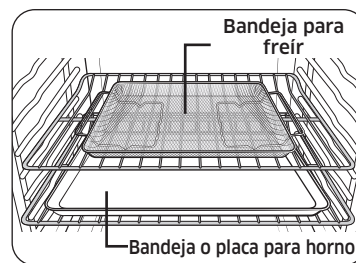
Asegúrese de cerrar la puerta después de dar vuelta la comida.

Modo Air Fry (Freidora de aire)

Esta función utiliza aire caliente para conseguir alimentos frescos o congelados más crocantes y saludables sin aceite o con menos cantidad que la usada en los modos de convección normal. Para obtener mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la bandeja para Freidora de aire en la posición 3. La temperatura se puede establecer entre 350 °F (175 °C) y 500 °F (260 °C). No es necesario precalentar el horno en este modo. Siga la receta o las instrucciones del paquete para establecer la temperatura el tiempo o la cantidad.

Cómo configurar el horno para el modo Freidora de aire

1. Coloque la bandeja en la posición 3 de la parrilla.
2. Seleccione **Freidora de aire** con la perilla.
3. Utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomiendan las instrucciones. La temperatura predeterminada es 425 °F (215 °C).
4. Empuje la perilla y configure las opciones Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start si es necesario.
5. Toque **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
6. Cuando finalice la cocción, toque  y retire la comida.



Colocación recomendada de la bandeja de freidora de aire

NOTA

- Coloque una placa o bandeja para horno sobre la rejilla, debajo de la bandeja de freidora de aire para atrapar la grasa. Esto contribuirá a reducir las salpicaduras y el humo en alimentos con alto contenido graso, como las alitas de pollo.
- Este modo está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno. Coloque la comida en la posición 3 de la rejilla para obtener mejores resultados.

- Antes de usar un utensilio de horneado, compruebe la temperatura máxima permitida por la placa para horno.

Horno de gas

- En la parte inferior, coloque hojas de papel, como papel manteca, para absorber la grasa y reducir las salpicaduras y el humo durante el uso de la freidora de aire.
- Para cocinar comidas frescas o caseras, esparza aceite de manera uniforme por un área amplia para que el producto final sea más crocante.
- Los recubrimientos húmedos o gruesos no tendrán una consistencia crocante con la freidora de aire.

PRECAUCIÓN

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

Guía para el modo Air Fry (Freidora de aire)

NOTA

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

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Papas				
Papas fritas congeladas	30-35	425-450	30-35	-
Papas fritas congeladas y condimentadas	25-30	425-450	20-25	-
Tater Tots congelados	40-45	450	20-25	-
Papas ralladas congeladas	25-30	450	20-25	-
Papas trozadas congeladas	30-35	425-450	20-25	-
Papas fritas caseras	25-30	425	25-30	Pele las papas y córtelas en bastones con un grosor de ½ de pulgada. Sumérgalas en agua fría durante 30 minutos. Úntelas con 3 cucharadas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.
Papas trozadas caseras	25-30	450	30-35	Córtelas en trozos. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta.

Comida	Cantidad (oz)	Temperatura (°F)	Tiempo (min)	Consejos
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	24-28	400-425	18-23	-
Alas de pollo congeladas	30-35	425	27-32	-
Aros de cebolla congelados	20-25	425	15-20	-
Bastones de pescado congelados	20-25	425	18-22	-
Tiras de pollo congeladas	25-30	425-450	25-30	-
Churros congelados	20-25	425	18-22	-
Carne de aves				
Muslos frescos	35-45	425-450	33-38	Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta. Los alimentos con alto contenido graso pueden generar humo en la freidora de aire.
Alas de pollo frescas	30-35	425-450	28-33	
Pechugas de pollo rebozadas	30-35	400-425	40-45	Pase los muslos de pollo por la mezcla de harina. Bata los huevos y la leche. Pase las pechugas de pollo enharinados por la mezcla de huevo. Páselas por pan rallado y mezcle hasta que queden recubiertas de pan rallado. Sazone a gusto con sal y pimienta. Úntelas con 3 cucharadas soperas de aceite.

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

Horno de gas

Modo Cocción al vacío

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

Cómo configurar el horno para el modo Sous vide al aire

1. Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 4.
2. Seleccione **Sous vide al aire** con la perilla.
3. Utilice la perilla para cambiar la temperatura predeterminada. Ingrese la temperatura sugerida para su comida según recomiendan las instrucciones. La temperatura predeterminada es 150 °F (65 °C).
4. Empuje la perilla y configure las opciones Cook Time (Tiempo de cocción) o Delay Start si es necesario.
El modo Air Sous Vide (Cocción al vacío) se puede programar a 99 h, 59 min
5. Toque **Start (Iniciar)** o empuje la perilla.
6. Cuando finalice la cocción, toque  y retire la comida.

NOTA

- Para ver la configuración del tiempo de cocción, consulte la sección **Cook Time (Tiempo de cocción)** en la página 35.
- Para ver la configuración del inicio retardado, consulte la sección **Inicio retardado** en la página 35.



NOTA

- No es necesario precalentar el horno al usar el modo Air Sous Vide (Cocción al vacío).
- Coloque las bolsas de alimentos cerradas al vacío en la parrilla en la posición 4 del horno.
- Utilice este modo para cocinar carnes rojas o de ave, pescado, mariscos o verduras.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Córtelos prolijamente y almacénelos en el refrigerador.
- Utilice bolsas al vacío resistentes al calor para transportar y almacenar los ingredientes.
- Nunca reutilice las bolsas al vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de la comida. Añadir sal o azúcar puede reducir el tiempo de cocción.
- Utilice la guía de recomendaciones para cocción al vacío para conocer el tiempo de cocción y la temperatura para la comida recomendados.
- Utilice solamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan consumir crudos sin riesgos.

Consejos

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

Guía de recomendaciones para cocción al vacío

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Carne de res			
Filete de 1.5" de grosor	Poco cocido	130	2.5-4
	Cocido	140	2.5-4
	Bien cocido	155	3-5
Asado	Cocido	150	6-12
	Bien cocido	155	6-12
Carne de cerdo			
Chuletas sin hueso	Tierno	150	3-5
	Firme	160	3-5
Asado	Cocido	150	4-6
	Bien cocido	160	5-7
Cerdo desmenuzado	Bien cocido	160	15-48
Carne de aves			
Pechuga de pollo	Tierno	145	3-4
	Firme	160	3.5-4.5
Pechuga de pato	Tierno	145	3-4
Pescado			
Filete de salmón	Tierno	130	2-4
	Bien cocido	145	2-4

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°F)	Tiempo (horas)
Filete de bacalao	Tierno	130	2-4
Verduras			
Espárragos	-	180	0.5-2
Papa en rodajas	-	190	2-4
Batata en rodajas	-	190	2-4
Zanahoria en rodajas	-	190	2-4
Calabaza en cubos	-	180	2-3
Fruta			
Manzana en rodajas	-	180	2-3
Piña en rodajas	-	180	1-2
Pera en rodajas	-	180	2-3

Horno de gas

Verdura por convección

Guía de recomendaciones de verdura por convección

- No es necesario precalentar el horno.
- Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una sola parrilla del horno y coloque el plato en la posición de parrilla 3.
- La temperatura puede establecerse entre 350 °F (177 °C) y 450 °F (232 °C). La temperatura predeterminada es de 400 °F (205 °C).

Elementos	Temperatura (°F)	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción (min)
Papas	375-425	3	30-45
Rodajas de tomate	425-450	3	20-25
Rodajas de cebolla	400-425	3	20-25
Rodajas de zanahoria	375-425	3	35-45
Rodajas de pimiento	375-425	3	20-25
Ramillete de brócoli	400-425	3	25-30
Ramillete de coliflor	400-425	3	25-30
Espárragos	425-450	3	15-20
Hongos	425-450	3	15-20
Calabacín, cortado longitudinalmente	375-400	3	30-50
Rodajas de calabaza	375-400	3	30-50
Rodajas de berenjena	400-425	3	20-25
Judías verdes	400-425	3	15-20

* Esta tabla se incluye solo a modo de referencia.

NOTA

- Cuando cocine vegetales, coloque papel para hornear en una bandeja para atrapar goteos.
- Se recomienda utilizar algún aceite como de oliva o de palta y sal o pimienta.
- Se recomienda servir con hierbas frescas como hojas de albahaca o de romero y quesos gratinados a gusto.
- Sirva los vegetales cocidos con su plato principal favorito.
- Se recomienda comer verduras todos los días para mantenerse saludable.
- Se recomienda que las verduras que no aparecen en la lista se cocinen primero a la temperatura predeterminada y, luego, a temperaturas más altas o bajas.
- Por motivos de desempeño, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse automáticamente durante el funcionamiento.

Deshidratar

Este modo seca los alimentos o les quita la humedad mediante la circulación de calor. Después de secar los alimentos, consérvelos en un lugar fresco y seco. En el caso de las frutas, agregar jugo de limón o de piña o espolvorear azúcar sobre ellas ayuda a que retengan su dulzura.

NOTA

- No hay precalentamiento antes de la deshidratación.
- Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.

Levantamiento del pan (Fermentación de pan)

El modo Proof (Levantamiento) proporciona una temperatura óptima para el proceso de levantamiento del pan y, por lo tanto, no requiere un ajuste de temperatura. Para obtener el mejor resultado, inicie la opción Proof (Levantamiento) con el horno frío.

NOTA

- No hay precalentamiento antes de la fermentación del pan.
- Coloque la parrilla en la posición 2 o 3.

Mantener caliente

Mantiene caliente la comida cocinada a temperatura baja durante 3 horas.

NOTA

Coloque la parrilla en la posición 3 o 4.

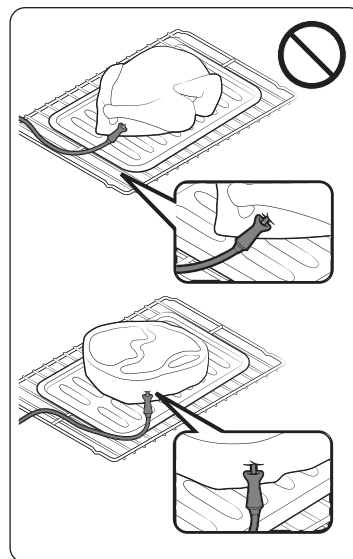
PRECAUCIÓN

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Sensor de temperatura

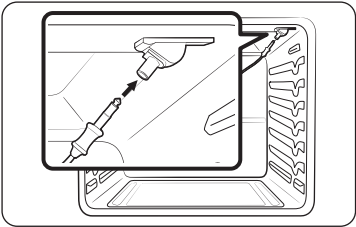
El sensor de temperatura le permite cocinar carnes asadas y de ave a la temperatura interna exacta que desee, lo que elimina las conjeturas a la hora de determinar si un trozo de carne está hecho o no.

Puede usar el sensor de temperatura con el horno configurado en **Hornear**, **Horneado por convección** o **Rostizar por convección**. Cuando utilice el sensor de temperatura, la temperatura interna aparece en la pantalla cuando llega a 100 °F (38 °C).

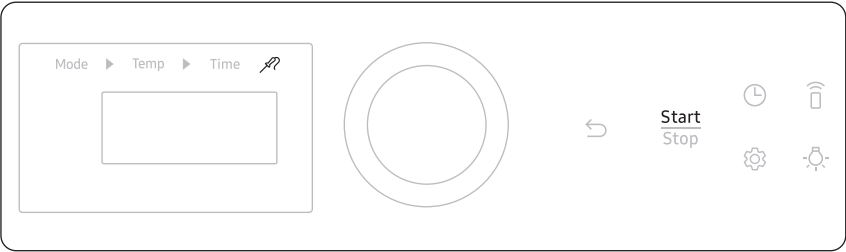


1. Inserte el sensor de temperatura en la carne de modo que la punta se encuentre en el centro del corte.
 - Al insertar el sensor de temperatura, asegúrese de que no entre en contacto con hueso, grasa ni cartílago.
 - Para carnes con hueso, inserte el sensor en el centro de la parte más baja y gruesa del corte.
 - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo interno, paralelo a la pata.
 - Si retira el sensor de temperatura con la cocción en curso, el horno se apagará en 60 segundos.
 - Es posible que el sensor de temperatura no funcione bien si se lo coloca en comida congelada. (No aparecerá el ícono del sensor de temperatura).

Horno de gas



2. Inserte el enchufe del sensor de temperatura en la entrada de la parte superior de la pared del horno.
3. Seleccione la operación de cocción (Hornear por convección, Rostizar por convección u Hornear), y la temperatura.
4. Configure la temperatura interna entre 100 °F (38 °C) y 200 °F (94 °C) con la perilla.



5. Configure la opción Delay Start si es necesario.
6. Toque **Start (Iniciar)**. Cuando la comida alcance la temperatura interna configurada, el horno se apagará automáticamente y ,luego, emitirá un pitido.

NOTA

El funcionamiento del sensor de temperatura se interrumpirá cuando la temperatura llegue al valor configurado.

Tabla de temperatura

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Carne de res/ cordero	Poco cocido	140-150
	Cocido	160-170
	Bien cocido	170-180
Carne de cerdo		170-180
Carne de aves		165-185

PRECAUCIÓN

- Para proteger el sensor de temperatura, tenga cuidado de no introducirlo sin que sobresalga de la superficie de la carne. Asegúrese de que el sensor esté en el centro de la carne.
- No guarde el sensor en el horno.
- No coloque el sensor dentro el horno durante el ciclo de autolimpieza o de asar. Esto provocará daños permanentes en el sensor.
- Para evitar daños en el sensor, asegúrese de descongelar la comida antes.
- No use pinzas para insertar o retirar el sensor. Las pinzas pueden dañar el sensor.
- Use el sensor de temperatura solo para las operaciones de cocción correspondientes.

NOTA

Si cubrió la carne con papel de aluminio y la dejó cubierta durante 10 minutos después de la cocción se complete, la temperatura interna se elevará entre 5-10 °F (3-6 °C).

Opciones de cocción

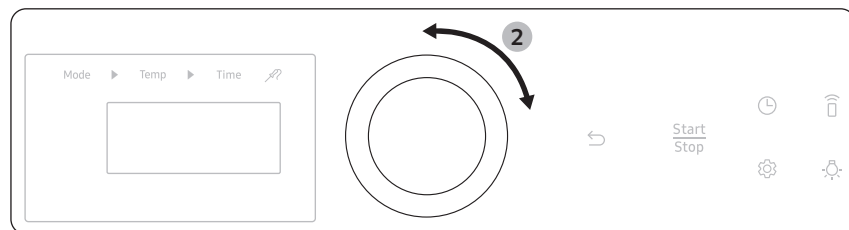
⚠ PRECAUCIÓN

La comida que puede echarse a perder rápidamente (como leche, huevos, pescado, carne roja y de ave) debe conservarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Incluso estando refrigerada, no debe dejarla reposar durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y se debe retirar de inmediato cuando finalice.

Tiempo de cocción

La cocción temporizada configura el horno para cocinar alimentos a cierta temperatura durante un período de tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente al finalizar.

Modo: Hornear/Horneado por convección/ Rostizar por convección / Verdura por convección / Freidora de aire / Sous vide al aire /Deshidratar



1. Seleccione el modo de cocción deseado, por ejemplo, **Hornear**.
2. Si es necesario, cambie la temperatura con la perilla.
3. Cuando se muestra **Start (Iniciar)**, toque ⌚ para configurar el tiempo de cocción.
4. Defina el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas 59 minutos con la perilla.
5. Toque **Start (Iniciar)**. El horno se encenderá automáticamente y empezará a precalentarse. La temperatura aumentará hasta alcanzar la que haya configurado. El horno comenzará a cocinar durante el período que haya configurado.
6. Una vez finalizado el precalentamiento, introduzca el recipiente con los alimentos en una parrilla y cierre la puerta.
7. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

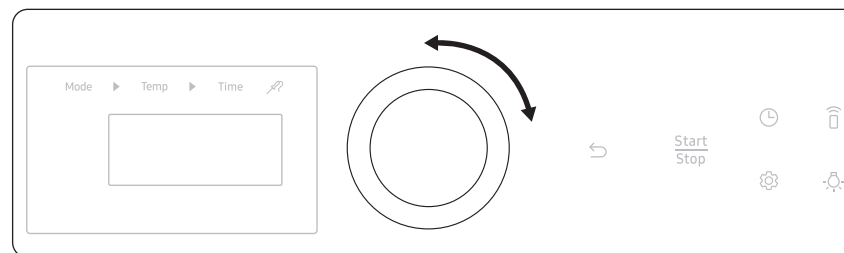
📖 NOTA

Para cambiar el tiempo de cocción programado, toque el icono ⌚ e ingrese otro valor de tiempo. Luego, empuje la perilla para confirmar.

Inicio retardado

La opción Delay Start le permite retrasar el momento en que el horno comienza con la operación de cocción. Puede configurar la opción Delay Start para que retrase automáticamente hasta 12 horas el inicio de una operación de cocción seleccionada.

Modo: Hornear / Horneado por convección / Rostizar por convección / Verdura por convección / Freidora de aire / Sous vide al aire / Deshidratar / Autolimpieza



1. Introduzca el recipiente con los alimentos en una parrilla y cierre la puerta.
2. Toque ⚙ y seleccione la opción **Inicio retardado**.
3. Seleccione el modo de cocción deseado, por ejemplo **Hornear**.
4. Si es necesario, cambie la temperatura con la perilla.
5. En caso de ser necesario, ingrese la hora de inicio o el tiempo de cocción con la perilla.
6. Toque **Start (Iniciar)**.
7. El horno comienza a cocinar a la hora definida.

📖 NOTA

Para cambiar la hora de inicio, empuje la perilla e ingrese otra hora.

Horno de gas

Funciones especiales

La opción Sabbath



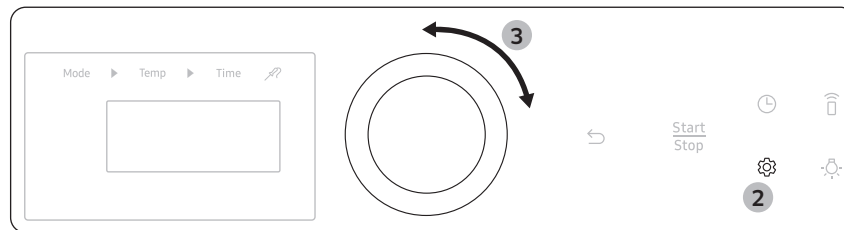
(Para usar en festividades judías y Sabbath)

Use esta opción solo para cocinar en festividades judías y Sabbath. Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

Con la opción Sabbath

- La temperatura del horno puede configurarse más alta o baja después de establecer esta función.
- La pantalla no cambia y el horno no emite un pitido cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se configure para hornear con la función Sabbath activa, el horno permanecerá encendido hasta que se cancele la función. Esto anulará la configuración predeterminada de fábrica de ahorro de energía de 12 horas.
- Si se necesita la luz del horno durante la función Sabbath, toque  antes de activar la función Sabbath. Una vez que la luz del horno esté encendida con la opción Sabbath activa, la luz permanecerá encendida hasta que se apague la opción.
- Si desea que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.
- No utilice la placa de cocción superficial cuando la opción Sabbath está activada.

Para activar la opción Sabbath



1. Inicie un modo Hornear.
2. Toque  y seleccione la opción **Sabbath**.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido**.
4. Empuje la perilla para guardar los cambios.

NOTA

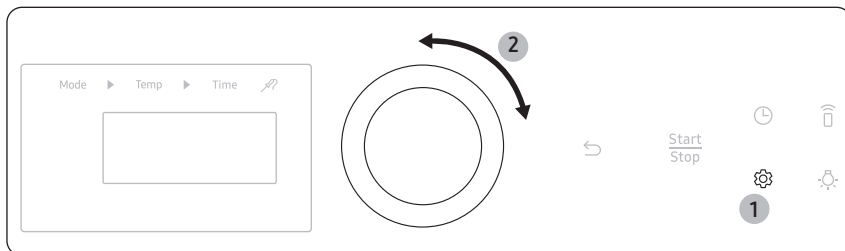
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez que comience la cocción, pero la pantalla no cambiará y el aparato no emitirá un pitido. Después de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Para apagar el horno en cualquier momento, toque **Off (Desactivado)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Sabbath.
- Para desactivar la opción Sabbath, mantenga presionado  durante 3 segundos.
- Puede definir el tiempo de cocción antes de activar la opción Sabbath.
- Después de un corte eléctrico, el horno no volverá a funcionar de inmediato. "Sabbath" se mostrará en el panel de control, pero el horno no se volverá a encender. La comida puede retirarse de forma segura del horno, pero no debe desactivar la opción Sabbath ni volver a encender el horno hasta después de las festividades o el Sabbath.
- Después del Sabbath, desactive la opción; para eso, debe mantener presionado  durante al menos 3 segundos.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el modo Sabbath, gire la perilla (en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura, en el sentido contrario para disminuirla). Cada giro de la perilla cambia la temperatura 5 °F.

PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto Hornear cuando la opción Sabbath está activada. Solo los siguientes botones funcionarán correctamente: **Botón numérico**, **Hornear**, **Start (Iniciar)** horno y **Off (Desactivado)** horno.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura durante aproximadamente 30 minutos después de iniciar la opción Sabbath. Espere a que el horno alcance la temperatura definida. El ventilador del horno opera solo cuando la temperatura del horno aumenta.

Configuración del sistema

Toque el botón  en el panel de control y, luego, gire la perilla para utilizar funciones adicionales o cambiar distintas opciones del horno. Consulte la tabla a continuación para conocer las descripciones detalladas.



Ajuste	Descripción
Temporizador	Función de temporización.
Inicio retardado	Retrasa la cocción cuando el horno comienza la función de cocción. NOTA Consulte la página 36 .
Bloquear	Bloquear el panel de control y la puerta.
Favoritos	Guardar el modo de cocción y el valor utilizados con frecuencia.
Mis modos	Agrega o elimina modos de cocción.
Mi patrón	Recuerda y almacena los ajustes de cocción.
Conversión automática	Reduce automáticamente la temperatura 25 °F (15 °C) al utilizar Horneado por convección.
Ahorro de energía transcurridas 12 horas (Ahorro de energía transcurridas 12 horas)	Apaga automáticamente el horno 12 horas después de que comienza a cocinar o 3 horas después de que comienza a asar.
Unidad de temperatura	Configura el control del horno para que muestre temperaturas en grados Fahrenheit o Celsius.

Ajustar temp.	Volver a calibrar la temperatura del horno.
Luz de bienvenida	Apaga o enciende la luz de la perilla.
Sabbath	Activa o desactiva el modo Sabbath. NOTA Consulte la página 36 .
Sonidos	Encender o apagar el sonido del horno (pitidos).
Protector de pantalla	Adjust the display timeout.
Use 24-hour Format	Configura el reloj para que muestre la hora en formato de 12 o 24 horas. NOTA Consulte la página 16 .
Fecha y hora	Configura el reloj para que muestre la fecha y hora actual. NOTA Consulte la página 16 .
Language	Seleccionar el idioma que prefiera, que puede ser inglés, francés, español o portugués.
Wi-Fi	Activar o desactivar el modo Wi-Fi.
Reiniciar	Apaga o enciende el dispositivo.
Restablecer valor de fábrica	Restablece los ajustes de fábrica predeterminados.

Horno de gas

Temporizador

La función de temporizador le ofrece un temporizador adicional que puede utilizar para cronometrar la cocción, como de huevos hervidos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. Puede configurar el temporizador desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.

1. Toque  Para seleccionar **Temporizador (Temporizador)** con la perilla.
2. Ingrese la hora deseada con la perilla.
3. Al finalizar, empuje la perilla.
4. Para cancelar, pausar o editar los ajustes de **Temporizador (Temporizador)**, empuje o gire la perilla. Para seleccionar Cancel (Cancelar) con la perilla.
5. Cuando transcurra el tiempo definido, el horno emitirá un pitido y mostrará el mensaje "Time's up" (Tiempo acabado).
El temporizador comenzará a contar el tiempo después de finalizar **Temporizador (Temporizador)**; dura solo 10 minutos. Empuje o gire la perilla.

Bloquear

Bloquee el panel de control y la puerta para evitar que se accione la estufa por error o que el dispositivo se incline. La función de bloqueo puede evitar que niños y mascotas activen de manera no intencional el horno.

