

# Free-Standing Gas Range

---

User manual

NX58\*4311S\*

---



**SAMSUNG**

## Features of your new range

Enhanced convenience. Better cooking. Easy maintenance. Your new gas range has been designed to bring you these benefits and more.

### Bigger is better

With a capacity of 5.8 cubic feet, your new range has more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. This means greater convenience for you when cooking for the holidays or when entertaining.

### 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 provides even heating over large areas, so it is perfect for griddle cooking.

- A center oval burner is only provided for the NX58F5500SS/NX58F5500SB/NX58F5500SW
- A round burner in the center position is provided for the NX58F5300SS

## Important safety instructions

### 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.

### SAFETY SYMBOLS

What the icons and signs in this user manual mean:

#### WARNING

Means that death or serious personal injury is a risk.









#### CAUTION

Means that there is a potential risk for personal injury or property damage.

#### CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your gas range, follow these basic safety precautions:



- 
-  Do NOT attempt.
  -  Do NOT disassemble.
  -  Do NOT touch.
  -  Follow directions explicitly.
  -  Unplug the power cord from the electrical outlet.
  -  Make sure the range is plugged into an earth grounded electrical outlet to prevent electric shock. An outlet equipped with a Ground Fault Interrupter (GFI) is highly recommended.
  -  Call the service center for help. see page 72.
  -  Note

These warning icons are here to prevent injury to you and others.

Please observe them explicitly.

Do not discard this manual. Please keep it in a safe place for future reference.

---

## **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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### ANTI-TIP DEVICE



#### **WARNING**

##### Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed to the structure.
- Re-engage anti-tip device if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

- ★ To prevent accidental tipping of the range, attach an approved anti-tip device to the floor. (See Installing the Anti-Tip Device in the Installation Instructions.) Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.

- ★ Follow the installation instructions found in the Installation Manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and/or property damage.  
**DO NOT** step/sit/lean on the door or drawer to prevent accidental tipping of the range.

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

#### **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

### **WARNING**

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:


### **Installation and Service**

-  This range must be properly located and installed in accordance with the installation instructions before it is used.

Professional installation is strongly recommended.

Due to the size and weight of the range, it is highly recommended that two or more people move or install this appliance.

All ranges can tip over and cause severe injuries. Install the anti-tip device packed with this range following the instructions found in the Installation Instructions.

-  Never try to repair or replace this appliance on your own unless it is specifically recommended in this manual. This appliance should be serviced only by a qualified service technician.

Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

Properly remove or destroy the packaging materials after the appliance is unpacked.

### **Electrical/Mechanical**

-  Unplug or disconnect power before servicing.

-  Do not tamper with the controls.

Grates and griddles (if equipped) are heavy. They can be dangerous if dropped.

The inner portion of the split oven rack (if equipped) could drop down accidentally if not assembled properly. Place the inner rack in the proper position within the outer rack. Always position the oven racks at the same level on each cavity side. Uneven racks could cause food to slide to the lower side, posing a risk of burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Important safety instructions

### Danger to Children

- ❑ 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.

The inner rack of the Split Rack can be dropped if it is not assembled properly. Place the Inner rack in the proper place on the Outer rack. Always insert the rack or split rack assembly (if equipped) on the same level of the oven cavity side.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Keep all packaging materials out of reach of children. Children may play with them. Failure to dispose of plastic bags could result in suffocation.

- ❑ Do not leave children alone or unattended in an area where a range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of a range.

Do not let little children touch the range.

The cooktop grates and griddle (if equipped) are heavy and presents a risk of injury if dropped on a foot. Teach children not to touch or play with grates or griddle.




- ★ 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 mis-use by children.

- 🔌 Before disposing of the range, cut off the power cord to prevent it from being connected to a power source. Remove the door to prevent children and animals from getting trapped.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Fire

-  Do not touch oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven during or immediately after cooking. Cooking surfaces, grates, cooktop burners and caps, as well as oven walls may be hot even though they are dark in color.  
Interior oven surfaces can become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
-  Do not let a pot holder touch a hot heating element. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.  
Do not use your range to heat unopened food containers or to dry wet items or clothing.
-  Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup. See page 47. 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.

-  Never use your range for any purposes but cooking. Doing so could result in carbon monoxide poisoning and/or overheating of the oven.  
Do not wear loose-fitting or hanging garments while using this appliance.  
DO NOT STORE OR USE combustible materials, gasoline, or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance. See “WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS” under the Gas Warnings.  
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.  
Do not use water on a grease fire. Water might cause a grease fire to explode, spreading the fire and creating a larger fire and health hazard. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ❑ Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoke, and greasy spillovers could ignite. Do not use a flame to check for gas leaks. Instead, 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 point of the leak.

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.

Do not attempt to operate this appliance if it is damaged, malfunctioning, or has missing or broken parts.

Never place plastic, paper, or other items that could melt or burn near the oven vents or any of the surface burners.

- 🔧 If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Refer to pages **65** and **68** to contact a qualified service technician.

There can be slight popping sound during oven cooking.

## Steam and Vapors

- ★ Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or placing food in a hot oven. Use only dry pot holders. Putting moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

## Surface Burner Warnings

- The burner spreader can be blocked by food or dust. Clean the spreader if it appears blocked. If you clean the spreader with water, assemble it only after it is completely dry. If the spreader is wet, it might prevent the burners from igniting.
- Do not pour water on the cooktop for cleaning. It can get inside the range and cause the parts inside to rust.
- Only ignite the cooktop burners with the burner caps in place. If the burner caps are not in place, you can damage the controls or cause an unintended large or dangerous flame.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



- 
- ★ • Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. To prevent delayed eruptive boiling, ALWAYS allow heated beverages to stand at least 20 seconds after you have turned the burner off so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
    - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes
    - Cover with clean, dry dressing
    - Do not apply any creams, oils or lotions
  - After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
  - When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.

---

## GAS WARNINGS

### WARNING

If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result, causing death, personal injury, or property damage.

If you smell gas:

1. Close the valve and do not use the range.
2. DO NOT light a match, candle, or cigarette.
3. DO NOT turn on any gas or electric appliances.
4. DO NOT touch any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
5. DO NOT use any phone in your building.
6. Clear the room, building, or area of all occupants.
7. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
8. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

---

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### Read instructions completely and carefully.

- ★ 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. Do not install this range in a place which is exposed to a strong draft.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.

Have the installer show you the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.

Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance. Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ☐ 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. Never block the oven vents (air openings). They provide the air inlet and exhaust that are necessary for the oven to operate properly with correct combustion. 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.