Toque  y seleccione **Bloquear** con la perilla para bloquear tanto el panel de control como la puerta. Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel del horno no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

Favoritos

Puede agregar hasta 10 ajustes de cocción de uso frecuente a la lista de Favoritos para aplicarlos fácilmente en el futuro.

Adición del nuevo ajuste de cocción a Favoritos

1. Toque  y seleccione **Favoritos** con la perilla.
2. Configure el ajuste de cocción (Mode [Modo], Temperature [Temperatura], Cook Time [Tiempo de cocción], Probe Temp [Temperatura del sensor]).
3. Si es necesario, seleccione las opciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Probe Temp (Temperatura del sensor) y confirme para guardar.

Edición de los ajustes de cocción favoritos

1. Toque  y seleccione **Favoritos** con la perilla.
2. Seleccione **Edit** (Editar).
3. Cambie el ajuste de cocción. Los elementos que aparecen en la lista pueden cambiar en función de lo que seleccione. (Cook mode [Modo de cocción], Temperature [Temperatura], Cook Time [Tiempo de cocción], etc.)

Cómo eliminar los ajustes de cocción favoritos

1. Toque  y seleccione **Favoritos** con la perilla.
2. Seleccione **Delete** (Eliminar).
3. Seleccione el ajuste favorito de cocción que desea eliminar.

Uso de los ajustes favoritos de cocción

1. El elemento guardado como **Favoritos** se mostrará como uno de los modos del horno. Seleccione su elemento favorito entre los modos.
2. Toque **Start** (Iniciar).

Mis modos

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

1. Toque  y seleccione **Mis modos** con la perilla de disco.
2. Gire y empuje la perilla para seleccionar o cancelar la selección de los modos.
3. Seleccione **Save (Guardar)** para guardar los cambios.

NOTA

Puede descargar un nuevo modo a través de la aplicación SmartThings y agregarlo a **Mis modos**.

Mi patrón

Esta función registra y almacena los ajustes de cocción que utiliza el usuario con frecuencia.

1. Toque .
2. Seleccione **Mi patrón** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido** u **/Off (Desactivado)** y empújela para guardar los cambios.

Conversión automática

La opción Conversión automática convierte automáticamente temperaturas de horneado normales en temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F (176.6 °C) y toca **Start (Iniciar)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325 °F (162.7 °C).

1. Toque  y seleccione **Auto Conversion** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido** u **/Off (Desactivado)**.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Ahorro de energía transcurridas 12 horas

Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después de que comienza a cocinar o 3 horas después de que comienza a asar.

1. Toque  y seleccione **Ahorro de energía transcurridas 12 horas** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido** u **/Off (Desactivado)**.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Temp. temp. (°F o °C)

Cambie el formato de la temperatura del horno a grados Fahrenheit o Celsius. El valor predeterminado es Fahrenheit.

1. Toque .
2. Seleccione Temp. Unit (Unidad de temperatura) con la perilla.
3. Gire la perilla de disco para seleccionar la unidad y presiónela para guardar los cambios.

Ajustar temp.

La temperatura del horno viene calibrada de fábrica. Cuando utilice el horno por primera vez, siga los tiempos y las temperaturas recomendados de la receta en todo momento. Si parece que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede volver a calibrar la temperatura del horno. Antes de volver a calibrarla, pruebe la receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado deben ayudarlo a decidir el ajuste necesario. La temperatura del horno se puede ajustar en ± 35 °F (± 19 °C).

1. Toque .
2. Seleccione **Adjust Temp.** (Ajustar temperatura) con la perilla.
3. Gire la perilla para ajustar el valor de temperatura.
4. Empuje la perilla para guardar los cambios.

NOTA

Este ajuste no afectará la temperatura para asar o de autolimpieza, y se almacenará en la memoria tras un corte de luz.

Luz de bienvenida

Apaga o enciende la luz de la perilla. Knobs light up when you wake up the oven display.

1. Toque  y seleccione **Luz de bienvenida** con la perilla.
2. Gire la perilla de disco hacia la posición On/Off (Encendido/Apagado).
3. Empuje la perilla 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.

Horno de gas

Sonidos

Puede ajustar el sonido.

1. Toque  y seleccione **Sounds (Sonidos)** con la perilla de disco.
2. Gire la perilla para seleccionar Mute (silencio), Minimum (mínimo), Normal o Maximum (máximo)
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

Protector de pantallas (Protector de pantalla)

Puede seleccionar el tiempo antes de que se encienda el protector de pantalla.

1. Toque  y seleccione **Protector de pantallas** con la perilla.
2. Gire la perilla para seleccionar **Encendido** u **/Off (Desactivado)**.
3. Empuje la perilla para guardar los cambios.

NOTA

Energy consumption may increase depending on your setting.

Language (Idioma)

Seleccionar el idioma que prefiera, que puede ser inglés, francés, español o portugués. No puede cambiar el idioma durante la cocción.

1. Toque .
2. Seleccione **Language** (Idioma) con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Language** (Idioma) y empújela para guardar los cambios.

Reiniciar

Apaga o enciende su dispositivo.

1. Toque .
2. Seleccione **Restart** (Reiniciar) con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Restart/Cancel** (Reiniciar/Cancelar).

Restablecer valor de fábrica

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

1. Toque .
2. Seleccione **Factory Reset** (Restablecer valor de fábrica) con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Cancel/Reset** (Cancelar/restablecer).

Demo mode

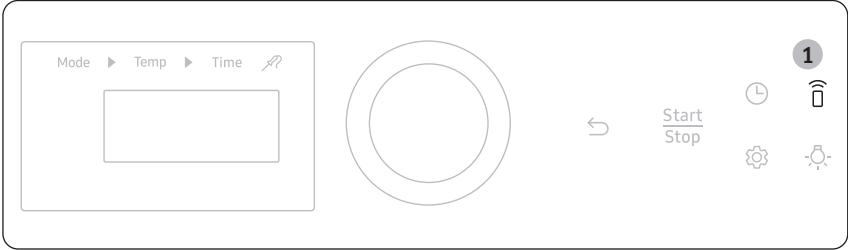
Esta opción la utilizan los minoristas para fines de imagen únicamente. En este modo, el elemento de calor no funciona.

1. Fije la hora en 12:34.
2. Presione  y la tecla  al mismo tiempo durante 5 segundos.
3. El indicador de modo de demostración aparecerá en la pantalla.

Control inteligente

Cómo conectar el horno

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



Para controlar el horno de forma remota

1. Toque . "AP" aparece en la pantalla. Ahora el horno puede controlarse a distancia mediante un dispositivo conectado.
2. Seleccione el ícono del horno en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación Oven Control. Cuando la aplicación está conectada con el horno, puede ejecutar las siguientes funciones a través de la aplicación:

Control remoto del horno con la aplicación SmartThings	
Control del horno/placa de cocción	• Compruebe el estado del horno. • Controle el estado de encendido/apagado del quemador de cada placa de cocción.
Control remoto del horno	• Configure o ajuste las opciones del horno de forma remota.
Mi cocción	• Apague el horno de forma remota. • Una vez que comienza la cocción, puede cambiar de forma remota el tiempo de cocción y la temperatura definidos.
Comprobación de errores	• Reconoce errores automáticamente.
Sensor de temperatura	• Controle la temperatura actual y restablezca las opciones del sensor.
Aunque no aparezca "AP" en la pantalla, podrá controlar el estado del horno y las placas de cocción, y apagar el horno.	

Horno de gas

Wi-Fi Encendido (Activado)/Desactivado (Desactivado)

Si desactiva el modo Wi-Fi, los dispositivos móviles no podrán conectarse a la estufa.

1. Toque .
2. Seleccione **Wi-Fi** con la perilla.
3. Gire la perilla para seleccionar **Encendido/Off (Desactivado)** y empújela para guardar los cambios.

NOTA

- Si abre la puerta del horno o toca **Control inteligente**, se elimina "AP" de la pantalla y se impide el funcionamiento de la mayoría de las funciones remotas.
- Cuando la cocción finaliza o se cancela, "AP" desaparece de la pantalla.
- Por razones de seguridad, no puede encender el horno de gas de manera remota.
- Por razones de seguridad, debe especificar el tiempo de cocción para permitir el control remoto.
- El horno sigue funcionando aunque se pierda la conexión de Wi-Fi.
- **Control inteligente** no funcionará correctamente si la conexión de Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

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

- Bixby es el nombre de la solución de inteligencia artificial de Samsung que permite controlar el producto a través de la voz.
- Para utilizar la función de reconocimiento de voz, es necesario conectar la aplicación SmartThings y el producto en el teléfono inteligente.
- En el caso de los modelos que no reconocen directamente la entrada de voz tras conectarse a la aplicación, algunas funciones pueden aún controlarse a través de Bixby en los teléfonos inteligentes de Samsung.
- Aplicación SmartThings → Asistente de voz → Bixby. Puede consultar la pronunciación del dispositivo Bixby.

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.

Guía de instalación

A continuación, se indica cómo vincular la cuenta de SmartThings en la aplicación Amazon Alexa o 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. Luego de la configuración del dispositivo, toque "**Voice assistant (Asistente de voz)**" y vincule su cuenta de Samsung con Amazon Alexa.
3. Verifique si los dispositivos están visibles en la aplicación Amazon Alexa. Si son visibles, la vinculación de la cuenta habrá terminado. (Verifique 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 Control inteligente son iguales a las indicadas para la aplicación SmartThings.

Mantenimiento

Limpieza

PRECAUCIÓN

Use el guante durante la limpieza.

Panel de control

En primer lugar, bloquee el panel de control y la puerta para evitar que el dispositivo se accione por error o se incline.

1. Toque  y seleccione **Bloquear** con la perilla para bloquear tanto el panel de control como la puerta.
2. Limpie el panel de control con un trapo suave humedecido en agua, agua caliente con jabón o limpiavidrios. No rocíe los limpiadores directamente sobre el panel de control.
3. Cuando termine, toque  para desbloquear el panel de control y la puerta.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el panel de control se apague y de que todas las superficies de la estufa estén frías antes de la limpieza. De lo contrario, puede sufrir quemaduras.
- Si la estufa se alejó de la pared, asegúrese de que el dispositivo antinclinación se vuelva a instalar adecuadamente cuando la estufa se coloque nuevamente en su lugar. De lo contrario, la estufa puede caerse y provocar lesiones.
- No utilice lana de acero ni limpiadores abrasivos de ningún tipo. Pueden rayar o dañar la superficie.

Superficie de acero inoxidable

1. Limpie cualquier derrame y manchas y exceso de grasa usando un paño suave húmedo.
2. Use un limpiador aprobado para acero inoxidable a un paño o toalla de papel.
3. Limpie un área a la vez, frotando en el sentido del veteado del acero inoxidable, de ser posible.
4. Al finalizar, seque la superficie con un paño suave y seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 todas las veces que sea necesario.

PRECAUCIÓN

- No utilice un paño de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Rayarán la superficie.
- No rocíe ningún tipo de limpiador dentro de los agujeros de las válvulas. El sistema de encendido está ubicado en estos orificios y no debe humedecerse.

Parrillas

Para mantener limpias las parrillas, retirelas de la cavidad y sumérgalas en agua tibia con jabón. Luego, limpie la suciedad de las parrillas usando un estropajo de plástico. Si las parrillas no se deslizan suavemente después de limpiarlas, frote las guías de las parrillas con papel de cera o un trapo humedecido con unas gotas de aceite de cocina. Esto ayudará a que las rejillas se deslicen con mayor facilidad por los carriles.

NOTA

- No lave las parrillas en el lavavajillas.
- Si una parrilla no se desliza suavemente, aplique unas gotas de aceite de cocina en las guías de las parrillas del horno.
- Si una parrilla se desliza con demasiada dificultad, engrásela con lubricante de grafito.
- Para comprar lubricante de grafito, comuníquese con nosotros al 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Para realizar compras en línea, visite <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> y busque la pieza DG81-01629A.

PRECAUCIÓN

- No deje las parrillas dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de las parrillas y dificultar su deslizamiento por las guías de las parrillas.
- No rocíe aceite de cocina ni lubricante directamente sobre las parrillas.

Mantenimiento

Bandeja para freír con aire

Para mantener limpia la bandeja para freír con aire, retírela de la cavidad y sumérjala en agua tibia jabonosa. Luego, limpie la suciedad de la bandeja para freír con aire usando un estropajo de plástico.

NOTA

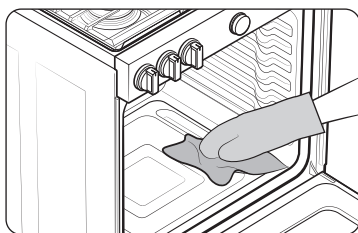
La bandeja para freír con aire se puede lavar en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

No deje la bandeja para freír con aire dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.

El calor extremo generado en este ciclo puede despegar permanentemente el recubrimiento de la bandeja, su color se pondrá ligeramente azul y el acabado se opacará.

Horno



Use el guante durante la limpieza.

Puerta

No quite la junta interna de la puerta del horno para limpiarla.

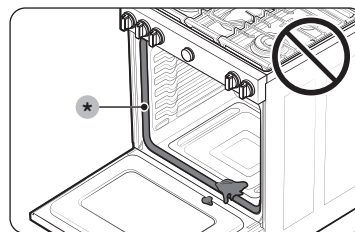
Lado interno de la puerta

- **Superficie interna:** Limpie el lado interno de la puerta con un estropajo de plástico con jabón y luego enjuáguelo con un trapo seco. Tenga cuidado de no mojar las juntas ni permitir que se humedezca la puerta.
- **Vidrio interior:** el vidrio interior se limpia automáticamente durante el ciclo de autolimpieza.

Lado externo de la puerta

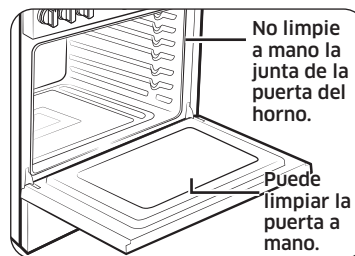
- **Superficie externa:** Siga las instrucciones de limpieza para la superficie de acero inoxidable en la sección anterior.
- **Vidrio exterior:** Limpie el vidrio exterior con la ayuda de un limpiador de vidrio o agua con jabón.

Luego, enjuáguelo y séquelo bien. Tenga cuidado de no mojar las juntas ni permitir que se humedezca la puerta.



PRECAUCIÓN

No deje que la humedad ingrese en la puerta ni entre en contacto con la junta de la puerta (*). La humedad puede reducir el rendimiento de la junta.



- Utilice agua y jabón para limpiar minuciosamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien todo. Puede utilizar limpiadores para vidrio y el vidrio exterior de la puerta del horno.

NO sumerja la puerta en agua.

NO rocíe agua ni permita que entre agua ni limpiador para vidrio en las ventilaciones de la puerta.

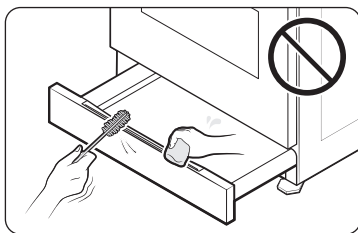
NO utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores ni otros materiales de limpieza abrasivos en el exterior de la puerta del horno.

- **NO limpie la junta de la puerta del horno.**

La junta de la puerta del horno está hecha con un material tejido que es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

Manija del cajón

Limpie el polvo con un cepillo de cerdas blandas o un paño suave humedecido con agua.

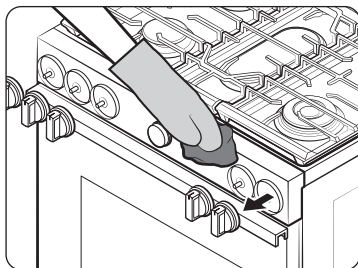


⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice detergentes alcalinos, ácido sulfúrico, ácido hidroclopórico, solventes orgánicos ni desinfectantes.
- Puede dañarse la superficie.

Controles del quemador

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superficiales estén en la posición Desactivado.



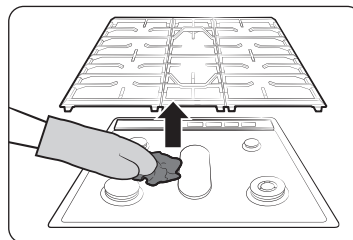
1. Tire de las perillas a la posición Desactivado de los vástagos de la válvula de control.
2. Limpie las perillas con agua caliente con jabón. Luego enjuáguelas y séquelas por completo.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable usando un limpiador de acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de la válvula de control.

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en un lavavajillas.
- No rocíe los limpiadores directamente sobre el panel de control. La humedad que ingresa en los circuitos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica o dañar el producto.

Superficie de la placa de cocción

La superficie de la placa de cocción con esmaltado de porcelana debe mantenerse limpia. Recomendamos que limpie los derrames de comida de inmediato.



1. Apague todos los quemadores superficiales.
2. Espere hasta que las rejillas de los quemadores se enfríen y quítelas.
3. Limpie la superficie de la placa de cocción con un paño suave. Si los derrames de comida llegan a los componentes de los quemadores, quite la tapa y el cabezal de los quemadores y limpie los derrames.
4. Cuando termine de limpiar, vuelva a colocar los componentes de los quemadores y luego coloque las rejillas de los quemadores nuevamente en su posición.

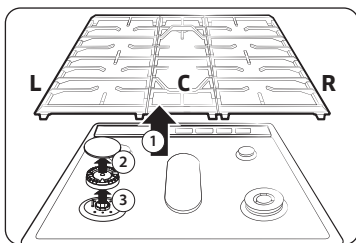
⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice un paño de lana de acero ni un limpiador abrasivo, que puede rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la placa de cocción para limpiarla. Las líneas de gas que llegan a las válvulas de los quemadores pueden dañarse y provocar un incendio o una falla en el sistema.
- No vierta agua en la placa de cocción mientras la limpia. Esto podría filtrar dentro del horno de gas y los sistemas eléctricos, lo que crearía un riesgo de descarga eléctrica o niveles altos de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o los puertos de gas.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia las ventilaciones para evitar la acumulación de grasa.

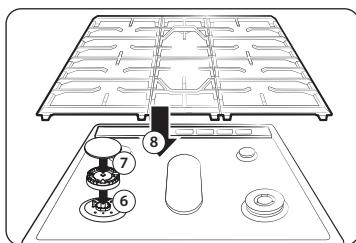
Mantenimiento

Rejillas de los quemadores y sus componentes

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



1. Quite la rejilla del quemador central (C) y a continuación las rejillas de ambos lados (izquierdo y derecho).
2. Quite las tapas de los quemadores de los cabezales.
3. Quite los cabezales de los quemadores de las válvulas hasta ver los electrodos de inicio.
4. Limpie todas las rejillas y los componentes de los quemadores extraíbles con agua caliente y jabón. No utilice paños de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque minuciosamente las rejillas y los componentes de los quemadores.

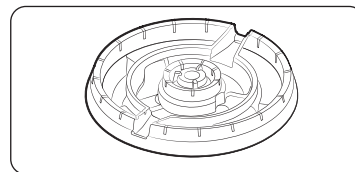


6. Vuelva a colocar los cabezales del quemador en su posición, encima de las válvulas. Asegúrese de insertar un electrodo de inicio a través del orificio de cada cabezal de quemador.

NOTA

Consulte la página siguiente para acceder a instrucciones detalladas de ensamblado de los componentes del quemador.

7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en su posición, encima de los cabezales de los quemadores. Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden niveladas sobre los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y compruebe si funcionan correctamente. Después de verificar su operación normal, apáguelos.



Cabezal de latón de quemador

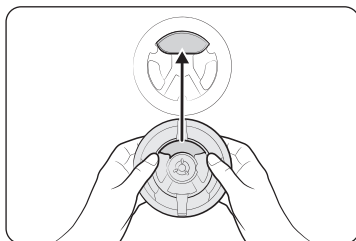
NOTA

- Las piezas de latón del quemador cambian de color con el uso. Sin embargo, esto no afecta su desempeño y puede limpiarlas con un limpiador de metales.
- Después de la limpieza, confirme que las aberturas de los puertos de los quemadores no estén obstruidas.
- Elimine todo el exceso de agua y deje secar por completo las tapas y los cabezales de los quemadores. Colocar el quemador central cabeza abajo permitirá que el agua drene con más facilidad.
- No lave ningún componente de los quemadores en un lavavajillas.

PRECAUCIÓN

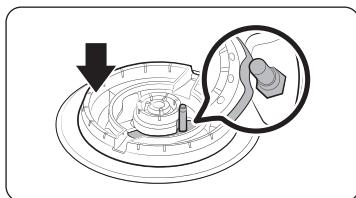
- Los electrodos de inicio no se pueden quitar. No intente quitarlos a la fuerza.
- Para evitar que se astillen, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies rígidas, como utensilios de cocina de hierro fundido.
- El cabezal del quemador se puede bloquear con comida o suciedad. Límpielo si parece estar bloqueado. Si limpia el cabezal con agua, móntelo solo después de que se encuentre completamente seco. Si el cabezal está húmedo, puede impedir que se enciendan los quemadores.
- Para evitar que las rejillas se caigan, asegúrense de quitar las dos rejillas laterales primero.
- No intente retirar la tapa del quemador central ovalado del cabezal.

Guía de instalación de quemadores

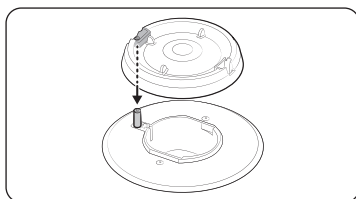


Cabezal de quemador doble

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo se alinee con el electrodo.

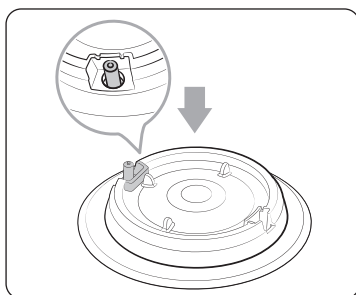


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura del electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

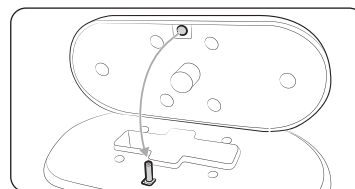


Cabezal de quemador redondo

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo se alinee con el electrodo.

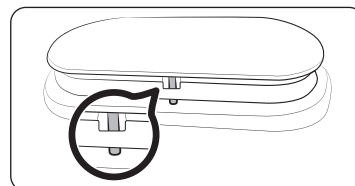


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura del electrodo. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

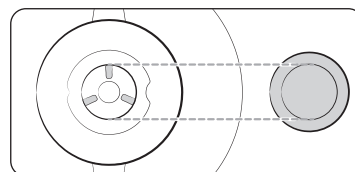


Quemador oval

1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo se alinee con el electrodo.



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

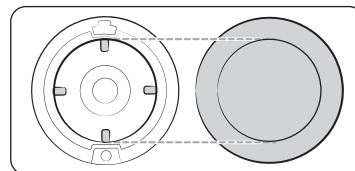
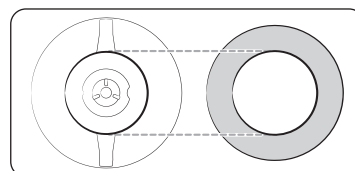


Tapa de quemador

Empareje las tapas con los quemadores de acuerdo con su tamaño, luego instale las tapas en los cabezales.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se instale en el cabezal del quemador correcto, esté centrada en el cabezal del quemador y quede nivelada.



Mantenimiento

Cabezal de quemador

Tapa de quemador

Parte superior	Parte inferior

⚠ PRECAUCIÓN
Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Si se instalan correctamente, deben quedar estables y niveladas.

📖 NOTA
La tapa del quemador de fuego lento preciso (RR) y la tapa del quemador doble interno (RF) son intercambiables.