### IN THE 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.

## **⚠ ELECTRICAL WARNINGS**

Comply with the following electrical instructions and requirements to avoid death, personal injury from electric shock, and/or property damage from fire:



1. Plug into a grounded 3-prong outlet.
2. DO NOT remove the ground prong.
3. DO NOT use an adapter.
4. NEVER use an extension cord.

- ★ Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this appliance. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. DO NOT plug more than one appliance into this circuit.

The range is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord **MUST** be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.

- ★ 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 appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.

- ☐ NEVER connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.  
DO NOT modify the plug provided with the appliance.  
DO NOT put a fuse in a neutral or ground circuit.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Important safety instructions

### GROUNDING INSTRUCTIONS

- ★ Grounding a range with a cord connection:  
This appliance 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 appliance 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.

#### **⚠ WARNING**

Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you are not sure whether the appliance is properly grounded.

- ☐ NEVER modify the plug provided with the appliance. If it does not fit the existing outlet, have a qualified electrician install a proper outlet.

### INSTALLATION WARNINGS

- ★ 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.  
Be 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.

#### **⚠ WARNING**

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. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- ❑ Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
  - ⚡ This appliance must be properly grounded. Plug your range into a 120-volt grounded outlet that is only used for this appliance. Do not remove the grounding (third) prong from the plug. Firmly plug the power cord into the wall outlet. If you are not sure your electrical outlet is grounded, it is your personal responsibility and obligation to have a properly grounded, three-prong outlet installed in accordance with local and national codes. Do not use a damaged power plug or loose wall outlet. Do not use an extension cord with this appliance. In addition, do not use an adapter or otherwise defeat the grounding plug. If you do not have a proper outlet or have any doubts about the outlet, consult a licensed electrician.

- 
- ★ Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation. This appliance should be positioned so that the power plug is easily accessible. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions. Remove all packaging materials from the range before operating it. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage. Install this appliance on a level and hard floor that can support its weight. Synthetic flooring, like linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. Never install the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of 0.25" plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

- ❑ Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and exhaust necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located behind the range, under the oven control panel, at the top and bottom of the oven door, and under the lower warming or storage drawer.

**Large scratches on or sharp blows to** the door glass can cause the glass to break or shatter.

- ★ Make sure the wall coverings around the range can withstand heat, up to 200 °F (93 °C), generated by the range.

Avoid placing cabinets above the range. This reduces the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners.

Do not put any combustible material or items around the range.

If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 40" (102 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.

- ★ Install a ventilation hood or an externally vented Over The Range Microwave Oven over the range cooktop that is as wide as the range, centered over the range, and projects forward beyond the front of the cabinets. See the Installation instructions  
Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.  
Remove any accessories from the oven and/or lower drawer.  
Check to make sure no range parts have come loose during shipping.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS




---

## SURFACE BURNER WARNINGS




---

### WARNING

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

-  Use proper pan sizes. Avoid pans that are unstable or warped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain your food. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

Do not use pots or pans larger than the grate on a grate. Using pots or pans larger than a grate may cause the pots or pans to discolor or deform. It can also cause units or the wall around the grate to ignite and may generate excess carbon monoxide.

-  Always use the LITE position when igniting the top burners. Make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to Off and wait until the gas already emitted has dissipated. If you keep the knob in the LITE position without proper ignition, the emitted gas might cause an explosion.
-  Never leave the surface burners unattended at HIGH flame settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers can ignite. Stand away from the range when frying.
-  Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Flames that extend past cookware edges can be hazardous. To decrease spattering when cooking foods with lots of liquid, such as meat sauce or stew, adjust the the flame to low and stir frequently. Only use dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ★ Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.  
Keep all plastic away from the surface burners or any open flame.  
When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.  
Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can be caused if pots or pans are bumped accidentally.  
Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.  
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.

- ★ 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 a combination of fats or oils are to be used during frying, they need to be stirred together before heating.  
Use a deep fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point. Use as little oil as possible for shallow or deep-fat frying. Using too much oil can cause spillovers when food is added.  
Items should always be removed from the cooktop when they are done cooking.  
Never leave plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a building up of dangerous pressure in closed plastic containers.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 
- 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. Always make sure foods being fried are thawed and dried. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
  - Never move a pan or deep-fat fryer full of hot fat. Always let it cool before moving.
  - Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of burning.
  - 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. Grease is flammable and should be handled very carefully. Never try to extinguish a grease fire with water.

- 
- 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.  
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.

## OVEN WARNINGS

### **⚠ WARNING**

NEVER cover any holes or passages in the bottom oven cover. NEVER cover an entire oven rack with aluminum foil or like material. Covering the bottom cover and/or racks blocks airflow through the oven and could cause carbon monoxide poisoning.

- Do not use aluminum foil or foil liners anywhere in the oven, except as described in this manual.  
Misuse traps heat and could cause a fire hazard or damage the range.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ★ Always follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags in the oven.
- ☒ DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to damage or move the gasket.
- ★ Do not strike the oven glass. Do not spray water onto the oven glass when the oven is on or just after you have turned the oven off.  
Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The escaping hot air and steam can cause burns.
- ☒ Do not use the oven for storage. Stored items can be damaged or ignite.
- ★ Keep the oven free from grease buildup.  
Reposition oven racks only when the oven is cool to prevent burning or personal injury.
- ☒ Do not heat unopened containers. Pressure in the container could build up, resulting in an explosion and/or personal injury.

- ★ Only use glass cookware that is recommended for use in gas ovens.  
This prevents fire flare-ups from stored grease buildup.
- ☒ Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking. Meat fat can ignite, causing a fire hazard.
- ★ If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the Clear/Off pad. Keep the oven door closed to put out the fire.  
Always bake and/or broil with the oven door closed. Broiling with the door partially or fully open can damage the surface burner control knobs and even the kitchen counter.  
Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- ☒ Do not use the oven to dry paper, clothes, etc. Such items might catch fire if overheated.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## ELECTRIC WARMING DRAWER OR LOWER STORAGE DRAWER WARNINGS

---

- ★ The warming drawer is designed to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer.
- ☞ Do not touch the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- ★ Use care when opening the drawer. Escaping hot air and/or steam can cause burns or personal injury.
- ☞ Do not use aluminum foil to line the lower drawer. Aluminum foil will trap heat and alter the warming performance of the drawer. It could also damage the interior finish.  
Never use the lower/warming drawer in the upper oven.  
Never put the lower/warming drawer in the upper oven during a self-cleaning cycle.

- ☞ Never leave jars or cans of fat drippings in or near the lower drawer.

Do not leave or store paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. Do not use the drawer to dry newspapers. They could ignite. Plastic items could melt.

---

## SELF-CLEANING OVEN WARNINGS

---

### ⚠ WARNING

Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

- ☞ Do not leave children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range get hot enough to burn if touched.
- ★ Stand away from the range when opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will be VERY HOT and the escaping hot air and steam can cause burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ★ Remove all racks and other utensils from the oven before starting a self clean cycle. The oven racks may become damaged, and foreign objects could ignite if left within the oven cavity.  
Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.  
Remove all cookware, oven probes, and any aluminum foil before using the self-cleaning operation.
- ☐ Never self-clean with the lower drawer or drawer pan placed in the oven.
- ☐ If the self-cleaning operation malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.
- ☐ 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.
- ★ Nickel oven shelves should be removed from the oven during a self-cleaning cycle. Porcelain-coated oven shelves may be cleaned in the oven during a self-cleaning cycle.

## PROPER COOKING OF MEAT AND POULTRY

- ★ 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). Cooking these foods to these minimally safe temperatures can help protect you and your family from food borne illnesses.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Contents

<b>Introducing your new range</b>	<b>22</b>
Overview	22
<b>Surface cooking</b>	<b>23</b>
Lighting a gas surface burner	23
Manually lighting a gas surface burner	23
Flame size selection	23
Gas surface burners and control knobs	24
Cookware usage	25
Center burner grate	25
<b>Operating the oven</b>	<b>26</b>
Oven control panels and displays	26
Setting the clock	27
Setting the timer on/off	28
Positioning the oven racks	29
Oven vent	31
Oven light	31
Baking	31
Timed cooking	33
Delay timed cooking	34
Broiling	36
Keep warm	38
Using the Easy Cook feature	39
Favorite cooking	40
Sabbath function	42
Extra features	44

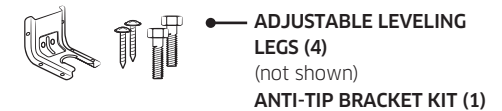
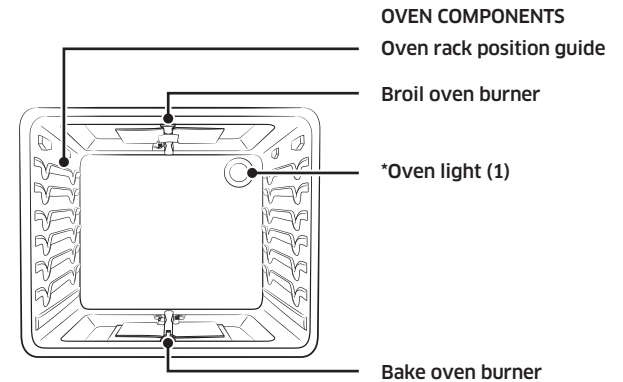
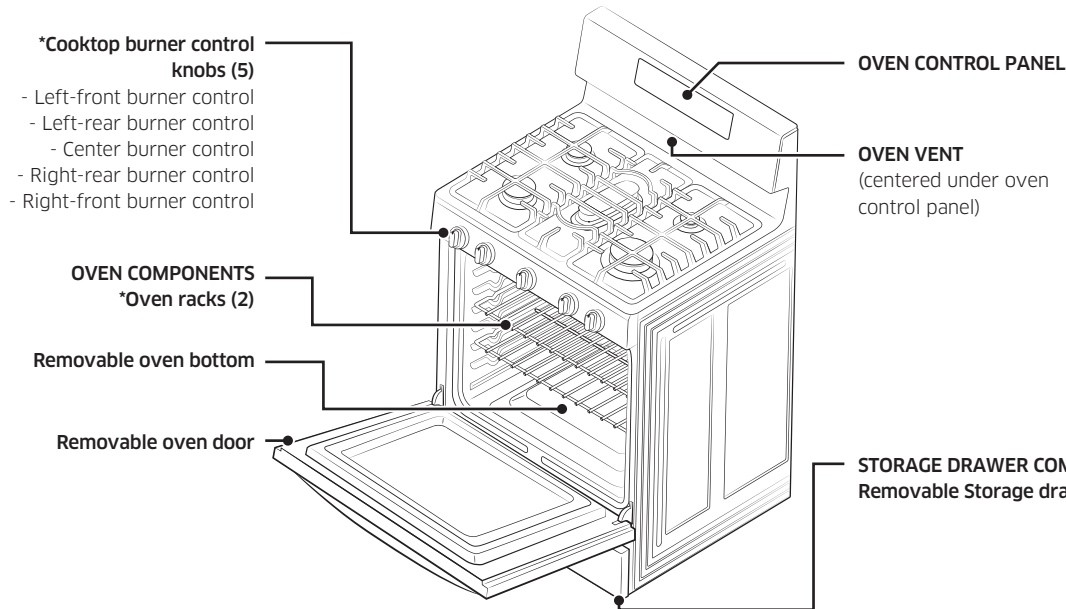
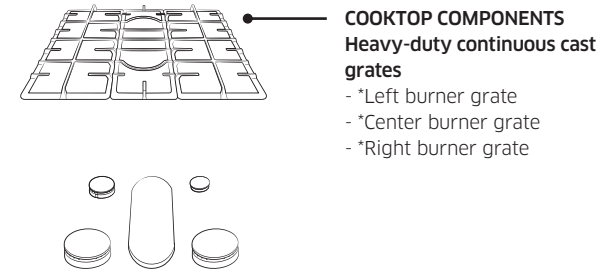
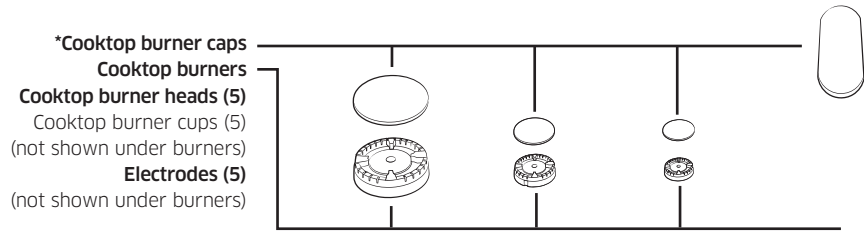
<b>Maintaining your appliance</b>	<b>46</b>
Care and cleaning of the oven	46
Care and cleaning of the cooktop	49
Changing the oven light	52
Removing and replacing the oven door	53
Removing and replacing the storage drawer	54
Self-cleaning oven	55
<b>Troubleshooting</b>	<b>59</b>
Troubleshooting	59
Information codes	64
<b>Warranty (U.S.A)</b>	<b>65</b>
<b>Warranty (CANADA)</b>	<b>67</b>



# Introducing your new range

## Overview

Introducing your new range



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

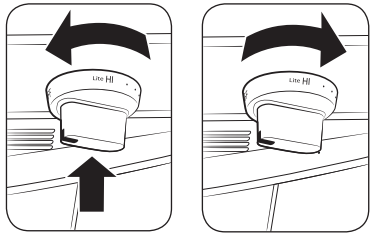
## Surface cooking

### **⚠ WARNING**

BEFORE USING THE SURFACE BURNERS, make sure to follow all the safety warnings and precautions listed on page 7. Failure to do so could result in product damage, personal injury, and/or death.