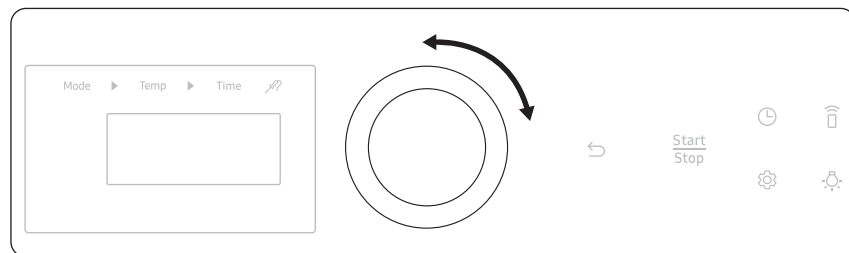
Autolimpieza
Este horno autolimpiante utiliza temperaturas altas (muy superiores a las de cocción) para quemar la grasa residual y los residuos por completo o para reducirlos a cenizas finas que usted pueda limpiar con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca de la estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas de la estufa pueden calentarse demasiado.
- Algunas aves son extremadamente sensibles al humo proveniente de un horno autolimpiante. Lleve a las aves a una habitación bien ventilada y lejos de la estufa.
- No cubra el horno, las parrillas del horno ni su base con papel de aluminio. Esto provocará una mala distribución de calor y malos resultados de cocción, y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá sobre las superficies internas del horno y se pegará.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de bloqueo automático de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y permanece bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura se encuentra por debajo de los 400 °F (205 °C).
- Abra con cuidado la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. El horno de gas seguirá estando MUY CALIENTE y es posible que salga aire y vapor caliente cuando se abra la puerta.
- Limpie todo derrame antes de usar la función de autolimpieza.
- No use limpiadores para horno. Los limpiadores para horno comerciales o cubiertas para horno NUNCA se deben usar dentro del horno ni alrededor de cualquiera de sus piezas. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No apague los quemadores superficiales cuando se esté ejecutando un ciclo de autolimpieza del horno. La autolimpieza no funcionará con un quemador superficial encendido.

Para realizar el ciclo de autolimpieza

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



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y desbloqueada.
2. Seleccione **Autolimpieza** con la perilla. Luego seleccione el tiempo de limpieza girando la perilla una o varias veces como se indica en la siguiente tabla.

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

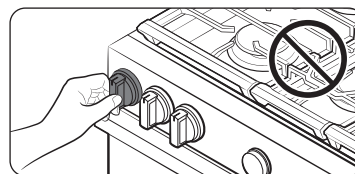
3. Toque **Start (Iniciar)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
4. El horno emitirá un pitido cuando finalice el ciclo de autolimpieza. La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno sea inferior a 400 °F (200 °C). Puede abrir la puerta cuando sea seguro hacerlo.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superficiales cuando se esté ejecutando un ciclo de autolimpieza del horno de gas.

⚠ ADVERTENCIA

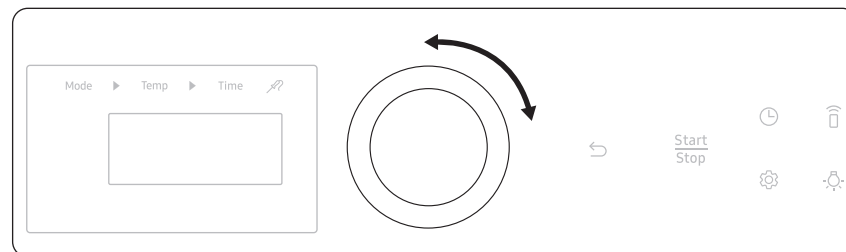
Asegúrese de que todos los controles estén en la posición Desactivado y de que todas las superficies estén FRÍAS antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



📖 NOTA

Asegúrese de que los quemadores superficiales estén apagados cuando se esté ejecutando un ciclo de autolimpieza del horno. La autolimpieza no funcionará con un quemador superficial encendido.

Para retrasar el inicio de un ciclo de autolimpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la página anterior.
2. Seleccione **Set Delay Start (Definir inicio retard)**.
3. Defina la hora en que desea que el horno comience el ciclo de autolimpieza con la perilla.
4. Toque **Start (Iniciar)**. El horno comenzará el ciclo de autolimpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que deba detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la presencia de humo en el horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, toque **Off (Desactivado)**. El ciclo se apagará, pero la puerta permanecerá bloqueada y el icono Bloquear parpadeará hasta que la temperatura del horno sea menor a 400 °F (200 °C).

Mantenimiento

Después de la autolimpieza

- La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno es inferior a 400 °F (200 °C).
- Cuando el horno se enfríe, limpie sus superficies con un paño para eliminar los restos de ceniza.
- Las manchas persistentes se pueden eliminar con un paño de lana de acero. Los restos de cal se pueden eliminar con un paño mojado con vinagre.
- Si no está conforme con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. Espere hasta que el horno se enfríe para comenzar otro ciclo.
- El ventilador de refrigeración funciona automáticamente durante un tiempo determinado después de la autolimpieza.
- La autolimpieza no funciona en las 2 horas posteriores a la ejecución de un ciclo de autolimpieza.

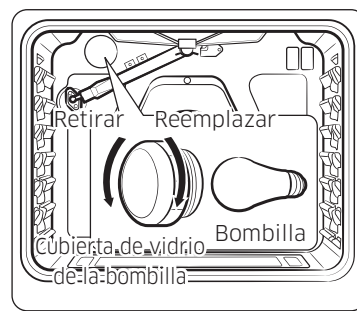
PRECAUCIÓN

No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de que finaliza el ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire o vapor caliente que sale podría provocarle quemaduras.

Colocación de la luz del horno

Luz del horno

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



1. Apague el horno.
2. Asegúrese de que el horno y la luz del horno estén fríos.
3. Abra la puerta y retire la cubierta de vidrio girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Retire la luz del horno del hueco girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque una bombilla nueva de 40 vatios para artefactos en el hueco y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.
6. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y gírela en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.

PRECAUCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, 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 impiden que pueda acceder a la luz del horno.

Extracción y reinstalación de la puerta del horno

Cómo extraer la puerta

PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla.
No levante la puerta por el mango.
- Ponga la alimentación en posición Desactivado antes de extraer la puerta.

1. Abra la puerta por completo.
2. Tire de los bloqueos de la puerta en dirección al marco de la puerta, hacia la posición de desbloqueo.

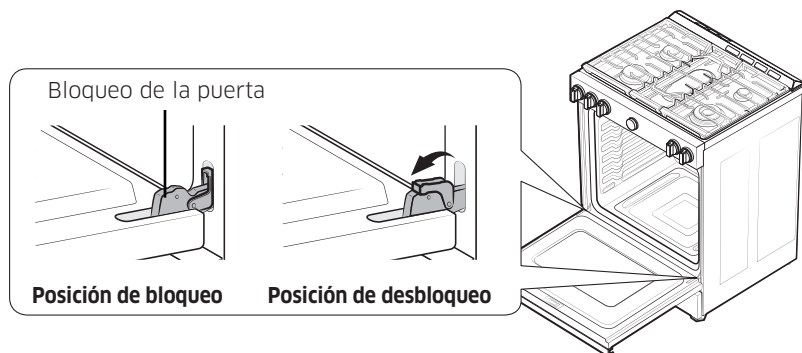
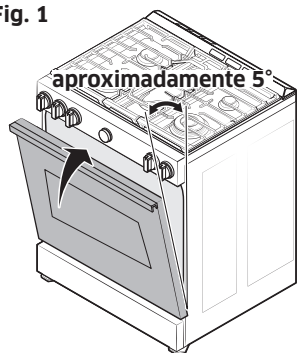
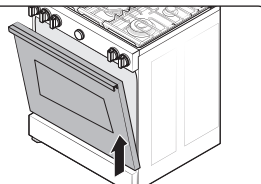


Fig. 1

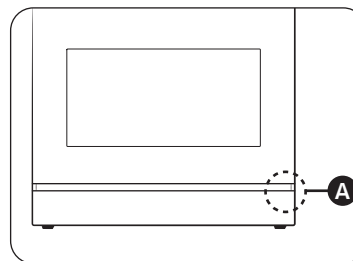


3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
4. Cierre la puerta para colocarla en la posición de extracción, que está a aproximadamente a 5 grados de la posición vertical (Fig. 1).

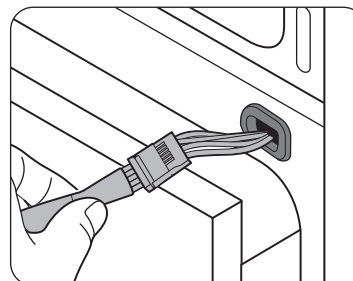
Fig. 2



5. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra estén alejados de las ranuras (Fig. 2) y, luego, desconecte el mazo de cables de la cámara en la parte inferior derecha de la puerta.



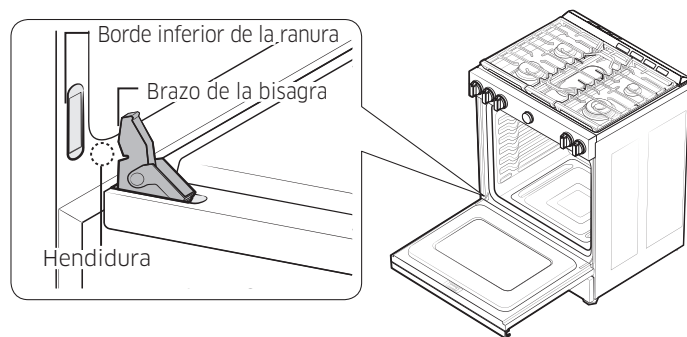
A. Arnés de cables



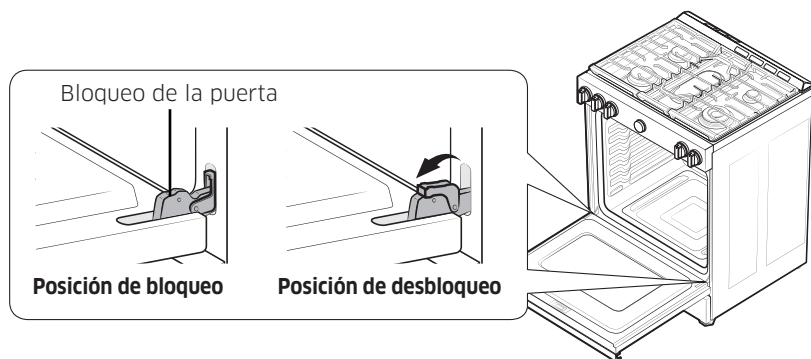
Mantenimiento

Cómo reinstalar la puerta

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
Al principio, vuelva a conectar el mazo de cables de la cámara en la parte inferior de la puerta.
2. Con la puerta en el ángulo de la posición de extracción, deslice las hendiduras de las ranuras de las bisagras en los bordes inferiores de las ranuras de las bisagras. Las muescas en cada brazo de la bisagra deben estar completamente insertadas hasta el fondo de cada ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, significa que las hendiduras no están insertadas correctamente hasta el fondo de cada ranura.
4. Empuje los bloqueos contra el marca delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.



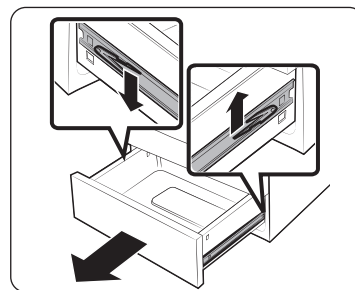
5. Cierre la puerta del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

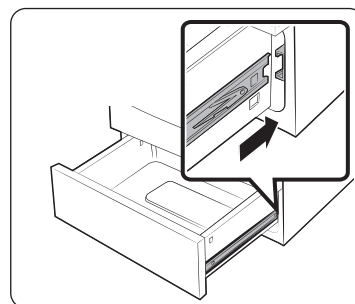
Luego de reemplazar la puerta, asegúrese de volver a conectar los cables. Presiónelos hacia adentro para volver a colocarlos como estaban antes de quitar la puerta. Los cables que no se conecten o se coloquen correctamente podrían atascarse con la puerta o dañarse por el calor.

Cómo extraer y reinstalar el cajón de almacenamiento

Cajón de almacenamiento



1. Deslice el cajón para abrirlo hasta que se detenga.
2. Localice los clips de las guías de rodillo a cada lado. Con ambas manos, tire hacia abajo el clip izquierdo mientras eleva el derecho y, a continuación, retire el cajón.
3. Con la ayuda de un paño o un cepillo suave, limpie el cajón con agua tibia y jabonosa. Luego, enjuáguelo y séquelo bien.



4. Coloque el cajón en las guías de rodillo a cada lado y, a continuación, coloque los clips a presión en su lugar.

Solución de problemas

Si nota un problema con la estufa, consulte las tablas que se muestran a continuación y, a continuación, intente las acciones sugeridas.

Puntos de control

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Acción
Si hay olor a gas.	La perilla del quemador superficial no está en la posición Desactivado y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador a Desactivado .
	Hay una pérdida de gas	Evacúe la habitación, el edificio o el área de ocupantes. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. Es eléctrico y podría provocar una chispa que encienda el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemador superficial

Problema	Causa	Acción
No todos los quemadores encienden.	El cable de alimentación no está conectado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está conectado o encendido correctamente.	Consulte las instrucciones de instalación que vienen con su estufa.
Los quemadores superficiales no encienden.	La perilla de control no está configurada correctamente.	Presione la perilla y gírela hacia la posición Lite.
	Las tapas del quemador no están en su lugar. La base del quemador está desalineada.	Limpie los electrodos. Coloque el cabezal del quemador sobre su base. Alinee la base del quemador.
El quemador superficial hace clic durante la operación.	La perilla de control se dejó en la posición Lite.	Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla de control hacia la configuración deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, comuníquese con un técnico de servicio.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Los quemadores no queman parejo.	Los componentes y las tapas del quemador superficial no están montadas correctamente y a nivel.	Consulte la página 47 .
	Los quemadores superficiales están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superficiales. (Consulte la página 46).
Llamas muy grandes o amarillas en los quemadores superficiales.	Se instaló el orificio incorrecto del quemador.	Compruebe el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o gas natural en lugar de gas LP).
Los quemadores superficiales se encienden, pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y mantenga presionado el botón  durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono Bloquear se desactivará.
	El interruptor de cierre del regulador de presión del gas está en posición de apagado.	Llame a un técnico de servicio calificado.

Horno

Problema	Causa	Acción
El control del horno emite un pitido y muestra un código de información.	Es posible que haya un problema con el horno. Vea la tabla "Códigos de información" en la página 59 .	Toque Off (Desactivado) y vuelva a encender el horno. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación de la estufa durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas. Si no se soluciona el problema, llame al servicio técnico.
	El horno no se enciende.	El horno no está completamente conectado al tomacorriente.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Un fusible de su hogar pudo haberse fundido o es posible que haya saltado el disyuntor.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté completamente insertado en un tomacorriente activo con una conexión a tierra adecuada.
	El termostato del horno necesita un ajuste.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
		Consulte la página 39 .

Problema	Causa	Acción
El quemador del horno no se apaga.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y mantenga presionado el botón  durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono Bloquear se desactivará.
	La función Shabat se activó.	Se mostrarán en pantalla SAB y la hora del día. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar únicamente el horno. Para cancelar la función Sabbath y reactivar los controles y las 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 ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y toque y mantenga presionado el botón  durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono Bloquear se desactivará.
	La función Shabat se activó.	Se mostrarán en pantalla SAB y la hora del día. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para cancelar la función Sabbath y reactivar el interruptor de luz y los demás controles, toque y mantenga presionado  durante 3 segundos.
	Hay una bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 50 .
	Se debe reemplazar el interruptor que controla la luz del horno.	Llame a un técnico de servicio calificado.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno humea excesivamente al asar a la parrilla.	La carne o la comida no se preparó adecuadamente antes de asarla a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que haya.
	La parrilla del horno superior está mal colocada.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 27 .
	Los controles no están configurados correctamente.	Consulte la página 26 .
	Hay acumulación de grasa en las superficies del horno.	Se necesita una limpieza regular cuando se ase a la parrilla con frecuencia.
La cocción termina, pero el ventilador de refrigeración sigue funcionando.	El ventilador funciona de manera automática durante cierto tiempo para ventilar el interior del horno.	Esta no es una falla del producto. El ventilador está diseñado para funcionar de manera automática durante cierto tiempo para enfriar el horno.

Problema	Causa	Acción
El horno no realiza la autolimpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el ícono Bloquear. Mantenga la puerta del horno abierta y toque  durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y el ícono Bloquear se desactivará.
	El divisor inteligente está instalado en el horno.	La función de autolimpieza no funciona con el divisor inteligente instalado. Retírelo del horno.
	El horno está demasiado caliente.	Espere a que se enfríe y restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta se debe bloquear antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
	Los controles del horno autolimpiante no están adecuadamente configurados.	Restablezca los controles del horno autolimpiante. (Consulte la página 48).
	Hay un quemador superficial encendido.	Apague el quemador superficial. La autolimpieza no funcionará con un quemador superficial encendido.
Se oye un sonido crepitante o chasquidos.	Eso es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción o limpieza.

Problema	Causa	Acción
Hay demasiado humo durante el ciclo de autolimpieza.	Es la primera vez que se limpia el horno.	Eso es normal. El horno siempre humeará más la primera vez que se limpia. Limpie la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el humo continúa, toque Off (Desactivado) . Abra las ventanas para que el humo salga de la habitación. Una vez frío y desbloqueado el horno, limpie la suciedad excesiva y restablezca el horno para su autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	Eso es normal.	La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno sea inferior a 400 °F (205 °C).

Problema	Causa	Acción
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza.	Es normal que haya polvo fino o ceniza.	Esto se puede limpiar con un paño húmedo. Configure un ciclo de autolimpieza más largo. El ciclo no fue lo suficientemente largo como para quemar la acumulación de residuos. Los hornos extremadamente sucios requieren una limpieza a mano de los derrames excesivos y de la acumulación de comida antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Es posible que se necesiten varios ciclos de autolimpieza para limpiar el horno por completo.
Sale vapor o humo de debajo del panel de control.	Eso es normal.	Allí se encuentra el conducto de ventilación del horno. Se ve más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan varias comidas a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite del conducto de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y dejará de ocurrir 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. (Consulte la página 49).

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Hay un olor muy fuerte.	Esto es temporal.	El aislamiento alrededor del interior del horno libera olor las primeras veces que se utiliza el horno.
Es difícil deslizar las parrillas del horno.	Eso es normal.	Aplice una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las parrillas del horno con ella. Las parrillas se opacan y se dificulta su deslizamiento si se dejan dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.
El ventilador hace ruido.	Eso es normal.	El ventilador de convección funciona hasta que termina la función o se abre la puerta.
El ventilador de convección no funciona.	Eso es normal.	El ventilador comienza a funcionar automáticamente cuando el horno alcanza la temperatura de precalentado.

Otros

Problema	Causa	Acción
El producto no está a nivel.	El artefacto se instaló incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desaparejas.	Asegúrese de que el piso esté a nivel y que sea fuerte y estable. Si el piso cede o tiene una inclinación, comuníquese con un carpintero. Revise y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación).
	Los gabinetes de la cocina no están adecuadamente alineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes estén escuadrados y ofrezcan suficiente espacio para su instalación.
La pantalla está en blanco.	El interruptor de circuito por pérdida a tierra (GFI o GFCI) del tomacorriente eléctrico ha saltado y se debe reiniciar. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.

Problema	Causa	Acción
La comida no se hornea o asa correctamente en el horno.	Se seleccionó el modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 24 .
	Las parrillas del horno no se posicionaron adecuadamente para que esto ocurra.	Consulte la página 22 .
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o del tamaño inadecuado.	Consulte la página 17 .
	El termostato del horno necesita un ajuste.	Consulte la página 39 .
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la base del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o el temporizador no están correctamente configurados.	Consulte la página 16 .
La comida no se asa a la parrilla correctamente.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la página 26 .
	La puerta del horno no estaba cerrada al usar este modo.	Consulte la página 26 .
	La parrilla no se colocó correctamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 27 .

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
C-20	Falla del sensor del horno	1. Toque Apagado y vuelva a encender el horno. 2. Si el problema persiste, desconecte todas las fuentes de alimentación del horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarlas.
C-21	El horno está sobrecalentando.	
C-22	Revise el sensor NTC PBA de control.	
C-23	Falla del sensor de temperatura.	
C-30	Revise el sensor NTC PBA.	
C-31	Revise el sensor NTC PBA.	
C-A2	Revise el sistema de refrigeración.	
C-d0	Falla del teclado de control.	
C-d1	Falla del bloqueo de la puerta.	
C-F0	Falla en la señal del PCB.	
C-F2	Falla en la señal del PCB e IC táctil.	

Garantía (EE. UU.)

NO LO TIRE. LA PÁGINA SUSTITUYE LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

ESTUFA DE GAS Y PLACA DE COCCIÓN SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de entrega al comprador original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que hayan sido instalados, puestos en funcionamiento y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o suministradas con el producto. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el número de teléfono que se indican a continuación para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Para recibir el servicio de garantía, se debe presentar el original de la factura de venta o el comprobante de entrega con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG proporcionará servicio a domicilio dentro de la zona contigua a Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados de SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede optar, a su criterio, por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área en la que no esté disponible el servicio de un técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se le cobre un cargo por el viaje o que se le pida que lleve el producto a un centro de servicio autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio.

Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio.

Símbolo del código	Significado	Solución
C-24	Conducto de ventilación del horno bloqueado.	1. Si el conducto de ventilación del horno o la cubierta de aire se bloquean con papel de aluminio u otros materiales, retírelos y reinicie el horno. 2. Para reparar el error, desenchufe el horno o toque 'Apagado' después de abrir la puerta del horno al menos 60 segundos.
C-d6	Fuga de gas en el área de conexión de gas.	1. Desconecte el suministro eléctrico. Abra la cubierta trasera. Verifique si hay indicios de combustión en el área de conexión de gas. 2. Si hay indicios de combustión, reemplace el adaptador GPR y el corte térmico, y verifique la fuga de gas. 3. Si no hay indicios de combustión, verifique el estado de conexión del corte térmico del cable y de los cables principal y secundario, así como la versión de software de la PBA.
** Si no se soluciona el problema, comuníquese con su centro de servicio de Samsung local o llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Durante el período de garantía que corresponda, el producto se reparará o reemplazará, o se reembolsará el precio de compra, a elección exclusiva de SAMSUNG. SAMSUNG puede utilizar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto con uno nuevo o reacondicionado. Las piezas y los productos de reemplazo están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, lo que sea mayor. Todas las piezas y productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en los materiales o la mano de obra que se produzcan por el uso doméstico normal y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: los daños que se produzcan durante el envío, la entrega, la instalación y los usos para los que este producto no haya sido previsto; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; el producto cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, borrados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse con facilidad; los daños estéticos, incluidos los arañazos, abolladuras, astilladuras y otros daños en el acabado del producto; los daños causados por el abuso, el mal uso, las plagas, los accidentes, los incendios, las inundaciones u otros desastres naturales o casos fortuitos; los daños causados por el uso de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; los daños causados por una corriente de línea eléctrica incorrecta, voltaje, fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; los daños causados por errores en el funcionamiento y mantenimiento del producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar el producto y el servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o la corrección de la infraestructura eléctrica o la plomería del hogar (es decir, el cableado de la casa, los fusibles o las mangueras de entrada de agua). Además, los daños en la mesada de cristal causados por (i) el uso de limpiadores que no sean los limpiadores y las almohadillas recomendados o (ii) derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpien según las instrucciones de la guía de uso y cuidado no están cubiertos por esta garantía limitada.

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

Las visitas de un servicio técnico 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 se indica a continuación para obtener asistencia en cualquiera de estos temas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO QUE PERMITA LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE SAMSUNG, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio 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/ca/support

Registro

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

Preguntas

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

N.º de modelo	N.º de serie
_____	_____

Adjunte su comprobante (o copia) a este manual. Es posible que lo necesite al llamar para pedir asistencia, junto con los números de serie y de modelo.

Garantía (CANADÁ)

NO LO TIRE.

ESTUFA DE GAS Y PLACA DE COCCIÓN SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS CANADA INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Esta garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida solo en productos comprados y utilizados en Canadá. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG, y cualquier servicio no autorizado anulará esta garantía. Se debe presentar el original de la factura de venta con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG. Samsung brindará servicios a domicilio durante el período de la garantía de un (1) año sin costo alguno según la disponibilidad dentro del límite de Canadá. El servicio a domicilio no está disponible en todas las áreas. Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio. Si el servicio no está disponible, Samsung puede optar por proporcionar el transporte del producto hasta un centro de servicio autorizado y desde él.

SAMSUNG reparará o reemplazará este producto, a nuestro criterio y sin cargo alguno, según lo estipulado en este documento, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se encuentra defectuoso durante el período de garantía limitada especificado con anterioridad. Todas las piezas y productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos de reemplazo reciben el resto de la garantía original, o noventa (90) días, lo que sea mayor.

Esta garantía limitada no cubrirá los casos de corriente eléctrica, tensión o suministro incorrectos, bombillas, fusibles de la casa, cableado de la casa, costo de una llamada al servicio técnico para recibir instrucciones, ni la reparación de errores de instalación. Además, el daño de la placa de cocción provocado por el uso de limpiadores distintos a los limpiadores y paños recomendados y el daño a la placa de cocción provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron según las instrucciones de la guía de uso y cuidado, no están cubiertos. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

EXCEPTO LO EXPUESTO EN EL PRESENTE, NO HAY GARANTÍAS NI CONDICIONES EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS PARA ESTE PRODUCTO Y SAMSUNG RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS Y LAS CONDICIONES QUE INCLUYEN, ENTRE OTRAS, GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN FIN PARTICULAR. NINGUNA GARANTÍA DADA POR CUALQUIER PERSONA, FIRMA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, NI DE NINGÚN OTRO DAÑO GENERAL, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. LA COMPENSACIÓN DE CUALQUIER TIPO CONTRA SAMSUNG TAMPOCO PODRÁ SER MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL SUPUESTO DAÑO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR LA PÉRDIDA, EL DAÑO O LA LESIÓN DEL COMPRADOR Y DE SUS BIENES, ASÍ COMO DE OTROS Y DE SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, EL MAL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita o la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro o una provincia a otra.

Para obtener el servicio 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 (inglés)
www.samsung.com/ca_fr/support (Francés)

Registro

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

Preguntas

Si tiene preguntas sobre las funciones, el uso o rendimiento, las piezas, los accesorios o el servicio, llame al 1-800-SAMSUNG (726--7864) o visite nuestro sitio web, www.samsung.com/ca/support (inglés), o www.samsung.com/ca_fr/support (francés).

N.º de
modelo

N.º de
serie

Adjunte su comprobante (o copia) a este manual. Es posible que lo necesite al llamar para pedir asistencia, junto con los números de serie y de modelo.

Anexo

Anuncio de código abierto

El software que incluye 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/Common_TZ7_0/seq/0.



Notas



Escanee este código con su teléfono inteligente.

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos de procedimientos y espectáculos en directo

*Requiere la instalación de un lector en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

NSG6**87*****



SAMSUNG

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas tenir compte de cet avertissement peut causer un incendie, une explosion ou vous exposer à un risque de brûlure pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Veillez à **NE PAS** conserver ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Veillez à **NE PAS** mettre en marche un appareil.
 - Veillez à **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
 - **Veillez à NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
 - Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service ou la compagnie de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

 **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être immobilisée par un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour obtenir des instructions.

- a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et se faire tuer.
- b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droite (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez que le dispositif anti-basculement soit réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- d) N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière. Vous pouvez faire basculer la cuisinière et provoquer des brûlures ou des blessures graves.

Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est engagé, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez soigneusement de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

Si vous éloignez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, vérifiez que le dispositif anti-basculement s'est bien réenclenché lorsque vous l'aurez repoussée contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si un enfant ou vous-même vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte ouverte.

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

Avis réglementaire

Avis relatif à l'appareil radio



MISE EN GARDE

Tous les changements ou modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de l'appareil. Le dispositif d'actionnement à distance installé sur ce produit est conforme à la section 15 des règlements de la FCC ainsi qu'à la norme RSS d'exemption de licence d'innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- 1)** Ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles
- 2)** Ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Pour les produits disponibles sur les marchés américain et canadien, seuls les canaux 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner d'autres canaux.

Avis réglementaire

DÉCLARATION relative à l'appareil radio :

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC et la norme canadienne ICES-003. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connecter l'appareil à une prise de courant située sur un circuit différent de celui de la radio ou de la télévision
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

DÉCLARATION SUR L'EXPOSITION AU RAYONNEMENT :

Cet équipement est conforme aux limites de la FCC et RSS-102 de l'IC établies pour un environnement non contrôlé. Ce dispositif doit être installé et utilisé de manière à ce qu'il y ait au moins 20 cm (8 po) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être placé(s) ensemble ni utilisé(s) conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Caractéristiques principales

Plus c'est grand, mieux c'est

Avec une capacité de 6,0 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung offre plus de place que bien d'autres marques leaders des marchés américain et canadien. Sa capacité accrue se traduit par une meilleure expérience de cuisson.

Une table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs puissants, des brûleurs de mijotage et un brûleur central ovale pour chauffer la table de cuisson de manière flexible avec un large éventail d'ustensiles de cuisine. Le brûleur central de forme ovale diffuse la chaleur de manière homogène sur une large surface et fournit des températures optimales pour la cuisson sur le gril.

Confort accru, entretien facile

La cuisinière à gaz Samsung réunit les fonctions de 3 appareils électroménagers - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pratique, avec un design soigné et élégant.

Contenu

Informations de sécurité importantes 7

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil	7
Symboles utilisés dans ce manuel	7
Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie	7
Commonwealth du Massachusetts	7
Sécurité générale	7
Sécurité incendie	8
Sécurité en matière de gaz	9
Sécurité électrique et mise à la terre	9
Sécurité de l'installation	10
Sécurité en matière d'emplacement	10
Sécurité de la table de cuisson	11
Sécurité du four	12
Sécurité du tiroir de rangement	13
Sécurité du four auto-nettoyant	13

Vue d'ensemble 14

Disposition	14
Ce qui est inclus	14
Tableau de commande	15
Comment utiliser le bouton de réglage	15

Avant de commencer 16

Mode veille	16
Horloge	16
Évent du four/évent de refroidissement	16

Table de cuisson 17

Allumage	18
Ustensiles de cuisine	18
Grille du wok	19
Grille	20

Four à gaz 21

Caméra dans le four	21
Utilisation des grilles du four	22
Mode de cuisson	24
Guide des recettes	25
Mode friture par application d'air	27
Mode air sous vide	30
Légumes par convection	32
Sonde de température	33
Options de cuisson	35
Caractéristiques spéciales	36
Réglage système	38
Commande intelligente	41
Commande vocale	42

Entretien 43

Nettoyage	43
Remplacement de l'éclairage du four	50
Démontage et réinstallation de la porte du four	50

Dépannage 52

Points de contrôle	52
Codes d'information	57

Garantie (États-Unis) 58

Garantie (CANADA) 60

Annexe 62

Annonce relative à la source ouverte	62
--------------------------------------	----

Informations de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

- Tout appareil électrique et à gaz comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes relatives à cet appareil dans ce manuel. Les instructions doivent être suivies pour minimiser les risques de blessures, de décès ou de dommages matériels.
- Conservez ce manuel. **Ne le jetez pas.**

Symboles utilisés dans ce manuel

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts.

📖 REMARQUE

Conseils et instructions utiles.

Ces icônes et symboles d'avertissement sont là pour éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes. Veuillez les suivre explicitement. Après avoir lu cette section, conservez-la dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Avertissement relatif à la proposition 65 de l'État de Californie

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et troubles de la fertilité - www.P65Warnings.ca.gov.

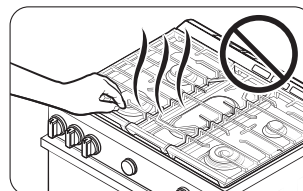
Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être installé par un plombier agréé ou un installateur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts. Lorsque vous utilisez des vannes à bille pour couper le gaz, il faut utiliser le type à poignée en T. Il est interdit de raccorder en série plusieurs conduites de gaz flexibles.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez** aucune partie de la cuisinière, y compris, mais sans s'y limiter, les brûleurs du four, les brûleurs de surface ou les surfaces intérieures pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne d'arrêt du gaz et sachez comment la fermer.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants pénétrer dans la cuisinière ou monter dessus. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ou avec des parties de celle-ci. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une zone où la cuisinière est en cours d'utilisation. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes et des portes.
- **Retirez** tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter l'inflammation de ces matériaux. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Mettez au rebut les matériaux d'emballage de manière appropriée après avoir déballé la cuisinière.
- **Ne rangez pas** d'objets susceptibles d'intéresser les enfants sur la table de cuisson ou sur le panneau arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets sont susceptibles de se retrouver tués ou gravement blessés.
- **Ne mettez pas** la cuisinière en marche si celle-ci ou une partie de celle-ci est endommagée, si elle fonctionne mal ou s'il manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage d'appoint. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyants pour four ou de revêtements pour four dans ou autour d'une partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. Les maniques contenant de l'humidité peuvent dégager de la vapeur et provoquer des brûlures en cas de contact avec des surfaces chaudes. Éloignez les maniques des flammes nues lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine. **N'utilisez jamais** de serviette ou chiffon épais en guise de manique.

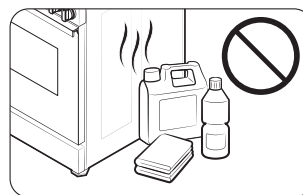
Informations de sécurité importantes

- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer des récipients alimentaires non ouverts.
- Ne frappez pas la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte pour éviter que les enfants et les animaux ne s'y trouvent piégés.
- Débranchez ou coupez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- Veillez à ce que la viande et la volaille soient bien cuites. La viande doit toujours être cuite à une température interne de 160 °F (71 °C). La volaille doit toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- N'essayez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Apprenez aux enfants qu'il ne faut pas toucher à la cuisinière ou à n'importe quelle partie de celle-ci ni jouer avec ses commandes. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction de verrouillage de la commande et de la porte pour réduire le risque d'une mauvaise utilisation par des enfants.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière, car vous pourriez tourner les boutons de commande par inadvertance.
- Ne vous tenez pas au-dessus de l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela peut entraîner une électrocution, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Prenez garde à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur). Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- La cuisinière peut devenir chaude en cours de fonctionnement. Pour des raisons de sécurité, les enfants ou les personnes qui ne savent pas se servir de la cuisinière ne doivent pas l'utiliser seuls.
- Un animal domestique pourrait toucher l'appareil et l'actionner de manière intempestive ; veillez à ne pas laisser l'animal accéder à l'appareil.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- Ne rangez pas, ne placez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon de bois, du papier, du plastique, des maniques, du linge de maison, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité ou à l'intérieur de la cuisinière.
- Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, nettoyez régulièrement les fentes d'aération.
- Ne laissez pas les maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre tissu épais comme manique.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Pour éteindre un feu de graisse, éteignez la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Si un feu de graisse se déclare dans le four, éteignez le four en appuyant sur la touche Off (Arrêt). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Le cas échéant, utilisez un extincteur polyvalent, chimique sec ou un extincteur à mousse.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des conteneurs et entraîner des blessures.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. Ne pas utiliser le four pour le stockage. Le papier ou d'autres articles inflammables rangés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne laissez pas des objets comme des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les objets conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.

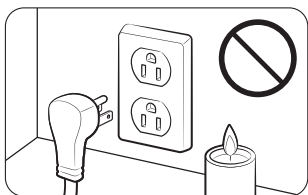
Sécurité en matière de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, 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 pas d'appareils électriques ou à gaz.



- **Ne touchez pas** les interrupteurs électriques ou ne branchez pas le cordon d'alimentation dans une prise.
- **Veillez à ne pas** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- **Évacuez** tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone.
- **Appelez immédiatement** votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

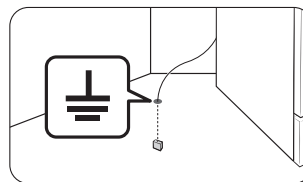
Vérification des fuites de gaz

La vérification de la présence de fuites dans l'appareil doit être effectuée selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Avec un pinceau, appliquez un mélange d'eau et de savon tout autour de la surface en question. S'il existe une fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse à l'endroit de la fuite.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



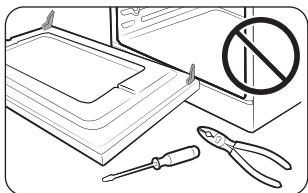
- Branchez la cuisinière sur une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une prise ou un cordon d'alimentation endommagés, ni une prise murale mal fixée.
- **Ne modifiez pas** la fiche, le cordon ou la prise d'alimentation de quelque façon que ce soit.
- **Ne placez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de mise à la terre.
- Branchez cette cuisinière sur un circuit électrique dédié de 120 V CA, 60 Hz, 20 ampères, avec un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le fil de terre à des conduites en plastique de plomberie, de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être mise à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en prévoyant un chemin pour le courant électrique. Cette cuisinière est équipée d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre, conformément aux codes et règlements locaux. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
- La cuisinière est fournie avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à trois broches avec mise à la terre, conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Si les codes permettent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
- L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. À part les codes locaux, elle doit être conforme à la norme ANSI/NFPA n° 70 - Dernière révision (pour les États-Unis) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 - Dernières révisions.
- Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la cuisinière de fournir le service électrique correct pour cette cuisinière.

Informations de sécurité importantes

Sécurité de l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



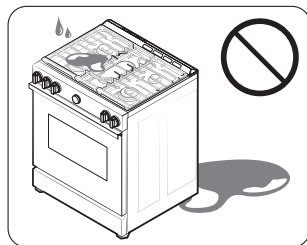
- Faites installer votre cuisinière et la mettre correctement à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et entretien doit être effectué uniquement par des installateurs ou des techniciens qualifiés en matière de cuisinière à gaz.
- N'essayez pas d'entretenir, de modifier ou de remplacer votre cuisinière ou toute partie de celle-ci, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. **N'utilisez pas** de vieux connecteurs flexibles.
- Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- En raison de la taille et du poids de la cuisinière, demandez à **deux personnes ou plus** de la déplacer.
- Retirez** tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage.
- Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les plaques sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- Assurez-vous** qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant le transport. Ne pas installer dans un endroit exposé à des gouttes d'eau ou aux conditions météorologiques extérieures.
- Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée/réglée par un technicien de service ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) que vous utiliserez. Pour que votre cuisinière puisse utiliser le gaz de pétrole liquéfié, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices du four par le jeu d'orifices GPL fourni, et inverser l'adaptateur GPR. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux consignes du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité en matière d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



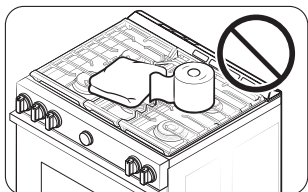
- Cette cuisinière est réservée à un usage domestique et à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des endroits exposés aux intempéries et/ou à l'eau.
- N'installez pas** la cuisinière dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
- Choisissez un sol horizontal, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ni se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur la moquette intérieure de la cuisine, sauf si une feuille de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire est placé entre la cuisinière et la moquette.
- Choisissez un emplacement où une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, **ne suspendez pas** de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre.
- N'obstruez pas et ne couvrez pas** les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière ainsi qu'en haut et en bas de la porte. Les fentes d'aération permettent la circulation de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion. Le fait d'obstruer ou de couvrir les fentes d'aération peut donner lieu à une mauvaise combustion, ce qui peut provoquer des fuites de gaz et un incendie.

- **Assurez-vous** que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur jusqu'à 200 °F (93 °C) générée par la cuisinière.
- Il faut éviter de ranger les armoires au-dessus de la surface de la cuisinière. Si cela s'avère vraiment nécessaire, prévoyez un dégagement d'au minimum 102 cm (40 po) entre la surface de cuisson et le bas des armoires, ou installez une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) le bord inférieur des armoires.
- **Placez** la cuisinière hors des voies de circulation de la cuisine et hors des endroits exposés aux courants d'air, afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne suspendez JAMAIS de longs rideaux ou des stores en papier sur cette fenêtre. Ils pourraient passer par-dessus les brûleurs de surface et s'enflammer, engendrant un risque d'incendie.

Sécurité de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

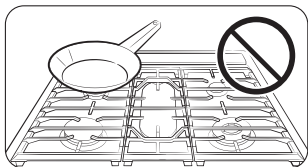


- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie. **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance à température moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer les brûleurs, **assurez-vous** que tous les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que tous les brûleurs sont parfaitement horizontaux.
 - Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de sécurité initiale ne fonctionnera pas normalement.
- **Utilisez toujours** la position Lite pour allumer les brûleurs, et vérifiez qu'ils se sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur la position Arrêt et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **il ne faut pas tourner** le bouton rapidement. Vérifiez que la flamme reste allumée.
- **Ne placez pas** d'autres objets que des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Cette table de cuisson est conçue pour être utilisée avec un wok ou un anneau de wok.
- Pour flamber les aliments, vous devez disposer d'une hotte de ventilation. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être en place.
- 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 une partie du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement refroidie.
- Après avoir nettoyé la tête du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **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 tout empoisonnement au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson sur table de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment grands pour couvrir les grilles du brûleur. Réglez les flammes du brûleur de façon à ce qu'elles ne dépassent pas le fond de l'ustensile de cuisson.
- Pour éviter la décoloration ou la déformation des ustensiles de cuisson ou une intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisson sont tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière pendant la friture.
- Faites toujours chauffer les huiles de friture lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à feu vif, surveillez-les attentivement pendant le processus de cuisson. Si vous comptez utiliser une combinaison de graisses ou d'huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre de friteuse chaque fois que c'est possible. Cela évite de surchauffer la friteuse au-delà du point de fumage.
- Utilisez une quantité minimale d'huile pour la cuisson à la poêle ou la friture. Évitez de cuire des aliments non décongelés ou des aliments contenant une quantité excessive de glace.
- Avant de déplacer des ustensiles de cuisine remplis de graisses ou d'huiles, assurez-vous qu'ils ont complètement refroidi.

Informations de sécurité importantes

- Pour éviter tout risque de débordement après ébullition, laissez toujours reposer les liquides chauffés au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur, afin que la température du liquide puisse se stabiliser. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :

1. Plongez la zone échaudée dans de l'eau fraîche ou tiède pendant au moins 10 minutes.
2. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
3. Couvrez avec un tissu propre et sec.



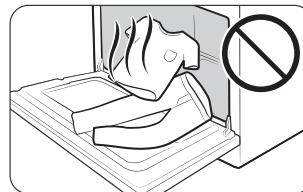
- Placez la casserole au centre de la grille. Ne placez pas de casserole de plus de 9 po de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez une casserole surdimensionnée dans une mauvaise position, elle pourrait perturber la circulation d'air nécessaire et faire en sorte que la flamme du brûleur crachote et brûle de manière inefficace.

- **Ne portez pas** de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler s'ils touchent un brûleur de surface.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique sur le dessus de la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices situés sur le dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu peut obstruer les fentes d'aération situées à l'arrière de la cuisinière. L'obstruction des événements peut provoquer une combustion incorrecte, entraînant des fuites de gaz et un incendie. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'événement pendant que le four est allumé.
- **Ne placez pas** d'appareils portables ni aucun autre objet autre que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient se produire si la table de cuisson est chaude.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. L'humidité, sous quelque forme que ce soit, peut faire bouillonner la graisse chaude et la faire déborder de la casserole.
- **Vérifiez toujours** que les commandes sont éteintes et que les grilles sont froides avant de les retirer pour éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez pas** de matières ou d'objets combustibles autour de la cuisinière.
- **Veillez à ce que vos mains ne touchent pas les brûleurs lorsqu'ils sont allumés.** Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une casserole ou une marmite.
- Pour réchauffer des liquides tels que des sauces, remuez-les pendant le réchauffement.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant l'utilisation de la table de cuisson.

Sécurité du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

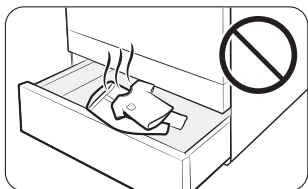


- **N'utilisez pas** le four à des fins autres que la cuisson, comme le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous que** la partie intérieure de la grille de four divisée est bien positionnée dans la grille extérieure.
- **Assurez-vous que** les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **N'endommagez pas, ne déplacez pas et ne nettoyez pas** le joint de la porte.
- **Ne pas pulvériser** d'eau sur la vitre du four lorsque celui-ci est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de matériau similaire pour couvrir les trous ou les passages au fond du four ou pour couvrir une grille du four. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Tenez-vous à l'écart du four lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Assurez-vous que le four ne présente aucune accumulation de graisse.
- Avant de repositionner les grilles du four, **assurez-vous que** le four est complètement froid.
- **N'utilisez que** les ustensiles de cuisson recommandés pour les fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, faites toujours cuire et/ou griller les aliments avec la porte du four fermée.
- **Ne faites pas griller** la viande trop près de la flamme du brûleur. Coupez l'excès de graisse de la viande avant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- **Ne recouvrez JAMAIS** les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec un matériau tel qu'une feuille d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante lors de l'utilisation du four.

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes :



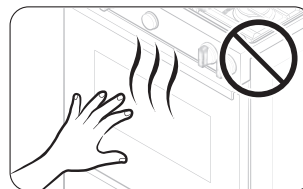
- **N'utilisez pas** le tiroir à des fins autres que la cuisson, par exemple le séchage du linge ou le rangement. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** la surface intérieure du tiroir ni l'élément chauffant. Ces surfaces peuvent être chaudes et pourraient vous brûler.

- Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, faites attention 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 d'autonettoyage.
- **Ne laissez pas** de récipients contenant des graisses dans le tiroir ou à proximité.

Sécurité du four auto-nettoyant

⚠ AVERTISSEMENT

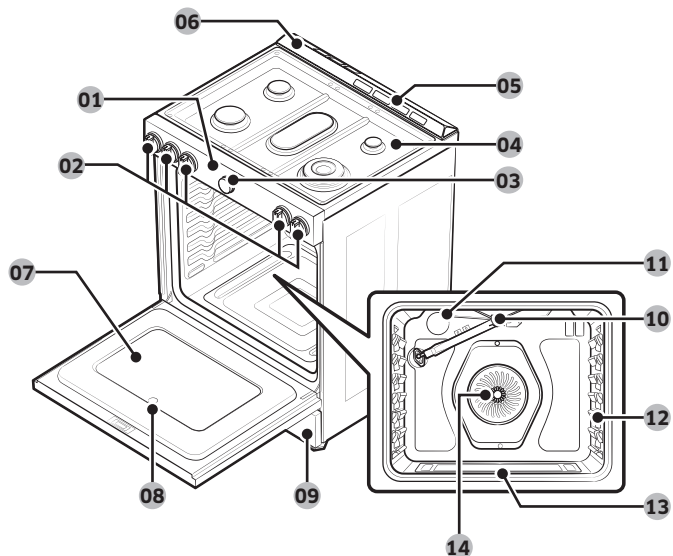
Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.



- La fonction d'auto-nettoyage fait monter le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les salissures alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez** aucune surface de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, **retirez** du four toutes les grilles, ustensiles de cuisson et ustensiles. Seules les grilles du four à revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires du four.
- **Ne placez pas** le tiroir inférieur dans la cavité du four lorsque vous lancez un cycle d'autonettoyage.
- Lorsque vous ouvrez la porte après un cycle d'autonettoyage, tenez-vous à l'écart du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'autonettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation électrique et communiquez avec un technicien qualifié.
- Éteignez le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
- Il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer un ventilateur ou une hotte aspirante pendant et après l'autonettoyage.