### Lighting a gas surface burner

Make sure all surface burners are positioned and assembled properly.



1. Push in and turn the control knob to the LITE position. You will hear a “clicking” sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to adjust the power setting of the surface burner and turn off the electronic ignition system.

### **📄 NOTE**

We highly recommend using the right front side burner for simmering tomato sauce and right rear side burner for melting chocolate.

### Manually lighting a gas surface burner

**If a power failure occurs, the surface burners can still be lit manually.**

### **📄 NOTE**

Use extreme caution when manually lighting a surface burner.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the LITE position.
3. After the burner has lit, set the control knob and the burner to the desired setting.

### Flame size selection

### **⚠ WARNING**

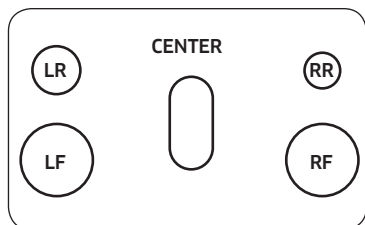
Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating, but could result in a fire hazard and/or personal injury.

The flames on the burners should always stay under the cookware. The flames should never extend beyond the bottom surface and/or up the sides of the cookware.

Always watch the flames when adjusting the heat setting with the control knob(s). The flames should always match the size of the cookware being used.

# Surface cooking

## Gas surface burners and control knobs



Your gas range cooktop has five gas burners. All sealed cooktop burners are of an open-port design to provide you easy assembly and accurate and dependable operation. The different burner sizes ensure you have the proper heat source for the desired cooking job.

The right rear side burner provides precise cooking performance for delicate foods and foods that require low heat for long cooking time. The right rear side burner lets you use the LO setting for a very low simmer setting.

The left rear side and center round burners are general purpose burners that can be used for most cooking. The HI to LO settings provide a wide range of cooking temperatures to meet your cooking needs.

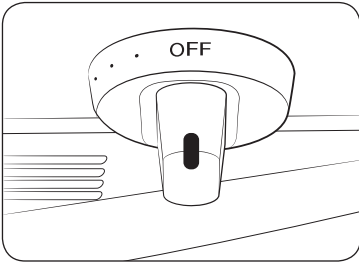
The right and left front side burners provide maximum output. These burners can also be used as general-purpose burners, but they are designed to provide quick heat to large cookware. The right and left front side burner spreads out the heat with a larger circle of flames.

BURNER POSITION	FUNCTION	TYPE OF FOOD
RIGHT FRONT (RF)	Quick heating	Boiling Food
RIGHT REAR (RR)	Low simmering	Chocolate, Casseroles, Sauces
CENTER OVAL BURNER	Using Griddle	Pancakes, Hamburgers, Fried Eggs, Hot Sandwiches
CENTER ROUND BURNER	General heating Low simmering	General Food Tomato Sauce*, Casseroles
LEFT FRONT (LF)	Quick heating	Boiling Food
LEFT REAR (LR)	General heating Low simmering	General Food Tomato Sauce*, Casseroles

### NOTE

\* Tomato sauce needs to be stirred during the low simmering

The center oval burner can also be used for large pots and pans, but is designed to be used with the center burner grate and/or the center griddle accessory. The oval burner also spreads out the heat more evenly over the large center cooking area.



Each surface burner has a control knob with settings from HI to LO. They also have a LITE setting that is only used to light the flame. The electronic ignition system sparks when the control knob is in the LITE position. The surface burner indicator next to the control knob shows which burner the knob controls.

## Cookware usage

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking time. Using the proper pans will reduce cooking time and cook food more evenly. Look for the following pan characteristics:

- Flat bottom and straight sides.
- Tight-fitting lid.
- Weight of handle does not tilt pan.
- Pan is well-balanced.
- Pan size matches the amount of food being prepared and the size of the surface burner.
- Made of material that conducts heat well.
- The pot/pan diameter matches the surface burner flame diameter.

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface burner to the pan bottom.

**ALUMINUM:** Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.)

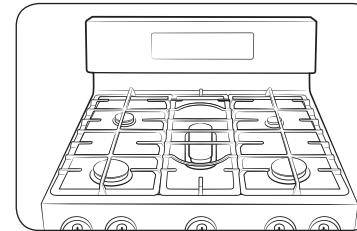
**COPPER:** Excellent heat conductor, but discolors easily.

**STAINLESS STEEL:** Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean, and resists staining.

**CAST-IRON:** A poor conductor, but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

**ENAMELWARE:** Heating characteristics will vary depending on base material.

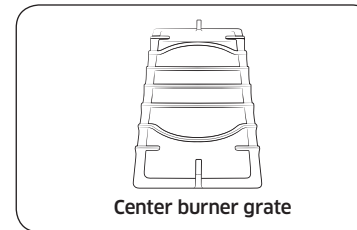
**GLASS:** Slow heat conductor. Glass cookware is designed for two usages—top-of-range cooking or oven use. Only use cookware where it is designated to be used.



### NOTE

Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6" or less on the center grate. Otherwise, it is likely that the pan or pot tips over. We highly recommend you to place such a small-sized pan or pot on the rear of both side grates.

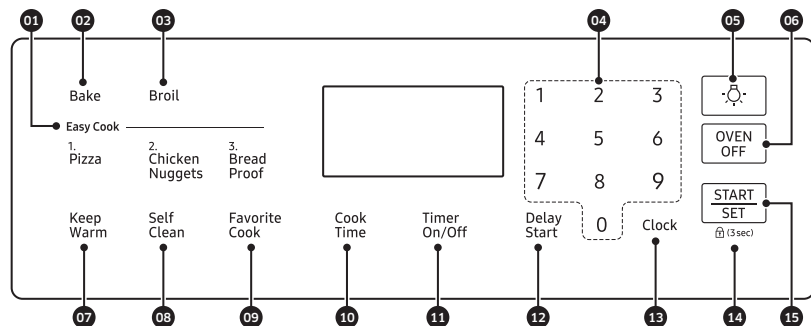
## Center burner grate



Samsung gas ranges come with a center burner grate. This grate fits over the center oval burner as well as round burner. The center burner grate should not be used over any other burners and no other center stovetop grates should be used with this range.

# Operating the oven

## Oven control panels and displays



### NOTE

All oven operations are controlled with electronic touch pads. Use the following pads to program and operate all oven cooking, cleaning, and timing functions. All programmed settings and cooking statuses will show on the digital display.

### Special feature, oven, and time controls

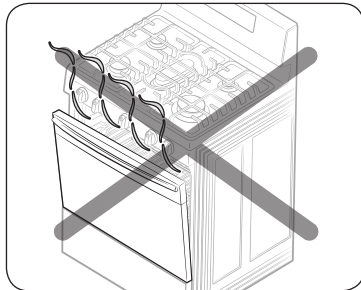
- 01 Easy Cook:** Press to recall the Easy cook recipe setting of the upper oven.
- 02 Bake:** Press this pad to activate the Bake function. Evenly cooks food using the bottom oven burner.
- 03 Broil:** Activates the Broil function. Cooks foods using the top oven burner only.
- 04 Number pads:** Press these pads to set the desired time, temperatures, and preset oven functions.
- 05 Oven light:** Press this pad to turn the oven light on or off.
- 06 OVEN OFF:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
- 07 Keep Warm:** Press this pad to keep cooked foods warm after cooking. This lowers the oven temperature and maintains it at 150 °F to 200 °F (66 °C to 93 °C).
- 08 Self Clean:** Activates the self-cleaning oven function. Uses very high heat to burn off internal oven soilage.

- 09 Favorite Cook:** Activates the favorite cook feature. This feature lets you preprogram up to three frequently used cooking cycles so they can be set and started with the press of a button.
- 10 Cook Time:** Press this pad, and then the desired amount of time you want your food to cook. The oven will automatically shut off when the time has elapsed.
- 11 Timer On/Off:** Press to select the timer feature. Activates a kitchen timer for the desired amount of time.
- 12 Delay Start:** Allows you to set the oven to start and stop automatically. Use with Bake, Cook Time, or Self Clean functions.
- 13 Clock:** Allows you to set the clock.
- 14 (3 sec):** Deactivates the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. It also locks the oven door to prevent accidental tipping of the range. Touch pads will not work and the oven door will stay locked until this function is turned off.
- 15 START/SET:** Press this pad to start the oven cooking, cleaning, and/or timing functions.

## Minimum and maximum settings

All the features listed in the following chart have minimum and maximum temperature or time settings.

FEATURE	MINIMUM SETTING	MAXIMUM SETTING
Bake	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Broil	Lo	Hi
Self Clean	2 hours	4 hours
Keep Warm	-	3 hours
Bread Proof	-	12 hours



### NOTE

Always bake and/or broil with the oven door closed. If you open the oven door while the oven is operating and leave it open, the oven burner will stop in 1 minute. This is not a product failure. The oven will automatically start again when you close the door.

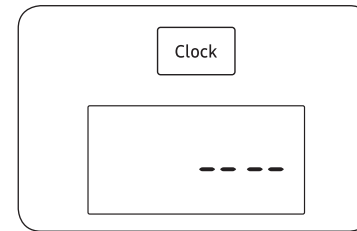
Application mode: Bake, Broil, Pizza, Bread Proof, Chicken Nuggets, Favorite Cook.

## Setting the clock

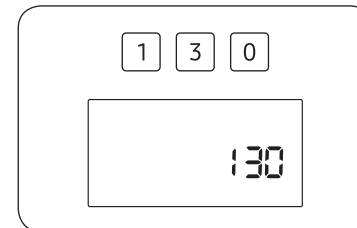
The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The clock can be adjusted to show a 12-hour or 24-hour display. The 12-hour display is the default setting.

The time of day cannot be changed during a timed cooking, delayed start, self-cleaning, or Sabbath function operation.

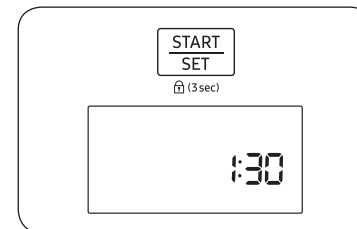
### How to set the clock



1. Press the **Clock** pad.



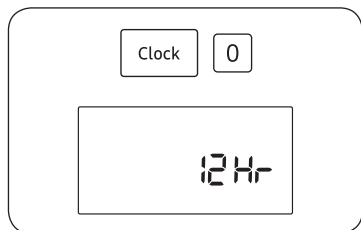
2. Enter the current time in hours and minutes using the number pads (e.g., 1, 3, 0).  
The display will show the time of day.



3. Press the **START/SET** pad to set the clock.  
The display will show the time of day.

# Operating the oven

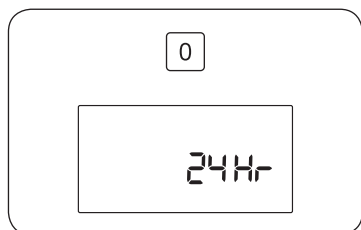
## How to change between a 12-hour and 24-hour display



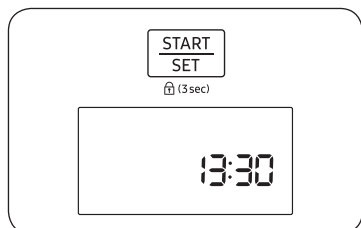
1. Press and hold the **Clock** and **0** pads for 3 seconds.  
The display will show the present mode (e.g., 12Hr).

### NOTE

If one pad is pressed before the other, --- will appear in the display.  
Press the **OVEN OFF** pad and start again.



2. Press the **0** pad to toggle between the 12-hour and 24-hour display setting.  
**12Hr** or **24Hr** will show in the display depending on your selection.