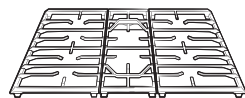
Vue d'ensemble

Disposition

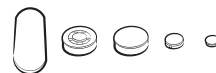


- | | | |
|--------------------------------------|--|--|
| 01 Écran tactile | 02 Boutons de brûleurs de surface (x5) | 03 Bouton de réglage (x1) |
| 04 Brûleurs de surface | 05 Événements du four | 06 Événement de refroidissement |
| 07 Porte de four amovible | 08 Caméra | 09 Tiroir de rangement |
| 10 Brûleur du four à gril | 11 Éclairage du four | 12 Système de grilles du four |
| 13 Brûleur du four de cuisson | 14 Ventilateur de convection / Chauffage à convection | |

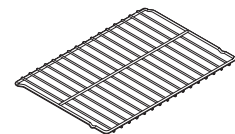
Ce qui est inclus



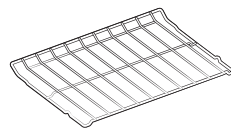
Grilles des brûleurs de surface (3) *



Brûleurs de surface et capuchons (x5) *



Grille plate (1) *



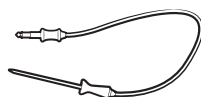
Grille pour gril (1) *



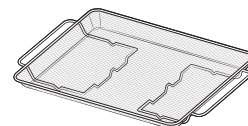
Gril (1) *



Grille du wok (1) *



Sonde de température (1) *

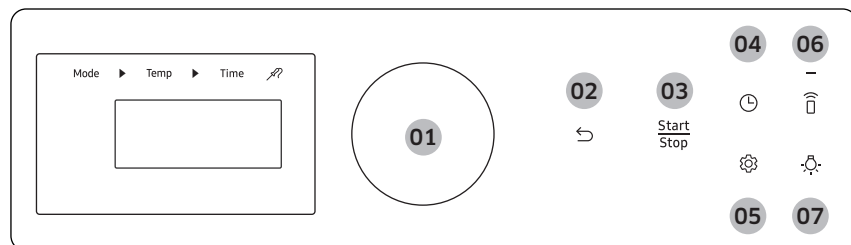


Plateau pour friture par application d'air (1) *

REMARQUE

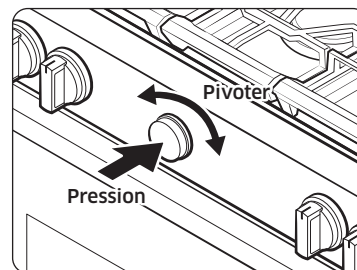
Si vous souhaitez acheter un accessoire désigné par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Tableau de commande



- 01 Bouton de réglage :** Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur suivante / augmenter la valeur.
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - Passer à la valeur précédente / diminuer la valeur.
Enfoncer - Sélectionner la valeur actuelle.
- 02 Arrière :** Aller à la profondeur supérieure, à la page précédente, etc.
- 03 Start (Démarrer) :** Appuyez sur cette touche pour lancer le fonctionnement du four. (Appui long pour démarrer)
Off (Arrêt) : Appuyez sur cette touche pour annuler le fonctionnement du four.
- 04 Option de temps :** Accédez à Régler le temps de cuisson.
- 05 Plus de fonctions et Réglages système :** Aller à Plus de fonctions et Réglages système.
- 06 Commande intelligente :** Régler la fonction Commande intelligente à Marche / Arrêt.
- 07 Éclairage :** Appuyer pour allumer l'éclairage du four Marche / Arrêt.

Comment utiliser le bouton de réglage



Le bouton de réglage peut être manipulé comme suit : rotation et pression.

1. Pivoter

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour afficher le mode de cuisson suivant ou précédent lors de la sélection du mode de cuisson.

Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer la valeur lors de la sélection de la température ou du temps de cuisson.

2. Pousser

Appuyez sur le bouton de réglage pour saisir la valeur actuellement sélectionnée.

REMARQUE

Le bouton de réglage n'est pas démontable. Ne le tirez pas de force.

Avant de commencer

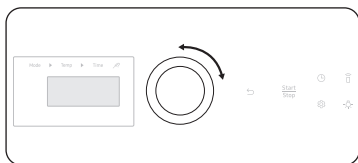
Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, vous devez connaître les caractéristiques et les composants suivants.

Mode veille

Veille

Après 2 minutes d'inactivité (ou 1 minute lorsque le four est en mode veille), le panneau de commande passe en mode Veille. En mode Veille, le panneau de commande est inactif, il affiche uniquement l'heure, jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

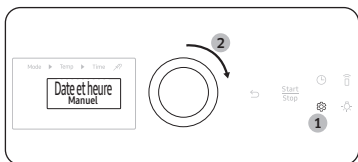
Réveil



Pour activer le panneau de commande, enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode, notamment la minuterie, l'éclairage du four et le verrouillage des commandes.

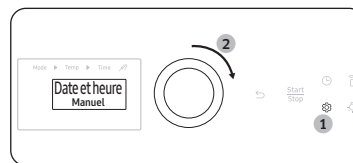
Horloge

Vous devez correctement régler l'horloge pour que les fonctions automatiques puissent fonctionner correctement. Ce produit prend en charge deux formats de temps : 12 heures (par défaut) et 24 heures.



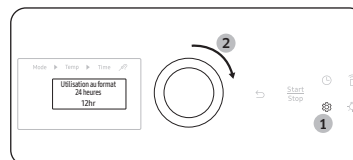
Pour régler l'heure de l'horloge

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Date et 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 sur .
2. Sélectionnez **Date et heure** 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.



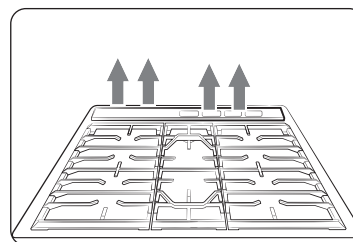
Pour modifier le format de l'heure (12hr/24hr)

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

REMARQUE

Vous pouvez régler ou modifier l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de lancer un mode de cuisson ou pendant le fonctionnement de la plupart des modes de cuisson. Toutefois, vous ne pouvez pas régler ou modifier l'heure si une fonction basée sur le temps est en cours de fonctionnement (cuisson minutée, par exemple) ou si l'option Sabbath est activée.

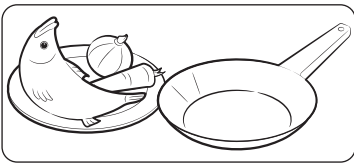
Évent du four/évent de refroidissement



Les orifices de ventilation du four et de refroidissement se trouvent à l'arrière du four de la cuisinière. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion et d'assurer de bonnes performances.

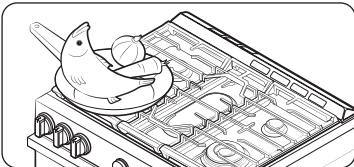
- N'obstruez pas l'évent ou ses environs.
- Faites attention lorsque vous placez des objets à proximité de la fente d'aération. La vapeur chaude peut les faire surchauffer ou fondre.

Table de cuisson



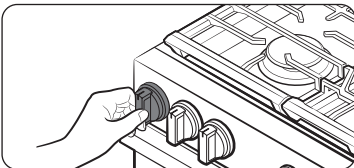
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

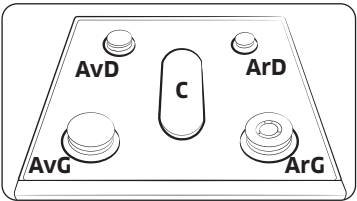
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumer le brûleur de surface.
Un voyant sur le bouton de commande s'allume lorsque vous tournez le bouton de commande.

Brûleurs à gaz



Chaque brûleur s'accompagne de son bouton correspondant qui vous permet de régler le niveau de la flamme de Faible (faible) à Élevé (élevé). Par ailleurs, chaque bouton de brûleur dispose d'un réglage Lite. Tourner un bouton de brûleur sur la position Lite permet d'allumer le brûleur correspondant. Les voyants des brûleurs se trouvent au-dessus de chaque bouton et indiquent quel brûleur est contrôlé par le bouton. Chaque brûleur est conçu pour un objectif de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

Position	Objectif	Type d'aliments	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 23 000 BTU	Chauffage électrique	Porter à ébullition	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5 000 BTU	Mijotage à feu doux	Chocolat, plats mijotés, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une chaleur faible pendant une longue période.
Centre (C) 10 000 BTU	Grillade/Gril	Crêpes, hamburgers, œufs au plat, sandwichs chauds	Cuisson générale
Avant gauche (AvG) 16 000 BTU	Chauffage rapide	Général	Cuisson générale
Arrière gauche (ArG) 9 500 BTU	Chauffage général/Mijotage faible	Nourriture générale, plats mijotés, sauce tomate *	Cuisson générale

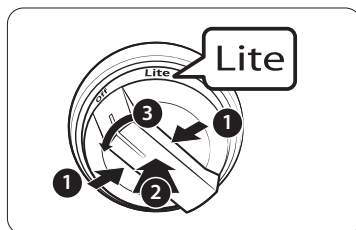
* La sauce tomate doit être remuée pendant qu'elle mijote.

Table de cuisson

Allumage

⚠ MISE EN GARDE

Le voyant du bouton indique si un bouton de brûleur a été activé. Il n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée. Vérifiez la présence d'une flamme, que le voyant du bouton soit allumé ou éteint.



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

1. Appuyez sur le bouton intégré au bouton.
2. Tout en appuyant sur le bouton, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite. Vous entendrez un « clic » indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
3. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le faire sortir de la position Lite et éteindre le système d'allumage électronique.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Soyez prudent lors de cette opération.

1. Tenez un long briquet pour gril à gaz devant le brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez le bouton de commande de ce brûleur, puis tournez-le en position Lite. Allumez l'allumeur de gril pour allumer le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Niveau des flammes

Les flammes d'un brûleur doivent toujours rester sous l'ustensile de cuisson et ne jamais dépasser le fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile de cuisson peuvent provoquer un incendie ou des blessures.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas trop rapidement le bouton du brûleur. Surveillez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que le brûleur est bien allumé, même si le voyant correspondant est allumé. Réglez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson. Les commandes de tous les brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter votre domicile.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de service qualifié. N'utilisez JAMAIS une flamme nue pour repérer une fuite.
- Si le voyant du bouton de commande ne s'allume pas lorsque le brûleur de surface s'est allumé, appelez un technicien de service qualifié.
- Si le voyant du bouton s'allume, mais que le brûleur de surface ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.
- Si vous réinstallez le bouton de sécurité de manière incorrecte, la fonction de sécurité initiale ne fonctionnera pas normalement.

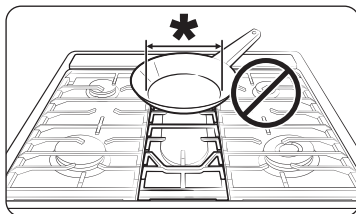
Ustensiles de cuisine

Exigences

- Fond plat et parois droites.
- Couvercle étanche.
- Sont bien équilibrés, la poignée pesant moins que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques des matériaux

- **Aluminium** : Un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. Cependant, les ustensiles de cuisson en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : Un conducteur de chaleur lent avec des performances de cuisson inégales mais il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** : Mauvais conducteur mais retient très bien la chaleur.
- **Article en métal émaillé** : Les caractéristiques de chauffage dépendent du matériau de base.
- **Verre** : Conducteur de chaleur lent. N'utilisez que des ustensiles de cuisson en verre spécifiés pour la cuisson sur table de cuisson ou au four.



Limites de taille

⚠ MISE EN GARDE

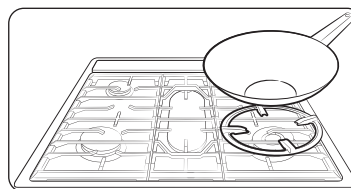
- Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile de cuisine peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour ces articles de cuisine de petite taille.

* : 6 pouces ou moins

- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisson soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, et pas au-dessus des autres brûleurs de surface. Cela réduira les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables qui peuvent survenir lorsque vous cognez accidentellement des casseroles ou des poêles entre elles.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur une table de cuisson.
- **Ne laissez jamais** d'articles en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de la fente d'aération peut faire fondre ou enflammer des articles en plastique ou développer une pression dangereuse dans des récipients en plastique fermés. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les surfaces situées près de l'évent pendant que le four est allumé.
- Veillez à tenir le manche d'un wok ou d'une petite casserole à un manche pendant la cuisson.

Grille du wok

Les woks sont souvent utilisés pour la friture et le pochage. La grille de wok fournie est compatible avec les woks de 12 po à 14 po.



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Placez la grille du wok de chaque côté de la grille.
3. Mettez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok soit stable sur la grille du wok.
4. Allumez le brûleur et ajustez le niveau de flamme comme il convient.

⚠ MISE EN GARDE

- 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 avec la table de cuisson ou lorsque le four est en marche, la grille du wok sur la table de cuisson peut devenir très chaude. Utilisez des gants de four pour placer ou retirer la grille du wok.
- N'utilisez pas des poêles à fond plat ou des woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas une poêle surdimensionnée. Les flammes du brûleur peuvent se propager et causer des dommages à proximité.
- N'utilisez pas la grille pour wok et la plaque pour gril en même temps.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour flamber des aliments ou faire la cuisson avec un wok ou un anneau de wok. Si les aliments sont enflammés, ils ne devraient l'être que sous une hotte de ventilation en état de fonctionnement.

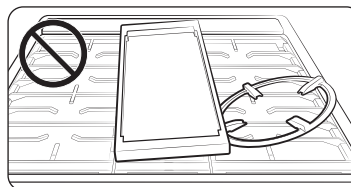
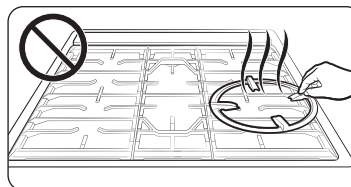
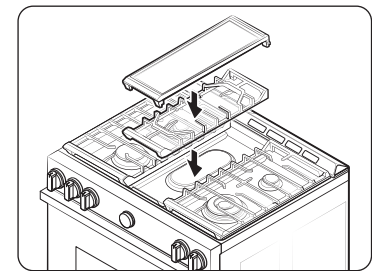


Table de cuisson

Grille

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Particulièrement utile pour la cuisson de viande, de crêpes ou d'autres aliments qui nécessitent une grande surface de cuisson.



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

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

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage du préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	5 à 10 min.	Élevé	Moyenne à élevée
Hamburgers	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Œufs au plat	5 à 10 min.	Élevé	Moyenne à élevée
Bacon	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Saucisses du petit-déjeuner	5 à 10 min.	Élevé	Élevé
Sandwich au fromage fondu	4 à 8 min.	Élevé	Élevé

⚠ MISE EN GARDE

- Ne retirez pas le gril avant que les grilles de la table de cuisson, les autres surfaces et le gril lui-même n'aient 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. Utilisez des maniques pour installer ou retirer le gril.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela pourrait 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 comme étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras. La graisse pourrait déborder.
- Le gril est relativement lourd car il est en fonte. Utilisez les deux mains pour installer ou retirer le gril.

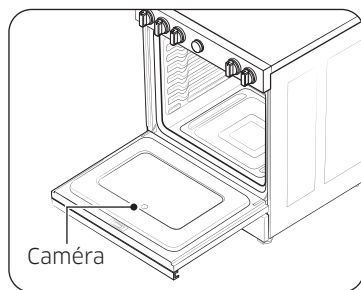
📖 REMARQUE

- Au fil du temps, vous devrez peut-être ajuster les réglages de chaleur du gril.
- Au fil du temps, le gril peut se décolorer car il vieillit avec l'usage.
- Ne laissez pas de rouille sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.

Four à gaz

Caméra dans le four

Caméra dans le four



⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez le côté intérieur transparent de la porte une fois que le produit a refroidi.

- Vous risquez de vous brûler à cause de la chaleur.

⚠ MISE EN GARDE

Avant la cuisson, essuyez la vitre intérieure autour de l'objectif de la caméra sur la porte à l'aide d'un chiffon sec. N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le couvercle transparent de l'appareil photo qui comporte les fonctions de l'appareil photo.

- Il pourrait être endommagé car il est en verre.

La caméra intégrée vous permet de surveiller le processus de cuisson via l'application SmartThings.

La fonction n'est disponible que si le produit est connecté au Wi-Fi via Easy Connection.

- Diffusion en direct : Surveille l'état de la cuisson dans le four avec l'application SmartThings.

Cependant, l'appareil ne fonctionne pas pendant certains modes, tels que le mode Nettoyage.

L'éclairage du four est allumé pendant que la caméra est en marche. (L'appareil s'éteint si vous éteignez l'interrupteur d'éclairage.)

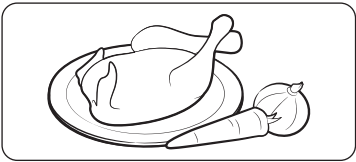
⚠ MISE EN GARDE

- L'éclairage du four est allumé pendant que la caméra est en marche. (Désactiver les lumières empêche l'utilisation des fonctions de la caméra)
- Lorsque la porte est ouverte, si vous forcez sur l'interrupteur de porte, la caméra ne fonctionnera pas correctement. Soyez prudent.
- Lorsque l'on observe l'intérieur du four à l'aide d'une caméra, on ne peut voir que 1 ~ 4 grilles de cuisson.

📄 REMARQUE

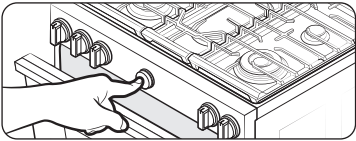
- Le témoin de la caméra (📷) s'affiche sur l'écran lorsque la caméra est en fonctionnement.
- Pour une reconnaissance optimale de la caméra, nettoyez régulièrement le côté intérieur transparent de la porte.
- Nettoyez l'intérieur du four une fois qu'il a complètement refroidi.
- N'essuyez pas trop fort lorsque vous nettoyez le côté intérieur transparent de la porte. Cela pourrait provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- Lorsque la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments provenant de la caméra peut être embuée ou voilée en fonction de l'aliment.
- Pendant que la fonction de diffusion en direct est activée, l'image des aliments peut se détacher ou s'interrompre en raison d'un signal Wi-Fi faible, en fonction de la distance entre le produit et le routeur. Appuyez sur le bouton ⌂ pour rafraîchir l'image.
- En fonction de l'état du routeur/réseau, l'image des aliments peut s'interrompre ou faire une pause. Une connexion Wi-Fi 5GHz vous permet de profiter du produit sans en affecter l'expérience.
- Les objets situés entre le produit et le routeur peuvent affecter la qualité de l'image diffusée en direct. Vérifiez que la vitesse de téléchargement vers Internet est constamment supérieure à 30 Mo/s à l'endroit où se trouve le produit.
- Si la qualité de l'image diffusée en continu est faible sur votre appareil mobile, vérifiez que la vitesse de téléchargement est d'au moins 30 Mbps.
- L'écran peut être brouillé par les lumières internes lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur ou en fonction de l'emplacement des aliments.
- Les couleurs de l'éclairage du four peuvent être modifiées pour améliorer les performances de la caméra.

Four à gaz



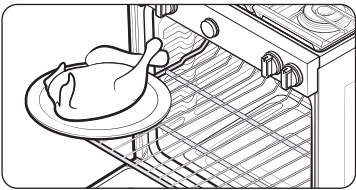
ÉTAPE 1

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



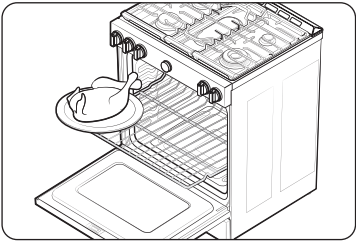
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis lancez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.

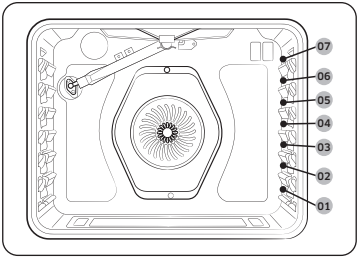


ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

Utilisation des grilles du four

Votre cuisinière est équipée de 2 grilles avec 7 positions. Les positions des grilles sont délimitées par des guides de grilles qui supportent les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée qui empêche la grille de se desserrer pendant que le four est en fonctionnement. Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les glissières de la grille. Les butées empêchent les grilles de sortir complètement du four de manière intempestive lorsque vous tirez sur les grilles.



Type d'aliment	Position de la grille
Griller des hamburgers	6
Griller les viandes ou les petits morceaux de volaille, le poisson	4 à 5
Gâteaux Bundt, quatre-quarts, tartes surgelées, plats mijotés	3 à 4
Pizzas fraîches, gâteaux d'ange, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de four avec du papier d'aluminium. Cela gênera la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. L'aluminium pourrait fondre et endommager le four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de manière stable sur la butée en relief.

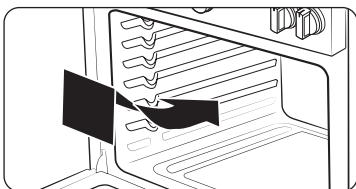
📖 REMARQUE

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain temps après la fin de la cuisson.
- Un léger bruit sec peut se faire entendre pendant la cuisson au four. Ce son peut se produire pendant le cycle de fonctionnement normal du brûleur du four, lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

REMARQUE

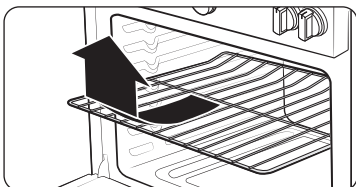
- Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.

Mise en place et retrait d'une grille de four



Pour mettre en place une grille de four

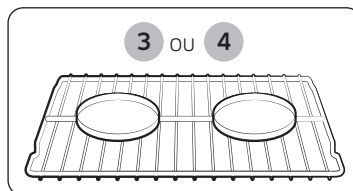
1. Placez l'extrémité de la grille sur une glissière.
2. Saisissez l'extrémité avant de la grille et faites glisser la grille dans le guide.



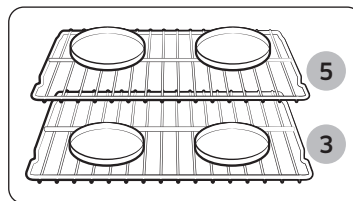
Pour retirer une grille du four

1. Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la du guide.

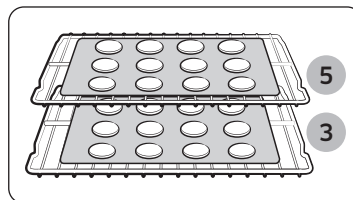
Mise en place des grilles et des moules



Four à grille unique



Four à plusieurs grilles



Four à plusieurs grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de disposer les moules de cuisson au plus près du centre du four. Si vous utilisez plus d'un moule, placez-les de façon à ce qu'il y ait au moins 1 po à 1½ po d'espace d'air autour de chacun d'eux.

Lors de la cuisson sur une seule grille de four, placez la grille de four à la **position 3** ou **4**. Consultez la figure à gauche.

Lors de la cuisson des gâteaux et des biscuits sur plusieurs grilles, placez les grilles de four aux **positions 3 et 5**. Consultez la figure à gauche.

Utilisation de plusieurs grilles de four

Type de cuisson	Positions de la grille
Gâteaux	3 et 5
Biscuits aux pépites de chocolat	3 et 5

Four à gaz

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de deux grilles.

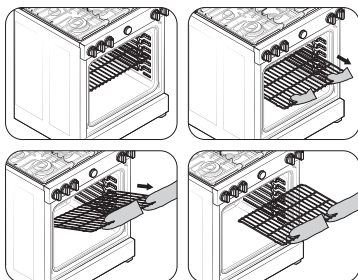
Chaque grille est munie de butées qui doivent être placées correctement sur les supports. Ces butées vont empêcher la grille de sortir complètement.

Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille, puis retirez-la.

Remplacement des grilles

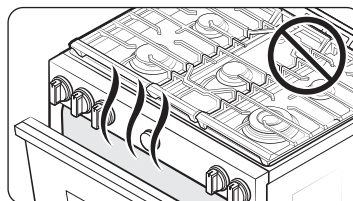
1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et poussez la grille à l'intérieur.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez pas une grille de papier d'aluminium et ne placez pas de papier d'aluminium sur la sole du four. Cela entraverait la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson, et pourrait endommager la sole du four.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque le four est froid.

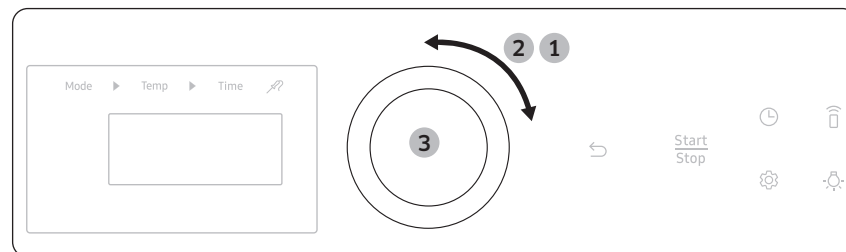
Mode de cuisson



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

📖 REMARQUE

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



1. Pour sélectionner le mode à l'aide du bouton de réglage (Mode : Cuisson au four , Cuisson par convection, Rôtissage par convection , Légumes par convection, Friteuse à air chaud 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 commencer immédiatement avec la valeur réglée en appuyant sur **Start (Démarrer)**.
3. Si nécessaire, vous pouvez régler le **Temps de cuisson** et le **Mode différé**. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
 - Le four préchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température que vous avez réglée.
 - Émet un signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte.
 - Une fois le préchauffage terminé, mettez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

Mode	Plage de température (°F)	Température par défaut (°F)	Sonde de température	Réglez le temps de cuisson	Mode différé
Cuisson au four	175 à 550	350	O	O	O
Gril	Élevé - Faible	Élevé	X	X	X
Cuisson par convection	175 à 550	325	O	O	O
Rôtissage par convection	175 à 550	325	O	O	O
Légumes par convection	350 à 450	400	X	O	O
Friteuse à air chaud	350 à 500	425	X	O	O
Air Sous Vide	100 à 205	150	X	O	O
Bread Proof (Levage du pain)	-	95	X	X	X
Déshydratation	100 à 225	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.