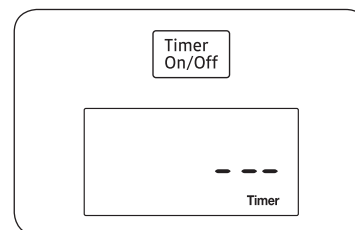


3. Press the **START/SET** pad to change the clock display mode.

## Setting the timer on/off

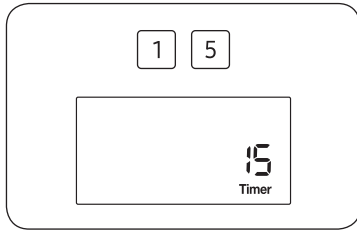
The kitchen timer serves as an extra timer that beeps when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. The feature can be used at the same time as any other oven functions. The timer can be set for any amount of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.

### How to set the timer

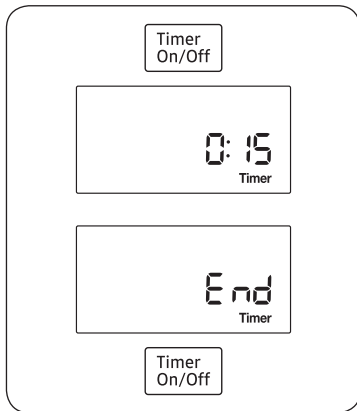


1. Press the **Timer On/Off** pad. Press the pad once for hours/minutes, twice for seconds, and three times to turn off or cancel the kitchen timer.  
The display will show **Timer**, and --- will blink in the display.



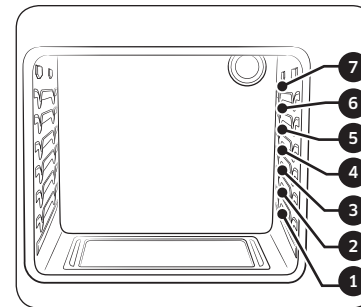


- Press the number pads to enter the amount of time you want in minutes or hours and minutes (e.g., 1, 5). The set time will show in the display.



- Press the **Timer On/Off** pad to start the timer. The display will show the remaining time. When time has elapsed, the oven will beep and the display will show **End** until you press the **Timer On/Off** pad. After the pad is pressed, the display will go back to showing the time of day. You can cancel the timer at any time by pressing the **Timer On/Off** pad.

## Positioning the oven racks



The oven racks are removable and can be positioned in any of the seven oven rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Proper positioning of the oven racks will provide the best cooking results. The diagram to the left shows the rack positions.

### ⚠ CAUTION

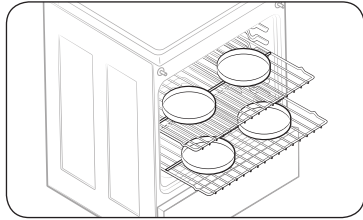
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking. Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 7), make sure the rack is stably situated on the embossed stop.

### Oven rack positions

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Hamburgers and steaks	6 or 7
Toasts	5 or 6
Biscuits, muffins, brownies, cookies	4
Bundt or pound cakes	3
Angel food cake, pies	2
Roasts (small or large), ham, turkeys	1 or 2

# Operating the oven

## Baking layer cakes

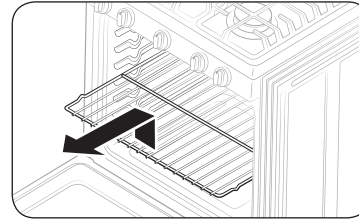


- Centering the baking pans in the oven will produce better cooking results.
- When baking multiple items, make sure to leave a 1 to 1.5" (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- When baking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5.
- Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.

**NOTE**

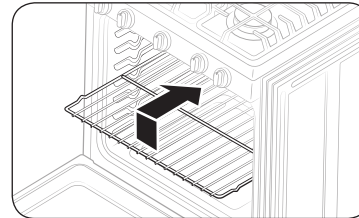
Proper positioning of food items in the oven will help you achieve the best cooking results.

## To remove an oven rack:



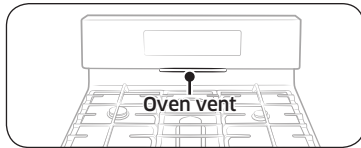
1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.

## To replace an oven rack:



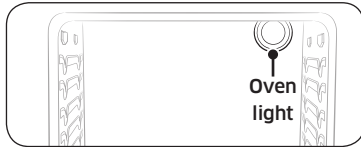
1. Place the back edge of the rack on the desired rack supports.
2. Lift the front of the rack and slide it into the oven.

## Oven vent



The oven vent is located under the oven control panel. Do not block or place items in front of the oven vent. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good cooking results. Since the vent and area around the vent can become hot, use care when placing items near the oven vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the oven vent.

## Oven light



The oven has a light that is located on the rear oven wall in the upper right-rear corner. The light can be turned on or off by pressing the **Oven light** pad on the oven control panel.

The oven light allows you to check cooking progress without opening the oven door. Always use a 40-watt appliance bulb when replacing the oven light. See page 52 for light-changing instructions.

## Baking

The Bake function lets you program the oven to bake at any temperature between 150 °F (66 °C) and 550 °F (288 °C).

### How to set the oven temperature



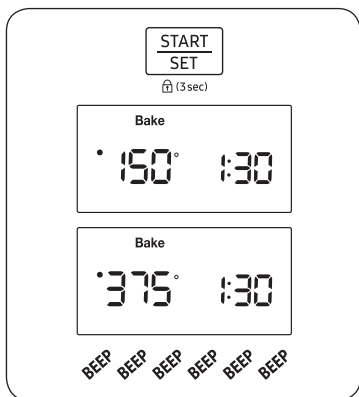
1. Position the oven rack in the desired location.
2. Press the **Bake** pad. The oven will beep every time a pad is pressed. The default temperature, **350°** will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



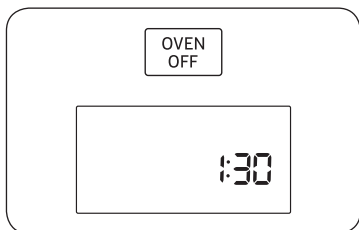
3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5). The selected cooking temperature will blink on the display.

# Operating the oven

Operating the oven



4. Press the **START/SET** pad.  
The oven will automatically light and start preheating. The display will show a blinking •, along with **150°** and **Bake**, until the oven reaches **150°**. Then, the display will just show the actual oven temperature.  
When the oven reaches the desired baking temperature, it will beep 6 times.



5. Place the food in the oven and close the oven door. Preheating is very important for good baking results.
6. When baking is complete, remove the item(s) from the oven, close the oven door, and press the **OVEN OFF** pad. The oven will shut off, and the display will show the time of day.