Guide des recettes

Cuisson traditionnelle

La cuisson traditionnelle au four est utilisée pour cuire des gâteaux, des biscuits et des plats mijotés. Préchauffez toujours le four en premier. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, de la taille et de la forme du moule utilisé. Les revêtements foncés ou antiadhésifs peuvent cuire plus rapidement avec plus de brunissement.

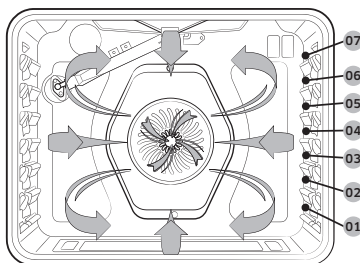
REMARQUE

- Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette l'exige.
- Le préchauffage est très important pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits aux pépites de chocolat, de pâtisseries et de pains. Une fois que le four a atteint la température désirée, le four émet un signal sonore.
- Si vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température enregistrée par le thermomètre peut être différente de la température réelle définie du four.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Four à gaz

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de manière homogène dans les cavités du four, de manière à ce que les aliments soient cuits et dorés uniformément en moins de temps qu'avec la chaleur normale.



REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, préchauffez toujours le four pour obtenir un meilleur résultat.
- Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut être actionné ou désactivé pendant le fonctionnement.

Cuisson par convection

- Idéal pour la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles.
- Idéal pour les grandes quantités d'aliments.
- Offre les meilleures performances pour les biscuits, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les petits pains, les gâteaux des anges et le pain.
- Les biscuits cuisent mieux sur des plaques à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection à l'aide d'une grille unique, placez la grille en position 3 ou 4. (En mode double, position A ou 1.)
- Lors de la cuisson par convection avec deux grilles, placez les grilles dans les positions 3 et 5 (gâteaux, biscuits).
- Le four règle automatiquement la température de la cuisson par convection.

Rôtissage par convection

- Idéal pour les pièces de viande plus grosses et plus tendres, sans couvercle.
- Pour un résultat optimal, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. Le bac recueille les déversements de graisse tandis que la grille évite les éclaboussures de graisse.
- L'air chauffé circule au-dessus, en-dessous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtissoire.

Légumes par convection

- La convection légumes offre d'excellentes conditions de cuisson pour les légumes tels que les pommes de terre, les tomates, les oignons, les carottes, les poivrons, les brocolis et les tomates. Elle crée une texture et un goût optimaux pour les légumes en augmentant le taux d'humidité par rapport à la convection générale.
- La circulation uniforme de l'air fournie par la convection pure vous permet d'utiliser plus de capacité du four en même temps.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four unique et placez le plateau de cuisson en position 3.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode.
- Consulter la section **Guide de recommandation pour la convection légumes (Guide de recommandation pour le mode Légumes par convection)** commençant à la page 32.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur de cuisson au gril qui se trouve en haut du four pour cuire et dorer les aliments. La viande ou le poisson doit être placé sur une grille de cuisson dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.

REMARQUE

- Utilisez la grille de cuisson au gril pour obtenir un meilleur résultat.
- Utilisez l'option Broil Faible (gril bas) pour la volaille ou les pièces de viande épaisses afin d'éviter un grillage excessif.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir 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 à porte fermée. Pendant la cuisson, gardez la porte fermée.
- Ouvrez la porte uniquement pour introduire des aliments, les retourner ou les sortir.

Guide de cuisson au grill

Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.

REMARQUE

- Cette indication n'est donnée qu'à titre de référence.
- Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de le faire griller.
- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson.
- Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.
- Utilisez la grille de cuisson au grill pour obtenir un meilleur résultat.

Aliment	Point de cuisson	Taille	Épaisseur	Ré-glage du grill	Position de la grille	Temps de cuisson	
						1er côté	2ème côté
Hamburgers	Moyen	9 galettes	1 po	Élevé	6	4'30" - 5'30"	3'30" - 4'30"
Steak de bœuf	Moyen	1 pièce	1 po	Élevé	5	8'00" - 10'00"	6'00" - 8'00"
Côtelettes de porc	À point	1 à 2 pièces	½ à ¾ po	Faible	4	12'00" - 14'00"	12'00" - 15'00"
Côtelettes d'agneau	Moyen	4 à 6 pièces	1 po	Élevé	5	5'00" - 6'00"	4'00" - 5'00"
Morceaux de poulet	À point	2 à 3 lbs	¾ po - 1 po	Faible	4	18'00" - 20'00"	11'00" - 13'00"
Filets de saumon	À point	3 à 4 pièces	½ à ¾ po	Élevé	5	6'00" - 7'00"	5'00" - 6'00"

MISE EN GARDE

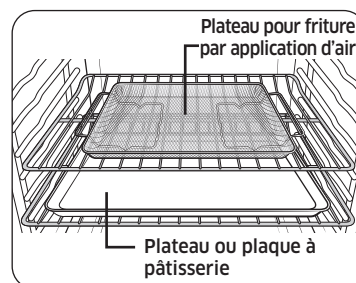
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Mode friture par application d'air

Cette fonction utilise l'air chaud pour obtenir des aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode en mode four simple et placez le Friteuse à air chaud plateau en position 3. La température peut être réglée entre 350 °F (175 °C) et 500 °F (260 °C). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour régler la température, la durée ou la quantité.

Comment régler le four pour le mode Friteuse à air chaud

1. Placez la plaque à la position 3 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Friteuse à air chaud** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut. Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 425 °F (215 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.



Emplacement recommandé pour le plateau pour friture par application d'air

REMARQUE

- Placez une plaque à pâtisserie ou un plateau sur la grille située sous le plateau pour friture par application d'air, afin de récupérer les égouttures. Cela aidera à réduire les éclaboussures et la fumée des aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet.
- Le mode Friture par application d'air est conçu pour une cuisson sur une seule grille de four. Placez les aliments sur la position 3 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

Four à gaz

- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale qu'elle supporte.
- Placez sous quelques feuilles de papier comme du papier sulfurisé pour absorber la graisse et réduire les éclaboussures et la fumée pendant la friture par application d'air.
- Pour cuire des aliments frais ou faits maison, étalez l'huile sur une plus grande surface de façon plus uniforme, afin de rendre les aliments croustillants plus efficacement.
- Le revêtement humide ou épais ne sera pas croustillant ou ne sera pas prêt à être utilisé avec la friture par application d'air.

MISE EN GARDE

- Les aliments riches en matières grasses fumeront lors de l'utilisation du modèle de friture par application d'air, tels que les ailes de poulet, le bacon, les saucisses et les cuisses de dinde.
- Avant de commencer une friture par application d'air, allumez une hotte aspirante et réglez-la à un niveau de ventilation élevé.
- Ouvrez une fenêtre dans votre cuisine si possible et assurez-vous que la cuisine est suffisamment ventilée.
- Une fois que le four a refroidi, essuyez l'intérieur du four avant et après la cuisson par friture par application d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de la hotte aspirante pour éviter la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, sinon il sera difficile de maintenir la température du four, d'éviter la perte de chaleur et d'économiser de l'énergie.

Guide du mode Friture par application d'air

REMARQUE

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez le plateau pour friture par application d'air à la position 3.
- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'avocat.
- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur la grille sous le plateau pour friture par application d'air pour récupérer les éventuelles coulures. Les éclaboussures et la fumée seront ainsi réduites.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Pommes de terre				
Frites surgelées	30 à 35	425 à 450	30 à 35	-
Frites surgelées, assaisonnées	25 à 30	425 à 450	20 à 25	-
Tater Tots surgelés	40 à 45	450	20 à 25	-
Pommes de terre rissolées surgelées	25 à 30	450	20 à 25	-
Quartiers de pommes de terre surgelés	30 à 35	425 à 450	20 à 25	-
Frites maison	25 à 30	425	25 à 30	Pelez les pommes de terre et les couper en bâtonnets d'une épaisseur de ½ pouce. Faites tremper dans l'eau froide pendant 30 min. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.
Quartiers de pommes de terre maison	25 à 30	450	30 à 35	Coupez-les en quartiers. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût.

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Surgelé				
Croquettes de poulet surgelées	24 à 28	400 à 425	18 à 23	-
Ailes de poulet surgelées	30 à 35	425	27 à 32	-
Rondelles d'oignon congelées	20 à 25	425	15 à 20	-
Bâtonnets de poisson congelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Lanières de poulet surgelées	25 à 30	425 à 450	25 à 30	-
Churros surgelés	20 à 25	425	18 à 22	-
Volaille				
Pilons de poulet frais	35 à 45	425 à 450	33 à 38	Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez selon le goût. Les aliments riches en matières grasses, qui sont frits par application d'air, peuvent créer de la fumée.
Ailes de poulet fraîches	30 à 35	425 à 450	28 à 33	

Article	Quantité (oz)	Température (°F)	Heure (min)	Astuces
Poitrines de poulet, panées	30 à 35	400 à 425	40 à 45	Trempez les blancs de poulet dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les poitrines enrobées de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Légumes				
Asperges, panées	15 à 20	425	25 à 30	Trempez les légumes découpés dans le mélange de farine. Fouettez l'œuf avec le lait. Trempez les légumes enrobés de farine dans le mélange d'œufs. Placez-les dans la chapelure et remuez jusqu'à ce que les articles soient enrobés de chapelure. Salez et poivrez selon le goût. Badigeonnez avec 3 cuillères à soupe d'huile.
Aubergines, panées	20 à 25	425	25 à 30	
Champignons, panés	18 à 22	425	20 à 25	
Oignons, panés	18 à 22	425	25 à 30	
Choux-fleurs, panés	18 à 22	400 à 425	25 à 30	
Mélange de légumes, panés	30 à 35	400 à 425	25 à 30	

Four à gaz

Mode air sous vide

Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre la méthode Sous Vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses constantes, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.

Comment régler le four pour le mode Air Sous Vide

1. Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille en position 4.
2. Sélectionnez le mode **Air Sous Vide** à l'aide du bouton de réglage.
3. Utilisez le bouton de réglage pour modifier la température par défaut.
Saisissez la température recommandée dans les instructions de cuisson de votre aliment. La température par défaut est de 150 °F (65 °C).
4. Appuyez sur le bouton de réglage et réglez le Temps de cuisson ou le Mode différé, le cas échéant.
Le mode air sous vide peut être réglé jusqu'à 99 h 59 min.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)** ou enfoncez le bouton de réglage.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur ↶ et retirez les aliments du four.

REMARQUE

- Pour le réglage du temps de cuisson, consultez la section **Cook Time (Temps de cuisson)** à la page 35.
- Pour le réglage du départ différé, consultez la section **Mode différé** à la page 36.



REMARQUE

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Air Sous Vide.
- Placez les sacs d'aliments fermés sous vide sur la grille 4 du four.
- Utilisez-le pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les dans des conditions de propreté et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour déplacer et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut réduire le temps de cuisson.
- Utilisez le guide de recommandation Air Sous Vide pour trouver le temps et la température de cuisson recommandés pour l'aliment.
- N'utilisez que des températures inférieures à 60 °C (140 °F) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus de manière sécuritaire.

Astuces

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes normales.
- Les viandes et les poissons présentent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Les plats sous vide sont meilleurs s'ils sont servis immédiatement après la cuisson.
- S'ils ne sont pas servis immédiatement après la cuisson, mettez les aliments dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à une température inférieure à 5 °C (40 °F) pour conserver l'arôme et la texture des aliments.
- Le poulet, en particulier, est recommandé pour être consommé immédiatement après la cuisson.

Guide de recommandations pour la cuisson à l'air sous vide

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Bœuf			
Steak, 4 cm (1,5 po) d'épaisseur	Saignant	130	2,5 à 4
	Moyen	140	2,5 à 4
	À point	155	3 à 5
Rôti	Moyen	150	6 à 12
	À point	155	6 à 12
Porc			
Côtelette, désossée	Tendre	150	3 à 5
	Ferme	160	3 à 5
Rôti	Moyen	150	4 à 6
	À point	160	5 à 7
Porc effiloché	À point	160	15 à 48
Volaille			
Poulet, poitrine	Tendre	145	3 à 4
	Ferme	160	3,5 à 4,5
Magret de canard	Tendre	145	3 à 4
Poisson			
Steak de saumon	Tendre	130	2 à 4
	À point	145	2 à 4
Filet de morue	Tendre	130	2 à 4

Aliment	Point de cuisson	Température (°F)	Durée (heures)
Légumes			
Asperges	-	180	0,5 à 2
Pommes de terre, en tranches	-	190	2 à 4
Patate douce, en tranches	-	190	2 à 4
Carotte, en tranches	-	190	2 à 4
Courge, en cubes	-	180	2 à 3
Fruit			
Pomme, en tranches	-	180	2 à 3
Tranches d'ananas	-	180	1 à 2
Poire, en tranches	-	180	2 à 3

Four à gaz

Légumes par convection

Guide de recommandation pour la convection légumes

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une seule grille de four et placez le plat sur la position 3 de la grille.
- La température peut être réglée entre 350 °F et 450 °F.
La température par défaut est 400 °F.

Articles	Température (°F)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	375 à 425	3	30 à 45
Tomates, en tranches	425 à 450	3	20 à 25
Oignons, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Carottes, en tranches	375 à 425	3	35 à 45
Poivrons, en tranches	375 à 425	3	20 à 25
Brocoli, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Chou-fleur, fleurons	400 à 425	3	25 à 30
Asperges	425 à 450	3	15 à 20
Champignon	425 à 450	3	15 à 20
Courgettes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	375 à 400	3	30 à 50
Courge, en tranches	375 à 400	3	30 à 50
Aubergine, en tranches	400 à 425	3	20 à 25
Haricots verts	400 à 425	3	15 à 20

* Ce tableau n'est fourni qu'à titre de référence

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des légumes, placez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson ou un plateau pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser un peu d'huile comme l'huile d'olive ou l'huile d'avocat et un peu de sel ou de poivre.
- Après la cuisson, il est recommandé d'accompagner les légumes d'herbes fraîches telles que des feuilles de basilic ou de romarin et de fromages râpés, selon votre goût.
- Servez les légumes cuits avec votre plat principal préféré.
- Il est recommandé de consommer des légumes cuits tous les jours pour votre santé.
- Il est recommandé de cuire les légumes qui ne figurent pas dans le tableau à la température par défaut dans un premier temps, puis à une température plus élevée ou plus basse.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'activer ou se désactiver automatiquement pendant le fonctionnement.

Déshydratation

La déshydratation permet de sécher les aliments ou d'éliminer l'humidité des aliments par circulation de chaleur. Après avoir séché les aliments, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour les fruits, l'ajoute de jus de citron (ou d'ananas) ou le saupoudrage du sucre sur les fruits leur permet de conserver leur goût sucré.

REMARQUE

- Il n'y a pas de préchauffage préalablement à la déshydratation.
- Placez la grille à la position 3 ou 4.

Bread Proof (Levage du pain)

Le mode Levage fournit une température optimale pour le processus de fermentation du pain et ne nécessite donc pas de réglage de température. Pour un résultat optimal, démarrez toujours l'option Étuvage dans un four froid.

REMARQUE

- Le levage du pain n'a pas de préchauffage.
- Placez la grille à la position 2 ou 3.

Maintien au chaud

Maintient les aliments cuits au chaud à basse température pendant 3 heures maximum.

REMARQUE

Placez la grille à la position 3 ou 4.

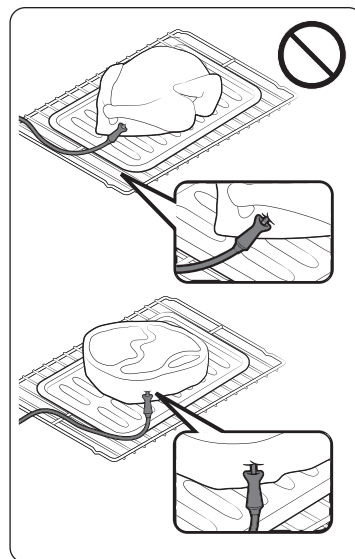
MISE EN GARDE

Vous ne devez pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids.

Sonde de température

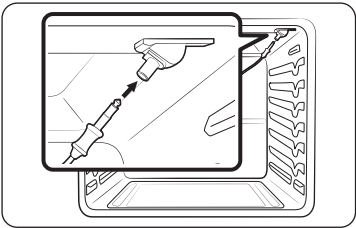
La sonde de température vous permet de cuire des rôtis et volailles à la température interne exacte que vous souhaitez, ce qui vous évite d'avoir à déterminer si un morceau de viande est cuit ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde de température lorsque le four est réglé sur **Cuisson au four**, **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection**. Lorsque vous utilisez la sonde de température, la température interne s'affiche à l'écran lorsqu'elle atteint 100 °F (38 °C).

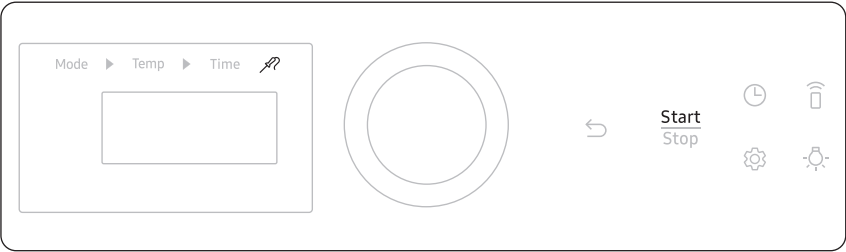


1. Enfoncez la sonde de température dans la viande de manière à ce que l'extrémité de la sonde atteigne le centre de la viande.
 - Lorsque vous insérez la sonde de température, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'os, la graisse ou le cartilage.
 - Pour les viandes avec os, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse de la pièce.
 - Pour les volailles entières (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure, parallèlement à la jambe.
 - Si vous retirez la sonde de température en cours de cuisson, le four s'éteint au bout de 60 secondes.
 - La sonde de température peut ne pas fonctionner correctement si elle est insérée dans des aliments congelés. (L'icône de la sonde de température ne s'affiche pas).

Four à gaz



- 2. Insérez la sonde de température dans la prise située dans le haut de la paroi latérale du four.
- 3. Sélectionnez l'opération de cuisson (Cuisson par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson au four) et la température.
- 4. Réglez la température interne entre 100 °F (38 °C) et 200 °F (94 °C) à l'aide du bouton de réglage.



- 5. Réglez le Mode différé, le cas échéant.
- 6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne de consigne, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

REMARQUE

La sonde de température s'éteint lorsque la température atteint la température de consigne.

Tableau des températures

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

MISE EN GARDE

- Pour protéger la sonde de température, veillez à ne pas insérer la sonde de manière à ce qu'elle transperce la viande et en ressorte en saillie. Veillez à ce que la sonde soit insérée au centre de la viande.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. Cela endommagerait la sonde de manière irréversible.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments au préalable.
- N'utilisez pas de pinces pour insérer ou retirer la sonde. Les pinces peuvent endommager la sonde.
- Utilisez la sonde de température uniquement pour les opérations de cuisson compatibles avec son usage.

REMARQUE

Si vous avez recouvert la viande d'une feuille d'aluminium et que vous la laissez reposer à couvert pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, la température interne augmentera de 5-10 °F (3-6 °C)..

Options de cuisson

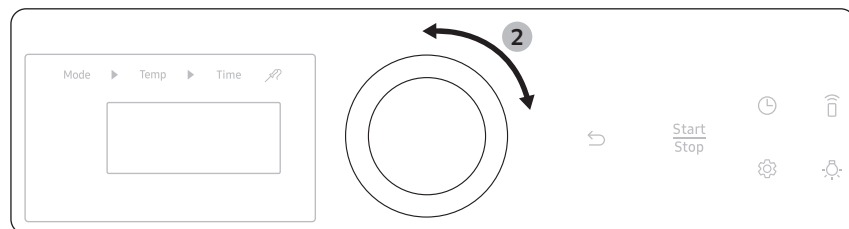
⚠ MISE EN GARDE

Les aliments qui se gâtent facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même réfrigérés, ils ne doivent pas attendre plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

Temps de cuisson

La cuisson minutée permet de faire cuire les aliments au four à une température spécifiée pendant une durée spécifiée. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friteuse à air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation



1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
2. Le cas échéant, modifiez la température au moyen du bouton de réglage.
3. Lorsque « **Démarrer** » s'affiche, réglez le temps de cuisson en appuyant sur ⌚.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes à l'aide du bouton de réglage.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
La température augmentera jusqu'à la température que vous avez réglée.
Le four commence la cuisson pendant la durée que vous avez réglée.

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 s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

📖 REMARQUE

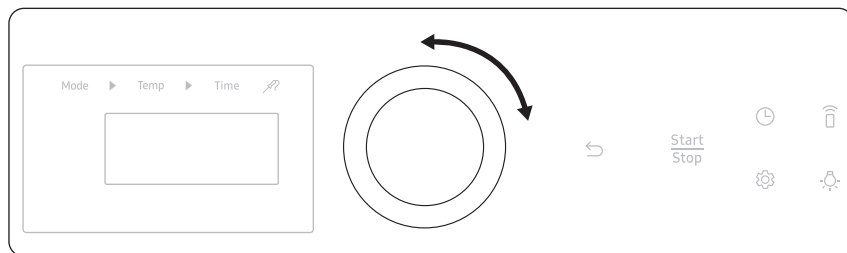
Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche ⌚ et saisissez un temps de cuisson différent. Appuyer ensuite sur le bouton de réglage pour confirmer.

Four à gaz

Mode différé

La fonction de Mode différé vous permet de retarder le moment où la cuisson démarre. Vous pouvez régler le Mode différé de manière à reporter de 12 heures maximum le démarrage automatique d'une opération de cuisson que vous avez sélectionnée.

Mode : Cuisson au four / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Légumes par convection / Friteuse à air chaud / Air Sous Vide / Déshydratation / Autonettoyage



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur  et sélectionnez l'option **Mode différé**.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, par exemple **Cuisson au four**.
4. Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du bouton de réglage.
5. Réglez l'heure de départ à l'aide du bouton de réglage ou du temps de cuisson, le cas échéant.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
7. Le four démarre la cuisson à l'heure programmée.

REMARQUE

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

Caractéristiques spéciales

L'option Sabbath



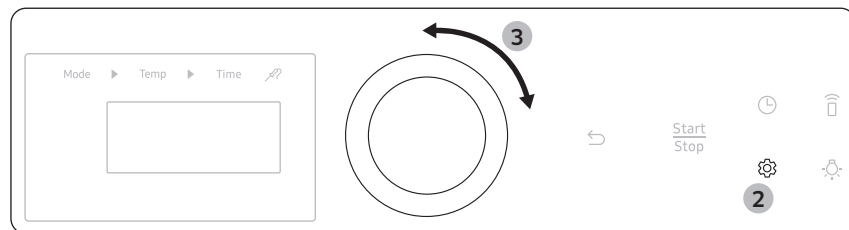
(Pendant le Sabbath et les fêtes juives)

Utilisez cette option pour la cuisson lors du Sabbath et des fêtes juives uniquement. Pour plus d'informations, consulter le site Internet <http://www.star-k.org>

Avec l'option Sabbath

- La température du four peut être augmentée ou diminuée après avoir réglé cette option.
- L'écran ne change pas et le four n'émet pas de signal sonore lorsque vous modifiez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec l'option Sabbath activée, le four reste allumé en continu jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Cette fonction annule la fonction d'Éco. énergie 12 heures préreglée en usine.
- Si l'éclairage du four est nécessaire pendant le Sabbath, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et l'option Sabbath activée, l'éclairage du four reste allumé jusqu'à ce que l'option Sabbath soit désactivée.
- Si vous souhaitez que l'éclairage du four soit éteint, pensez à l'éteindre avant d'activer l'option Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbath est activée.

Pour activer l'option Sabbath



1. Démarrez un mode Cuisson au four.
2. Appuyez sur , et sélectionnez l'option **Sabbat**.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four après le début de la cuisson, mais l'affichage ne changera pas et aucun signal sonore ne sera émis. Après avoir modifié la température, il faut attendre 15 secondes pour que le four enregistre la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **Off (Arrêt)**. Toutefois, cela ne désactive pas l'option Sabbath.
- Pour désactiver l'option Sabbath, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
- Vous pourriez régler le temps de cuisson avant d'activer l'option Sabbath.
- Après une coupure de courant, le four ne se remet pas automatiquement en marche. Le libellé « **Sabbath** » s'affichera sur le panneau de commande, mais le four ne se rallumera pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbath et rallumer le four avant la fin du Sabbath/des fêtes.
- Après l'observation du Sabbath, désactivez l'option Sabbath en appuyant sur la touche  pendant au moins 3 secondes.
- Pour modifier la température du four en mode Sabbath, tournez le bouton de réglage (dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer). Chaque tour du bouton de réglage modifie la température de 5 °F.

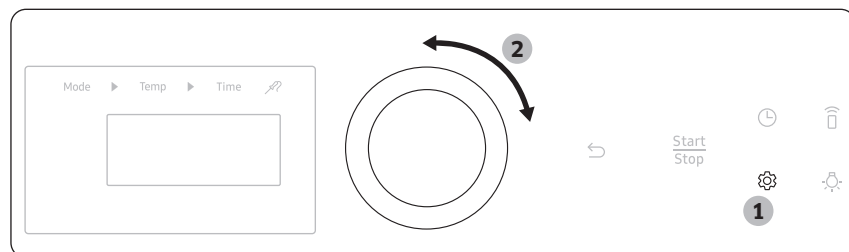
MISE EN GARDE

- N'essayez pas d'activer d'autres fonctions, sauf Cuisson au four lorsque l'option Sabbath est activée. Seuls les tampons suivants fonctionneront correctement : **Pavé Numérique**, **Cuisson au four**, Four **Start (Démarrer)**, et Four **Off (Arrêt)**.
- N'ouvrez pas la porte du four et ne modifiez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir activé l'option Sabbath. Laissez le four atteindre la température de consigne. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

Four à gaz

Réglage système

Appuyez sur la touche  du panneau de commande, puis tournez le bouton de réglage pour utiliser des fonctions supplémentaires ou modifier différents réglages de votre four. Reportez-vous aux descriptions détaillées figurant dans le tableau suivant.



Réglage	Description
Minuterie	Fonction de temporisation.
Départ différé	Retard lorsque le four va commencer l'opération de cuisson. REMARQUE Voir la page 35.
Verrouiller	Verrouillez le panneau de commande et la porte.
Favoris	Enregistrez le mode de cuisson et la valeur utilisée fréquemment.
Mes modes	Ajouter ou supprimer des modes de cuisson.
Ma tendance	Mémoriser et conserver les réglages de cuisson.
Auto conversion	Baisse automatique de la température de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de Cuisson par convection.
Éco. énergie 12 heures	Éteint automatiquement le four 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.
Unité de température	Régalez la commande du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Centigrade.

Régler la température	Étalonnez à nouveau la température du four.
Éclairage de bienvenue	Allumer/Éteindre l'éclairage du bouton.
Sabbath	Activer ou désactiver le mode Sabbath. REMARQUE Voir la page 36.
Son	Activez ou désactivez le son (bips) du four.
Écran de veille	Régler le délai d'attente de l'affichage.
Utilisation au format 24 heures	Réglez l'horloge pour qu'elle affiche l'heure au format 12 heures ou au format 24 heures. REMARQUE Voir la page 16.
Date et heure	Régler l'horloge pour qu'elle affiche la date et l'heure actuelles. REMARQUE Voir la page 16.
Langue	Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais.
Wi-Fi	Activez ou désactivez le mode Wi-Fi.
Redémarrer	Allumer/Éteindre l'appareil.
Réinitialisation d'usine	Réinitialiser les réglages d'usine par défaut.

Minuterie

Cette fonction vous offre une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour programmer des tâches de cuisson, comme faire bouillir des œufs. Elle ne permet toutefois pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur . Pour sélectionner **Minuterie** à l'aide du bouton de réglage.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
3. Lorsque c'est fait, appuyez sur le bouton de réglage.
4. Pour annuler, mettez sur pause, modifiez les réglages **Minuterie** enfoncez ou tournez le bouton de réglage. Pour sélectionner l'annulation à l'aide du bouton de réglage.
5. Lorsque le temps programmé en écoule, le four émet un signal sonore et affiche « Time is up (temps écoulé) ». La minuterie commence à compter le temps après la fin de **Minuterie**, qui ne dure que 10 minutes. Tournez ou appuyez sur le bouton de réglage.

Verrouiller

Verrouillez le panneau de commande et la porte pour éviter les manœuvres accidentelles ou le basculement du produit. La fonction de verrouillage permet d'empêcher les enfants et les animaux domestiques de faire fonctionner le four par inadvertance.

Touchez , et sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte. Lorsque le verrouillage du four est activé, le panneau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.

Favoris

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 réglages de cuisson fréquemment utilisés à la liste des favoris pour les utiliser facilement à l'avenir.

Ajout de nouveaux réglages de cuisson aux favoris

1. Appuyez sur  et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Réglez les paramètres de cuisson (mode, température, temps de cuisson, température de la sonde).
3. Le cas échéant, sélectionnez l'option (temps de cuisson et température de la sonde) et confirmez pour sauvegarder.

Modification des paramètres de cuisson favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Modifier**.
3. Modifier les réglages de la cuisson. Les éléments qui apparaissent dans la liste peuvent varier en fonction de vos choix. (Mode de cuisson, température, temps de cuisson, etc.)

Suppression des réglages de cuisson favoris

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Favoris** à l'aide du bouton de réglage.
2. Sélectionnez **Supprimer**.
3. Sélectionnez le réglage de cuisson favori à supprimer.

Utilisation des réglages de cuisson favoris

1. L'élément **Favoris** sauvegardé s'affichera comme l'un des modes du four. Sélectionnez votre mode préféré parmi les éléments proposés.
2. Appuyez sur **Start (Démarrer) (Démarrer)**.

Mes modes

Vous pouvez modifier (ajouter ou supprimer) les modes de cuisson et créer une liste personnalisée.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Mes modes** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez et enfoncez le bouton de réglage pour cocher ou décocher les modes sélectionnés.
3. Sélectionnez **Enregistrer** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Vous pouvez télécharger un nouveau mode via l'application SmartThings et l'ajouter à **Mes modes**.

Ma tendance

Cette fonction permet de mémoriser les réglages de cuisson souvent utilisés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Ma tendance** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Four à gaz

Auto conversion

La fonction Auto conversion convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de recette classique de 350 °F et appuyez sur **Start (Démarrer)**, le four affiche la température convertie de 325 °F.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Auto Conversion** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Éco. énergie 12 heures

Le four s'éteint automatiquement 12 heures après le début de la cuisson ou 3 heures après le début de la cuisson au gril.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **12hr Energy Saving** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Temp. Unité (°F ou °C)

Pour modifier le format de la température du four en degrés Fahrenheit ou Celsius. La valeur par défaut est le degré Fahrenheit.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Temp. (Température) Unit (Unité) à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'unité et appuyez pour sauvegarder les modifications.

Régler la température

La température du four a été étalonnée en usine. Lors de la première utilisation du four, respectez les durées et les températures recommandées des recettes. Si le four semble trop chaud ou trop froid, vous pouvez étalonner à nouveau la température du four. Avant d'effectuer l'étalonnage à nouveau, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à choisir l'ampleur du réglage nécessaire. The oven temperature can be adjusted by ± 35 °F (± 19 °C).

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Régler la température (Ajuster 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'a pas d'incidence sur la température de la cuisson au gril ou de l'auto-nettoyage, et il reste en mémoire après une coupure de courant.

Éclairage de bienvenue

Allumer/Éteindre l'éclairage du bouton. Knobs light up when you wake up the oven display.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Welcome Lighting** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **On/Off (Marche/Arrêt)**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

L'éclairage de bienvenue ne s'allume qu'au réveil d'un écran complètement vierge en mode veille.

Son

Vous pouvez régler le son.

1. Appuyez sur , puis sélectionnez **Sounds (Son)** à l'aide du bouton de réglage.
2. tournez le bouton de réglage pour sélectionner Mise en sourdine/Minimum/Normal/Maximum.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

Écran de veille

Vous pouvez définir le laps de temps avant l'activation de l'économiseur d'écran.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Écran de veille** à l'aide du bouton de réglage.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt**.
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

La consommation d'énergie peut augmenter en fonction du réglage choisi.

Langue

Sélectionnez votre langue préférée entre l'anglais, le français, l'espagnol et le portugais. Vous ne pouvez pas modifier la langue pendant la cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Langue** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Langue** et appuyez pour enregistrer les modifications.

Redémarrer

Allumer/Éteindre votre appareil.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Restart (Redémarrer)** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Redémarrer/Annuler**.

Réinitialisation d'usine

Réinitialisez votre four aux paramètres d'usine par défaut. Cette opération effacera toutes les données et sera irréversible.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Réinitialisation d'usine** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Annuler/Réinitialiser**.

Demo mode

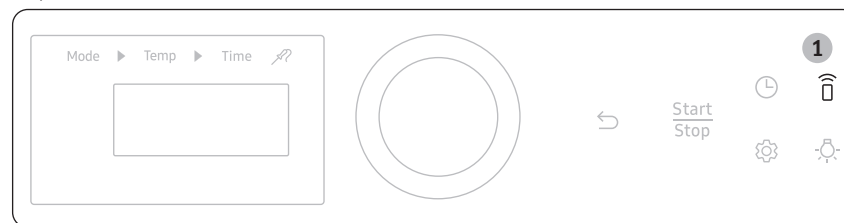
Ce mode est destiné aux établissements de vente au détail à des fins de présentation uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

1. Réglez la minuterie sur 12 h 34.
2. Appuyez simultanément sur  et  pendant 5 secondes.
3. Le témoin du mode Démo s'affiche à l'écran.

Commande intelligente

Comment connecter le four

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil intelligent.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. À la fin du processus, l'icône de connexion  située sur votre cuisinière s'affiche et l'application confirme que vous êtes connecté.
4. Si l'icône de connexion ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter.



Pour commander le four à distance

1. Appuyez sur . « AP » apparaît sur l'écran. Le four peut maintenant être contrôlé à distance avec un appareil connecté.
2. Sélectionnez l'icône de four dans l'application SmartThings pour ouvrir l'application de commande du four. Lorsque l'application est connectée au four, vous pouvez exécuter les fonctions suivantes à partir de l'application :

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings	
Surveiller le four/la table de cuisson	• Vérifiez l'état du four. • Surveillez l'état de marche/arrêt de chaque brûleur de la cuisinière.
Commande à distance du four	• Régler ou ajuster à distance les paramètres du four.
Ma cuisson	• Éteindre le four à distance. • Une fois la cuisson commencée, modifiez la durée et la température de cuisson réglées à distance.

Four à gaz

Commande à distance du four à l'aide de l'application SmartThings

Vérification des erreurs	• Reconnaître automatiquement les erreurs.
Sonde de température	• Contrôlez la température actuelle et réinitialisez le réglage de la sonde.
Si le libellé « AP » ne s'affiche pas sur l'écran, vous pouvez toujours surveiller l'état du four et de la table de cuisson et éteindre le four.	

Wi-Fi Marche/Arrêt

Si vous désactivez le mode Wi-Fi, les appareils mobiles ne peuvent pas se connecter à la cuisinière.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez **Wi-Fi** à l'aide du bouton de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **Marche/Arrêt** et appuyez pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

- L'ouverture de la porte du four ou un appui sur la touche **Commande intelligente** efface « **AP** » de l'écran et empêche le fonctionnement de la plupart des fonctions à distance.
- Lorsque la cuisson au four est terminée ou annulée, le libellé « **AP** » s'efface de l'écran.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas allumer le four à distance.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez indiquer le temps de cuisson pour activer la commande à distance.
- Le four continue de fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **Commande intelligente** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Consultez le manuel de l'application SmartThings pour en savoir plus.

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

- Bixby est le nom de la solution d'intelligence artificielle de Samsung qui permet de contrôler le produit par la voix.
- Pour utiliser la fonction de reconnaissance vocale, vous devez connecter l'application SmartThings et le produit sur votre téléphone intelligent.
- Pour les modèles qui ne reconnaissent pas directement la saisie vocale du produit après la connexion à l'application, certaines fonctions peuvent toujours être contrôlées par Bixby sur les téléphones intelligents Samsung.
- Application SmartThings → Assistant vocal → Bixby, reportez-vous à l'énoncé Bixby pour l'appareil.

Amazon Alexa et Google Assistant

Les appareils électroménagers intelligents de Samsung sont compatibles avec SmartThings dans Alexa et avec action dans l'Assistant Google.

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 par SmartThings
2. Une fois les appareils configurés, appuyez « **Voice assistant (Assistant vocal)** » et connectez votre compte Samsung à Amazon Alexa.
3. Vérifiez si les appareils sont visibles sur l'application Amazon Alexa. S'ils sont visibles, la liaison de compte est 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.

Entretien

Nettoyage

MISE EN GARDE

Portez des gants pendant le nettoyage.

Tableau de commande

Commencez par verrouiller le panneau de commande pour éviter des manœuvres accidentelles et/ou le basculement de l'appareil.

1. Appuyez sur , et sélectionnez **Verrouiller** à l'aide du bouton de réglage pour verrouiller le panneau de commande et la porte.
2. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire, d'eau savonneuse tiède ou de nettoyant pour vitres. Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande.
3. Une fois que vous avez terminé, touchez  pour déverrouiller à la fois le tableau de commande et la porte.

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le panneau de commande est éteint et que toutes les surfaces de la cuisinière sont froides. À défaut, vous risquez de vous brûler.
- Si la cuisinière a été éloignée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réinstallé lorsque la cuisinière est remise en place. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits de nettoyage abrasifs de quelque nature que ce soit. Ils risquent de rayer ou d'endommager la surface.

Surface en acier inoxydable

1. Retirez les déversements, les taches et les taches de graisse à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
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.

MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inoxydable. Elle rayerait la surface.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur. Le système d'allumage se trouve dans ces trous et doit être protégé de l'humidité.

Grilles

Pour maintenir les grilles propres, retirez-les de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté des grilles à l'aide d'un tampon à récurer en plastique. Si les grilles ne coulisent pas en douceur après le nettoyage, frottez les guides des rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé de quelques gouttes d'huile de cuisson. Les grilles pourront ainsi glisser plus facilement sur leurs rails.

REMARQUE

- Ne mettez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne coulisse pas en douceur, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisson sur les guides de la grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire coulisser, lubrifiez-la à l'aide d'un lubrifiant au graphite.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour les achats en ligne, consultez le site <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> et recherchez la pièce DG81-01629A.

MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement des grilles, rendant les grilles difficiles à faire glisser sur les glissières.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisson ou de lubrifiant directement sur les grilles.

Entretien

Plateau pour friture par application d'air

Pour maintenir le plateau pour friture par application d'air propre, retirez-le de la cavité et trempez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, enlevez la saleté du plateau pour friture par application d'air à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

REMARQUE

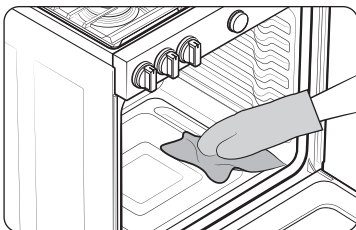
Le plateau pour friture par application d'air peut être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas le plateau pour friture par application d'air dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

La chaleur extrême générée par ce cycle peut décoller de façon permanente le revêtement de l'Air Fry, sa couleur deviendra légèrement bleue et son aspect terne.

Four



Portez des gants pendant le nettoyage.

Porte

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

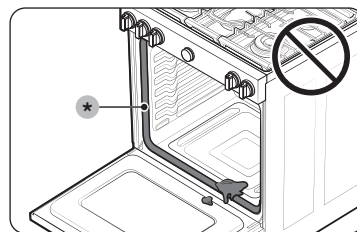
Côté intérieur de la porte

- **Surface intérieure** : Nettoyez manuellement le côté intérieur de la porte à l'aide d'un tampon à récurer en plastique avec du savon, puis essuyez avec un chiffon sec. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La paroi intérieure en verre est nettoyée automatiquement pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur de la porte

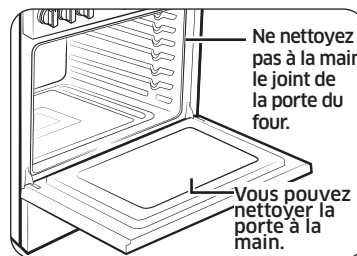
- **Surface extérieure** : Suivez les instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable détaillées dans la section précédente.
- **Verre extérieur** : Nettoyez la vitre externe à l'aide d'un nettoyant pour vitres ou d'eau savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement. Prenez soin de ne pas mouiller le joint d'étanchéité ou de laisser l'humidité pénétrer dans la porte.



MISE EN GARDE

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 de l'eau et du savon pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. **NE VAPORISEZ PAS et ne laissez pas l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les orifices de la porte.**

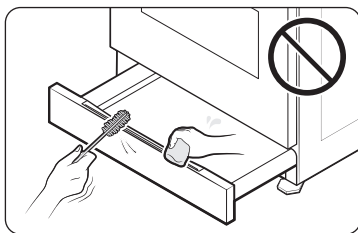
N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou de produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.

- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four.**

Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

Poignée du tiroir

Éliminez la poussière à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux imbibé d'eau.

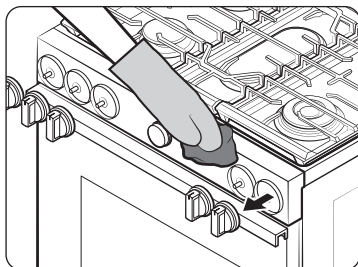


⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de détergents alcalins, d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, de solvants organiques ou de désinfectants.
 - La surface risquerait d'être endommagée.

Commandes du brûleur

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position Arrêt.



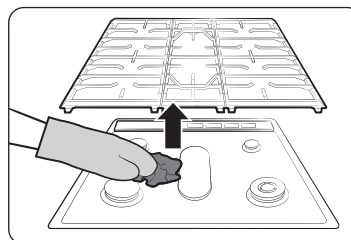
1. Retirez les boutons tiges Arrêt des vannes de contrôle.
2. Nettoyez les boutons dans de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
4. Remettez les boutons sur les tiges des vannes de contrôle.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de nettoyants directement sur le panneau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager le produit.

Surface de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson en porcelaine émaillée doit rester propre. Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs aient refroidies, puis retirez-les.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si les déversements de nourriture s'écoulent dans les interstices des composants du brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur, puis essuyez les déversements.
4. Une fois le nettoyage terminé, remettez les éléments du brûleur en place, puis remettez les grilles du brûleur en place.

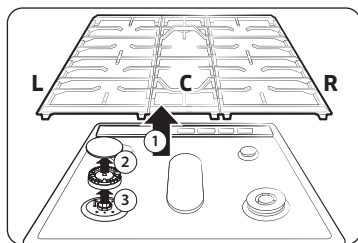
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyant abrasif, qui peuvent rayer ou endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs peuvent être endommagées, entraînant un incendie ou un dysfonctionnement du système.
- Lors du nettoyage, ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson. L'eau pourrait s'infiltrer dans les systèmes électriques et de gaz de la cuisinière, créant un risque de choc électrique ou un taux élevé de monoxyde de carbone, en raison de la corrosion des vannes ou des orifices de gaz.
- Garder les conduits de ventilation du four dégagés. Nettoyez régulièrement les orifices de ventilation pour éviter l'accumulation de graisse.

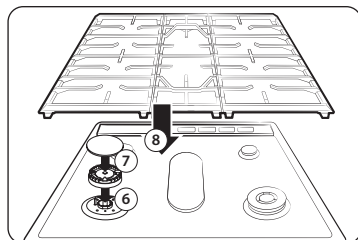
Entretien

Grilles de brûleurs et composants

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 (L/R).
2. Retirez les chapeaux de brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes pour révéler les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez les grilles et les composants de brûleurs amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants du brûleur.

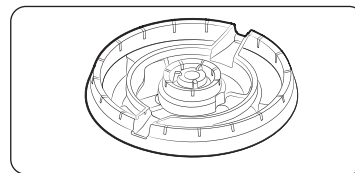


6. Remettez les têtes de brûleurs en place sur les vannes du collecteur. Veillez à ce qu'une électrode de démarrage soit insérée dans le trou de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Consultez à la page suivante les instructions détaillées pour réassembler les composants du brûleur.

7. Remettez les capuchons des brûleurs en place sur les têtes des brûleurs. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs reposent à plat sur les têtes des brûleurs.
8. Réinstallez les grilles de brûleur dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne correctement, éteignez-le.



Tête de brûleur en laiton

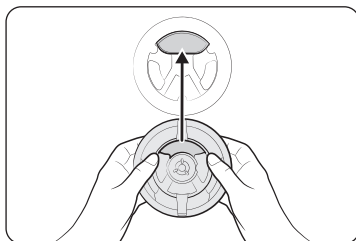
REMARQUE

- Les pièces en laiton de votre brûleur changeront de couleur à l'usage. Cependant, cela n'affectera pas les performances et vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyant pour laiton.
- Après le nettoyage, vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Éliminez l'excédent d'eau en secouant le composant, puis laissez les têtes et les chapeaux de brûleurs sécher complètement. Placer le brûleur central à l'envers facilite l'écoulement de l'eau.
- Ne lavez aucun composant du brûleur au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE

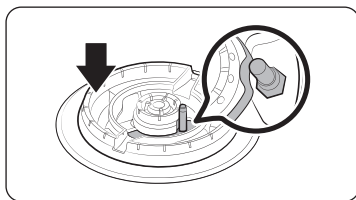
- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. N'essayez pas de les retirer par la force.
- Pour éviter les ébréchures, ne cognez pas les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte.
- La tête du brûleur peut être 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 remontez que lorsqu'elle est complètement sèche. Si la tête est humide, cela pourrait empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour éviter de faire tomber les grilles, veillez à d'abord retirer les deux grilles latérales.
- N'essayez pas d'enlever le chapeau du brûleur central ovale de la tête.

Guide de réinstallation du brûleur

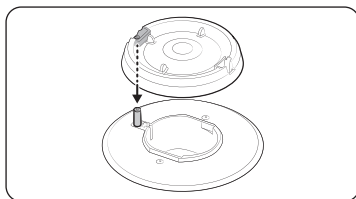


Double tête de brûleur

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

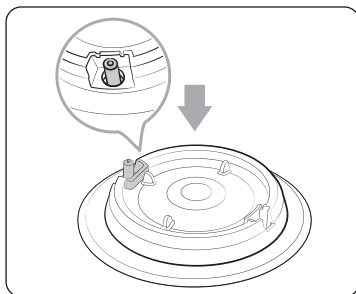


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

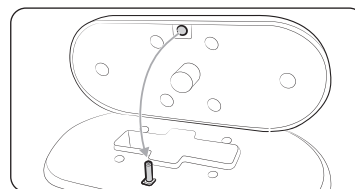


Tête de brûleur ronde

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.

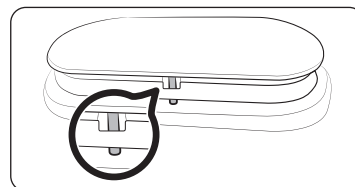


2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

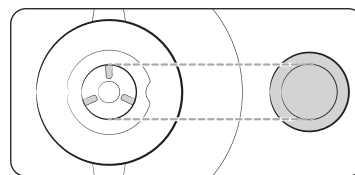


Brûleur ovale

1. Placez la tête du brûleur de manière à ce que l'ouverture pour l'électrode s'aligne avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur de manière à ce que l'électrode traverse l'ouverture prévue à cet effet. Veillez à ce que la tête du brûleur soit bien à plat sur la cuisinière.