To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and then press the **START/SET** pad. If the oven temperature is higher than the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

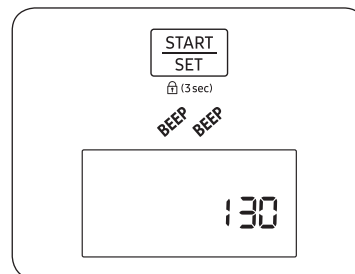
If your baking results are not what you are used to, the preset oven cooking temperature can be adjusted  $\pm 30^\circ\text{F}$  ( $\pm 17^\circ\text{C}$ ) as follows:



1. Press and hold the **Bake** and **0** pads for 3 seconds.  
The display will show **Adj** and **0**.



2. Press the **Bake** pad to toggle between + or - temperature adjustments.
3. Press the number pads for the desired temperature adjustment for example, (1, 0).  
The display will show **Adj** and **10**.



4. Press the **START/SET** pad.  
The oven will beep twice, and the display will show the time of day. The next time you bake, the oven will use the new temperature setting.

**NOTE**

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

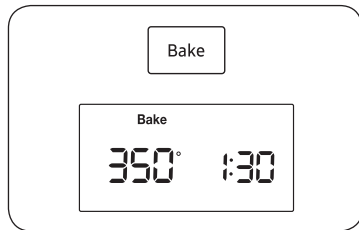
## Timed cooking

The Cook Time function lets you program the oven to cook food at a set temperature for a desired length of time. At the end of the set time, the oven will automatically shut off.

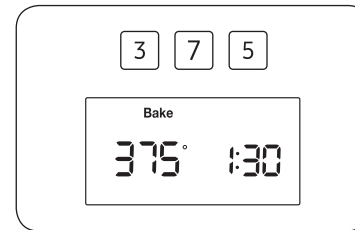
### ⚠ CAUTION

Use caution when using the Cook Time or Delay Start functions. These functions are best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, 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. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

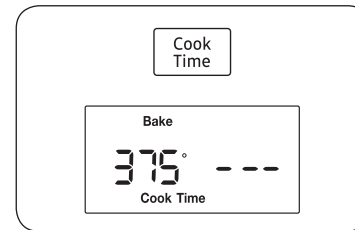
### How to set the oven for timed cooking



1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the **Bake** pad. The default temperature, **350°**, will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5). The selected cooking temperature will blink on the display.

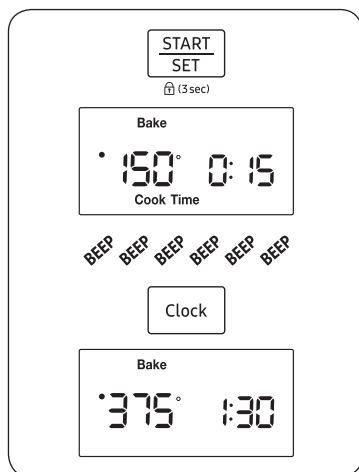


4. Press the **Cook Time** pad. The display will show ---.



5. Press the number pads for the desired cooking time. The display will show the selected time. You can set the time to any length between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.

## Operating the oven



6. Press the **START/SET** pad. The oven will automatically light and start preheating. The display will show a blinking **•**, along with **default** or **selected temperature** and **Bake**, until the oven reaches that temperature. When the oven reaches the desired temperature, it will beep 6 times. The oven will start cooking for the set amount of time, and the remaining cooking time will be displayed. To see the time of day, press and hold the **Clock** pad. When the **Clock** pad is released, the display will go back to the remaining cooking time. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and the display will show the time of day.

To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and press the **START/SET** pad. If the oven temperature is above the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

To change a programmed cooking time, press the **Cook Time** pad, enter the new cooking time, and then press the **START/SET** pad. The oven will continue cooking for the remaining new set time.

### NOTE

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results. After the oven has reached the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

## Delay timed cooking

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program (Bake). Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours. The clock must be set to the correct time of day for Delay Start to work properly.

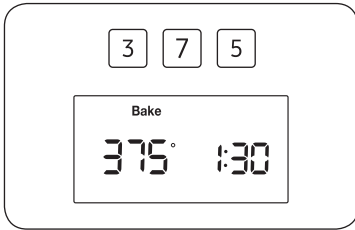
### CAUTION

Use caution when using the Cook Time or Delay Start functions. These functions are best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, 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. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

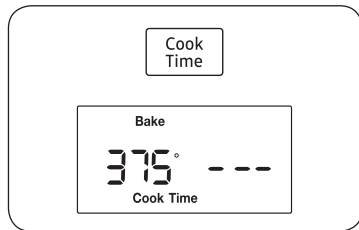
### How to set the oven for delay timed cooking



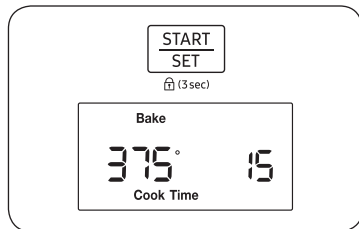
1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the pad for the desired cooking operation, e.g., **Bake**. The default temperature, **350°** will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.



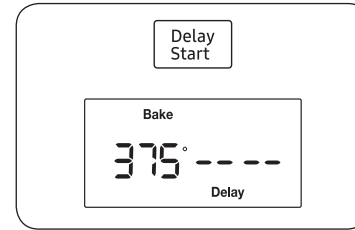
3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5).  
The selected cooking temperature will blink on the display.



4. Press the **Cook Time** pad.  
The display will show the selected cooking temperature, **Bake**, and ---.



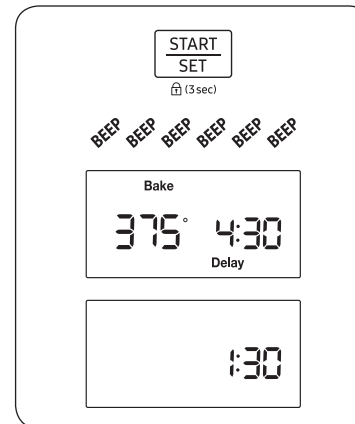
5. Press the number pads for the desired cooking time.  
The display will show the selected cooking time. You can set the time to any amount of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.



6. Press the **Delay Start** pad.  
The display will show **Delay**, and --- will blink.



7. Press the number pads for the time you want the oven to turn on (for example, 4, 3, 0).



8. Press the **START/SET** pad.  
The oven will automatically turn on and beep when the set start time is reached. The oven will automatically light and start preheating. When the oven reaches the desired cooking temperature, it will beep 6 times.  
The display will count down the set cooking time.  
When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and the display will show the time of day.