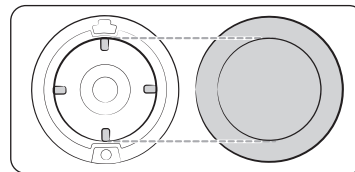
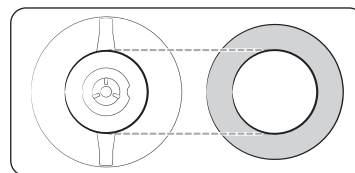


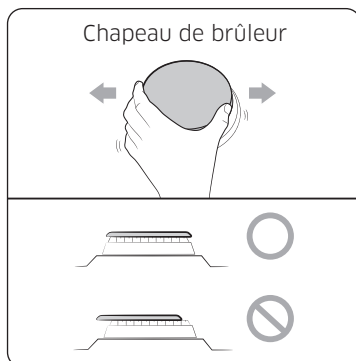
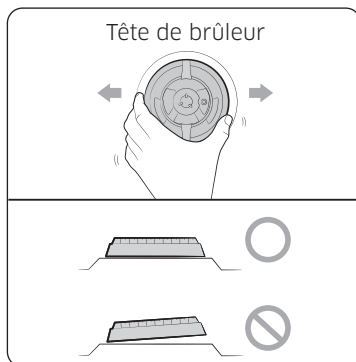
Chapeau de brûleur

Faites correspondre les chapeaux des brûleurs aux brûleurs par taille, puis réinstallez les capuchons sur les têtes des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que chaque capuchon est réinstallé sur la tête de brûleur correspondante, qu'il est centré sur la tête de brûleur et qu'il est bien disposé à plat.





Haut	Bas

⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils doivent être stables et reposer à plat lorsqu'ils sont correctement installés.

📖 REMARQUE

Le capuchon du brûleur à mijoter de précision (arrière droite) et le capuchon du double brûleur intérieur (avant droite) sont interchangeables.

Auto-nettoyage

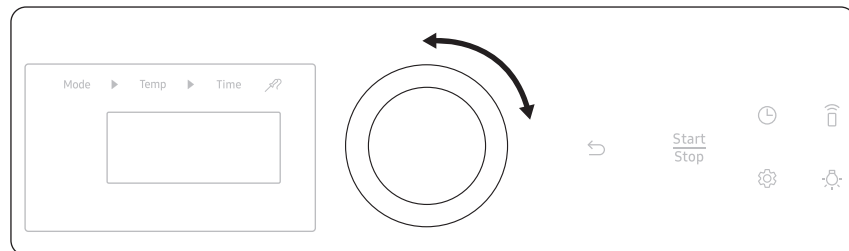
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les restes de graisse et les résidus ou les réduire en cendres finement pulvérisées que vous pouvez essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations d'un four auto-nettoyant. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles du four ou le fond du four de papier d'aluminium. Cela entraînerait une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur les surfaces intérieures du four et y adhèrera.
- Ne forcez pas la porte du four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four soit inférieure à 400 °F.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz sera encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud et de la vapeur pourraient s'échapper lorsque la porte est ouverte.
- Essuyez tout débordement avant d'utiliser l'opération d'auto-nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Les nettoyeurs commerciaux pour four ou les revêtements de four ne doivent JAMAIS être utilisés à l'intérieur ou autour d'une partie du four. Les résidus de nettoyeurs pour four endommageront l'intérieur du four pendant l'opération d'auto-nettoyage.
- N'éteignez pas le brûleur de surface pendant que le four exécute un cycle d'auto-nettoyage. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour exécuter le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est déverrouillé. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée et déverrouillée.
2. Sélectionnez **Autonettoyage** à l'aide du bouton de réglage. Sélectionnez ensuite le temps de nettoyage en tournant le bouton de réglage une ou plusieurs fois, conformément au tableau ci-dessous.

Tourner à gauche	Par défaut	Tourner à droite
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

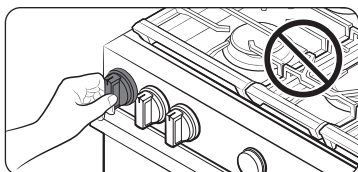
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, le four émet un signal sonore. La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 200 °C (400 °F). Vous pouvez ouvrir la porte lorsque vous pouvez le faire en toute sécurité.

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

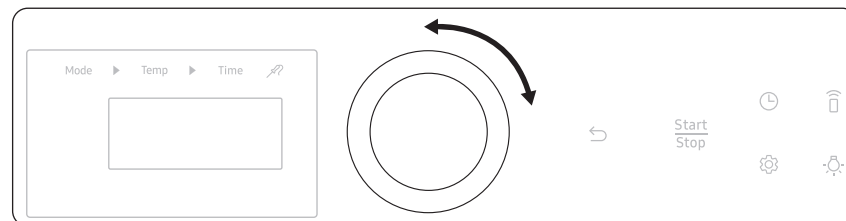
Assurez-vous que toutes les commandes sont Arrêt et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.



📄 REMARQUE

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints pendant que le four exécute un cycle d'autonettoyage. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Pour retarder le démarrage d'un cycle d'autonettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Sélectionnez **Set Delay Start (Régler Différé)**.
3. À l'aide du bouton de réglage, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le cycle d'autonettoyage du four.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure indiquée.

Annulation du cycle d'auto-nettoyage

Vous pouvez juger nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison de la présence de fumée dans le four. Pour désactiver le cycle d'autonettoyage, appuyez sur **Off (Arrêt)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Verrouiller clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F (200 °C).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four descende en dessous de 400 °F (200 °C).
- Après le refroidissement du four, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour éliminer les résidus de cendres.
- Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon en laine d'acier. Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. Attendez que le four refroidisse, puis démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps après l'autonettoyage.
- L'autonettoyage ne fonctionne pas dans les 2 heures qui suivent l'exécution d'un cycle d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

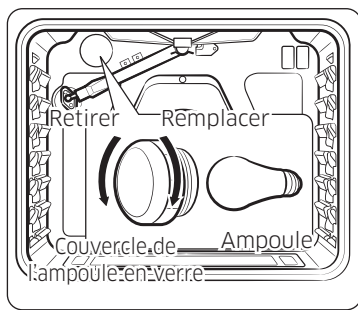
N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four est encore très chaud lorsque la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler.

Entretien

Remplacement de l'éclairage du four

Éclairage du four

L'éclairage du four est une ampoule standard de 40 watts. Il s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et l'éclairage du four sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Retirez la lampe du four de la douille en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Insérez une nouvelle ampoule de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
6. Remettez le couvercle en verre en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le four est éteint et froid avant de remplacer l'éclairage du four.

📖 REMARQUE

- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Démontage et réinstallation de la porte du four

Comment retirer la porte

⚠ MISE EN GARDE

- La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Coupez l'alimentation Arrêt avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas, vers le cadre de la porte, dans la position déverrouillée.

Verrouillage de la charnière

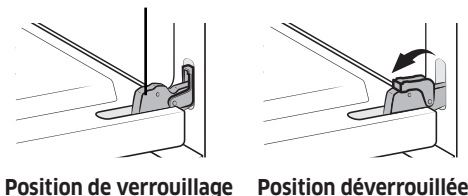
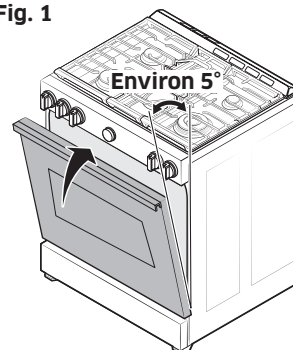
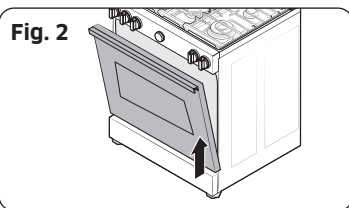


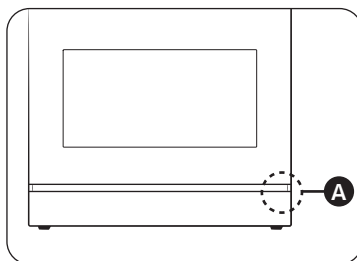
Fig. 1



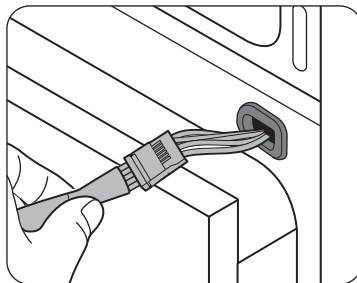
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte en position de retrait de la porte, soit à un angle d'environ 5 degrés de la verticale (Fig. 1).



5. Soulevez la porte vers le haut puis tirez-la vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras d'articulation soient dégagés des fentes (fig. 2), puis débranchez le faisceau de câbles de la caméra dans le coin inférieur droit de la porte.

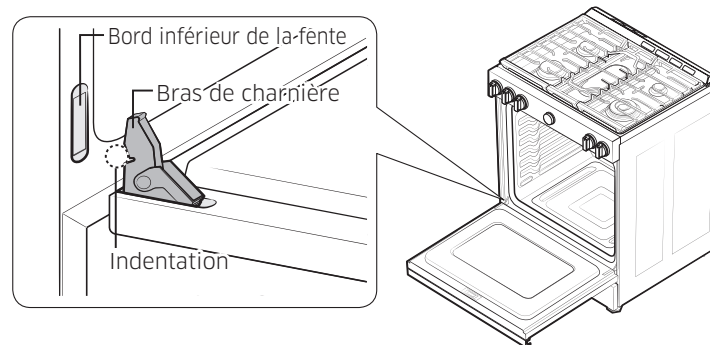


A. Faisceau de câbles

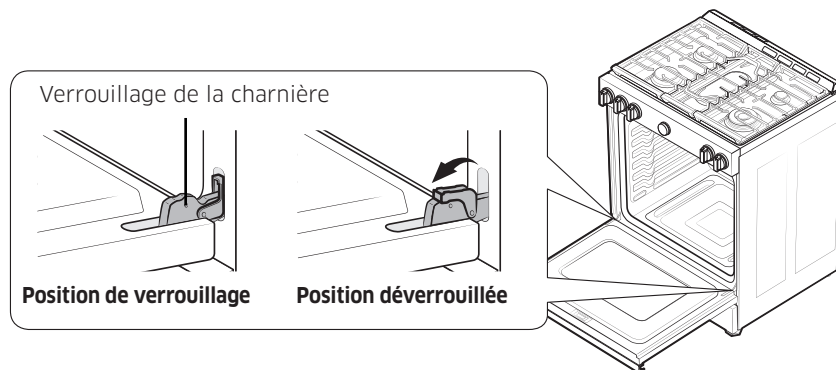


Comment réinstaller la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte, en haut. D'abord, rebranchez le faisceau de câbles de la caméra au bas de la porte.
2. En positionnant la porte dans le même angle que lors de la dépose, faites glisser les indentations des bras des charnières dans les bords inférieurs des fentes des charnières. Les encoches de chaque bras de charnière doivent être complètement insérées dans le bas de chaque fente.



3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que les encoches ne sont pas correctement insérées dans les bords inférieurs de chaque fente.
4. Poussez les charnières vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, dans la position verrouillée.



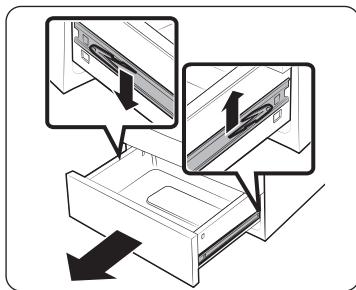
5. Fermez la porte du four.

⚠ MISE EN GARDE

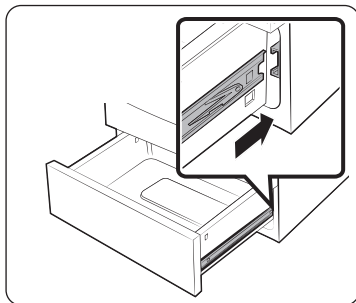
Une fois la porte remplacée, assurez-vous de rebrancher les câbles. Poussez-les vers l'intérieur pour les disposer comme ils l'étaient avant que vous n'enleviez la porte. Les câbles qui ne sont pas connectés ou disposés correctement peuvent se coincer dans la porte ou être endommagés par la chaleur.

Comment retirer et réinstaller le tiroir de rangement

Tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Repérez les clips des guides à galets de chaque côté. Avec vos deux mains, tirez le clip gauche vers le bas tout en soulevant le clip droit, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce. Ensuite, rincez et séchez soigneusement.



4. Placez le tiroir dans les guides à galets de chaque côté, puis enclenchez les clips en place.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la cuisinière, consultez les tableaux qui commencent ci-dessous, puis essayez les actions suggérées.

Points de contrôle

Sécurité en matière de gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas en position Arrêt et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur Arrêt .
	Il y a une fuite de gaz.	Libérez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'appellez pas depuis votre téléphone. Il est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui pourrait enflammer le gaz. Suivez les instructions de la compagnie de gaz. Si votre compagnie de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise de courant sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou allumée.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position Lite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas en place. La base du brûleur est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Mettez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Le brûleur de surface émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé en position Lite.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur émet toujours un clic, contactez un technicien de service.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément.	Les composants et les chapeaux du brûleur de surface ne sont pas assemblés correctement et de niveau.	Voir la page 47 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants du brûleur de surface. (Voir la page 46 .)

Problème	Cause	Action
Flammes du brûleur de surface très grandes ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous avez le mauvais orifice (gaz GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz 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'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	L'interrupteur d'arrêt du régulateur de pression de gaz est en position d'arrêt.	Appelez un technicien de service qualifié.

Four

Problème	Cause	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Il se peut qu'il y ait un problème avec votre four. Consultez le tableau « Codes d'information » à la page 57 .	Appuyez sur Off (Arrêt) , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, appelez un technicien.
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est complètement insérée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Dépannage

Problème	Cause	Action
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 40 .
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre le four uniquement. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver les commandes et signaux, appuyez sur la touche  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'éteindra 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'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	La fonction Sabbath a été activée.	SAb et l'heure du jour s'affichent à l'écran. Toutes les autres commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath et réactiver l'interrupteur d'éclairage et les autres commandes, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
	Une ampoule mal fixée ou brûlée.	Voir la page 50 .
	L'interrupteur qui commande l'éclairage du four doit être remplacé.	Faites appel à un technicien de service qualifié.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La viande ou les aliments n'ont pas été correctement préparés avant d'être grillés.	Coupez l'excès de graisse ou les bords gras qui risquent de s'enrouler.
	La grille supérieure du four est mal positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 27 .
	Les commandes ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 26 .
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous faites fréquemment griller des aliments.

Problème	Cause	Action
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. Le ventilateur est conçu pour fonctionner automatiquement pendant un certain temps pour refroidir le four.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône Verrouiller. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône Verrouiller s'éteint.
	Le Smart Divider (séparateur intelligent) est installé dans le four.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le séparateur intelligent est installé. Retirez-le 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 se verrouiller avant que le cycle d'auto-nettoyage puisse commencer.
	Les commandes du four auto-nettoyant ne sont pas réglées correctement.	Réinitialisez les commandes du four auto-nettoyant. (Voir la page 48 .)
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Un bruit de crépitement ou d'éclatement.	C'est normal.	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant une fonction de cuisson ou de nettoyage.

Problème	Cause	Action
Une fumée excessive pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Il s'agit de la première fois que le four a été nettoyé.	C'est normal. Le four fumera toujours davantage la première fois qu'il sera nettoyé. Essayez toute saleté excessive avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur Off (Arrêt) . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essayez les salissures excessives, puis réinitialisez le four pour l'auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvrira pas après un cycle d'auto-nettoyage.	C'est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Vous pouvez les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage sur une durée plus longue. Le cycle n'a pas été assez long pour brûler les saletés accumulées. Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Dépannage

Problème	Cause	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappe du dessous du panneau de commande.	C'est normal.	L'évent du four se trouve à cet endroit. La vapeur est plus importante lorsque vous utilisez les fonctions de convection ou lorsque vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal pour un four neuf et disparaîtra dans la demi-heure suivant le premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Voir la page 49.)
Odeur forte.	Cette odeur est temporaire.	L'isolation de l'intérieur du four dégage une odeur les premières fois que le four est utilisé.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	C'est normal.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier, puis essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier. Les grilles deviennent ternes et difficiles à faire glisser si elles sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit du ventilateur.	C'est normal.	Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	C'est normal.	Le ventilateur démarre automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffage.

Autres

Problème	Cause	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	L'appareil a été installé de manière incorrecte. Le ou les pieds de mise à niveau sont endommagés ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est de niveau, solide et stable. Si le plancher s'affaisse ou est en pente, contactez un menuisier. Vérifiez et mettez la cuisinière à niveau. (Voir les instructions d'installation.)
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
L'affichage est vide.	Le disjoncteur de fuite à la terre (GFI ou GFCI) de la prise électrique a été déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique a été endommagée.	Remplacez fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Problème	Cause	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four.	Le mode de cuisson sélectionné n'est pas le bon.	Voir la page 24 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir la page 22 .
	Un ustensile de cuisine inapproprié ou de taille inadéquate est utilisé.	Voir la page 17 .
	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir la page 40 .
	Il y a du papier d'aluminium sur les grilles ou sur la sole du four.	Retirez la feuille d'aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 16 .
Les aliments ne grillent pas correctement dans le four.	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Voir la page 26 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Voir la page 26 .
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez le guide de cuisson au gril à la page 27 .

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Dysfonctionnement du capteur du four.	1. Appuyez sur Off (Arrêt) , puis redémarrez le four. 2. Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de la cuisinière du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la.
C-21	Le four surchauffe.	
C-22	Vérifiez le capteur NTC du PBA de contrôle.	
C-23	Dysfonctionnement de la sonde de température.	
C-30	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
C-31	Vérifiez le capteur NTC du PBA.	
C-A2	Vérifiez le système de refroidissement.	
C-d0	Dysfonctionnement du tableau de commande.	
C-d1	Mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte.	
C-F0	Dysfonctionnement du signal de la carte de circuit imprimé.	
C-F2	Vérifiez le mauvais fonctionnement des signaux du circuit intégré tactile et du circuit imprimé.	

Dépannage

Code	Signification	Solution
E-24	L'évent du four est obstrué.	1. Si l'orifice du four ou le flux d'air du couvercle est obstrué par une feuille d'aluminium ou autre chose, retirez l'obstruction et remettez le four en marche. 2. Pour réinitialiser l'erreur, débranchez l'alimentation ou appuyez sur 'Off (Arrêt)' après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 60 secondes.
E-d6	Fuite de gaz dans la partie du raccordement au gaz.	1. Coupez l'alimentation. Ouvrez le couvercle arrière. Vérifiez si la partie du raccordement au gaz présente des signes de combustion. 2. En cas de signes de combustion, remplacez le GPR et le TCO et recherchez la fuite de gaz. 3. En cas d'absence de signes de combustion, vérifiez le fil-TCO, l'état de la connexion entre le fil principal et le fil secondaire et la version S/W du PBA.
** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez votre centre de service Samsung local ou appelez le 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).		

Garantie (États-Unis)

NE LE JETEZ PAS. CETTE PAGE REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE DU GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON SAMSUNG

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

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre tout défaut de fabrication ou de matériaux pendant la période de garantie limitée, à compter de la date de livraison à l'acheteur d'origine, de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acquéreur 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. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. 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 ou le bon de livraison à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

SAMSUNG fournira gratuitement un service à domicile dans les États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité de réparateurs agréés SAMSUNG dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de son choix vers et depuis un centre de service agréé SAMSUNG. Si le produit se trouve dans une région où le service par un réparateur agréé SAMSUNG n'est pas disponible, il se peut que vous ayez à payer des frais de déplacement ou que vous deviez apporter le produit à un centre de service agréé SAMSUNG pour le faire réparer.

Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel.

Pendant la période de garantie applicable, un produit sera réparé, remplacé ou le prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou remises à neuf pour réparer un produit, ou remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée. Toute pièce ou tout produit remplacé est la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre constatés dans le cadre d'une utilisation domestique normale et non commerciale de ce produit, et ne couvre pas les éléments suivants: les dommages survenus lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations pour lesquelles ce produit n'a pas été conçu; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée du produit; les produits dont les numéros de série d'origine ont été effacés, abîmés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent être facilement identifiés; les dommages esthétiques, notamment les rayures, les bosses, les écaillages et autres dommages au niveau du revêtement final du produit; les dommages causés par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres cas de force majeure ou de catastrophe naturelle; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions électriques incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du produit; les instructions données à domicile sur la façon d'utiliser votre produit; et toute intervention visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou à corriger des problèmes d'électricité ou de plomberie (exemple, le câblage à la maison, les fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau). Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson en verre par (i) l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou (ii) des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est à la charge du client.

Les visites d'un réparateur agréé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DU PRODUIT, SON REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, À LA DISCRÉTION DE SAMSUNG, COMME LE PRÉVOIT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit. Aucune garantie donnée par quelque personne, entreprise ou société que ce soit concernant ce produit n'engage SAMSUNG.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre 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

Garantie (États-Unis)

Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864) ou consulter notre site Internet www.samsung.com/us/support.

Numéro
du
modèle _____

Numéro
de série _____

Veuillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Garantie (CANADA)

NE LE JETEZ PAS.

CUISINIÈRE À GAZ / PLAQUE DE CUISSON SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACQUÉREUR D'ORIGINE

Ce produit de marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) et livré neuf, dans son emballage d'origine, à l'acheteur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de garantie limitée de :

Un (1) an de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre

Cette garantie limitée prend effet à la date d'achat initiale et n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Toute intervention non autorisée annulera cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter, sur demande, le coupon d'achat d'origine à titre de preuve d'achat. Samsung proposera un service à domicile gratuit pendant la période de garantie de un (1) an, sous réserve de disponibilité dans la zone contiguë du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, le produit doit être facilement accessible à notre personnel. Si le service n'est pas disponible, Samsung peut choisir d'assurer le transport du produit vers et depuis un centre de service agréé.

SAMSUNG réparera ou remplacera ce produit, à sa discrétion et sans frais comme stipulé dans le présent document, par des pièces ou des produits neufs ou remis à neuf s'il s'avère défectueux pendant la période de garantie limitée spécifiée ci-dessus. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont couverts pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Cette garantie limitée exclut les cas de courant électrique, de tension ou d'alimentation incorrects, les ampoules, les fusibles domestiques, le câblage domestique, le coût d'un appel de service pour des instructions, ou la réparation d'erreurs d'installation. Par ailleurs, les dommages causés à la table de cuisson par l'utilisation de nettoyeurs autres que les nettoyeurs et tampons recommandés ou des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas couverts. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE OU CONDITION SUR CE PRODUIT ET SAMSUNG DÉCLINE TOUTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONTREFAÇON OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT N'ENGAGE SAMSUNG. 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 DOMMAGE GÉNÉRAL, INDIRECT, RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURAIT EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS SE LIMITER À CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

Garantie (CANADA)

Enregistrement

Veuillez faire enregistrer votre produit en ligne sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour toute question relative aux caractéristiques, au fonctionnement/aux performances, aux pièces, aux accessoires ou au service, veuillez appeler le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consulter notre site Internet www.samsung.com/ca/support (en anglais), ou www.samsung.com/ca_fr/support (en français).

Numéro
du
modèle

Numéro
de série

Veuillez joindre votre reçu (ou une copie) à ce manuel. Vous pourrez en avoir besoin, ainsi que le numéro du modèle et le numéro de série de votre appareil, en cas de demande d'assistance.

Annexe

Annonce relative à la source ouverte

Le logiciel inclus dans ce produit contient des logiciels libres.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/Common_TZ7_0/seq/0 permet d'accéder aux informations sur la licence de source libre relatives à ce produit.



Notes



Balayez le code QR à l'aide de
votre téléphone intelligent

Scannez le code QR* ou visitez
le site Internet www.samsung.com/spsn
pour regarder nos vidéos et nos
émissions en direct.

*Nécessite l'installation d'un lecteur sur
votre téléphone intelligent

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ-NOUS	OU CONSULTEZ NOTRE SITE INTERNET À L'ADRESSE
USA Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (en anglais) www.samsung.com/ca_fr/support (en français)