## Operating the oven

To change a programmed starting time, press the **Delay Start** pad, enter the new starting time, and then press the **START/SET** pad. The oven will start cooking at the new start time.

To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and then press the **START/SET** pad. If the oven temperature is above the new setting, the oven will beep 6 times, then show the new setting. The oven will complete cooking at the new temperature.

To change a programmed cooking time, press the **Cook Time** pad, enter the new cooking time, and then press the **START/SET** pad. The oven will continue cooking for the remaining new set time.

### NOTE

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results. After the oven has reached the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

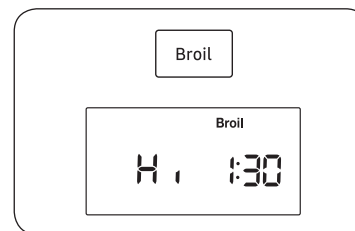
## Broiling

The Broil function allows you to cook and brown foods using only a top heat source. The oven door must remain closed during broiling. The meat or fish should always be placed on a broiling grid in a broiling pan.

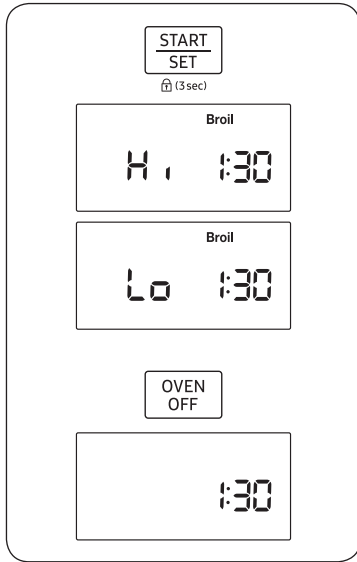
### CAUTION

If a fire occurs during broiling, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may explode and water can cause a grease fire to spread. Both can cause personal injury and/or property damage.

### How to set the oven for broiling



1. Place the food on a broiling pan with insert grid. Place the food and pan on the top oven rack, positioned as recommended in the **Recommended broiling guide** on page 37. Close the oven door.
2. Press the **Broil** pad once for Hi and twice for Lo. The oven will beep every time a pad is pressed. Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without overbrowning them.



- Press the **START/SET** pad. The oven will automatically light the top oven burner and start cooking. The display will show the selected broil setting (**Hi** or **Lo**) and **Broil**. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side. When cooking is completed, press the **OVEN OFF** pad to shut off the oven or to cancel broiling at any time. The display will show the time of day.

To change a programmed broiling setting, press the **Broil** pad to toggle the setting between Hi and Lo. Pressing the **START/SET** pad will change the broil setting and complete cooking at the new temperature.

### Recommended broiling guide

The size, weight, thickness, broiling temperature setting, and your preference of doneness will affect the broiling time. The following guide is based on meats and/or fish starting at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack position*	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Comments
Ground Beef					
Well Done	1 lb (4 patties) 0.5- to 0.75" thick	6 or 7	7-10	5-7	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Medium	1" thick 1 to 1.5 lbs	6	10-12	5-7	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Well Done		6	12-14	6-8	
Medium	1.5" thick 2 to 2.5 lbs	6	15-18	14-17	
Well Done		6	18-22	17-19	
Chicken	1 whole cut-up 2 to 2.5 lbs Split lengthwise	4	30-35	15-20	Broil skin-side-down first. Spread open. Brush with melted butter before and halfway through broiling.
	2 breasts	5	15-20	7-12	

# Operating the oven

Food	Quantity and/or Thickness	Rack position*	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Comments
Fish Fillets	0.25- to 0.5" thick	6	6-10	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	0.5" thick	6	7-10	5-6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1.5" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (0.5" thick)	6	8-11	4-6	Slash fat.
Well Done					
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	6	8-12	5-8	Slash fat.
Medium					
Well Done		6	10-16	7-11	

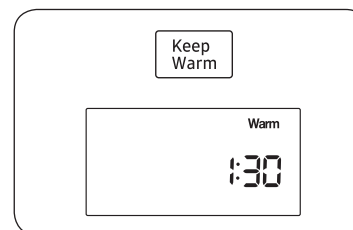
**NOTE**

\* See illustration on page 29 for description of rack positions.

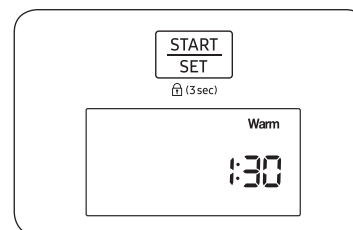
## Keep warm

The Keep Warm function allows you to keep cooked foods warm at a low baking temperature. The Keep Warm feature keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours, the feature automatically shuts off the oven.

### How to use the Keep Warm feature



1. Position the oven rack in the desired location. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the **Keep Warm** pad.



3. Press the **START/SET** pad. The oven will automatically light and start preheating to the Keep Warm temperature (approx. 170 °F [77 °C]). The display will show **Warm** and the time of day. When warming is completed, press the **OVEN OFF** pad to shut off the oven or to cancel Keep Warm at any time. The display will show the time of day.

To program Keep Warm after a timed cooking function, press the **Keep Warm** pad after you program the timed cooking function. When Time Cook is complete, the oven will beep 6 times and lower the oven temperature to the Keep Warm setting. The oven will maintain that temperature until Keep Warm is canceled.

## Using the Easy Cook feature

### Pizza

This pizza function is designed to produce a crisp and browned bottom while keeping the topping moist.

#### How to set the Pizza function

1. Press the **Pizza** pad.



2. Press the **START/SET** pad to begin pizza cooking.



#### NOTE

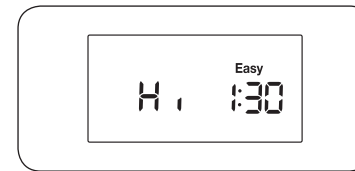
- Use only 1 rack and place the rack in position 3 or 4 for the best results when using the pizza feature.
- The default temperature is 400 °F. You may adjust the oven temperature to fit your needs.
- Follow the package instructions for preheating and baking time.

### Chicken Nuggets

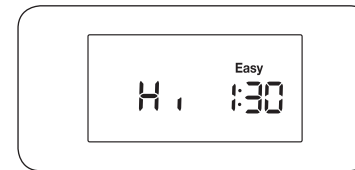
Use this function is to cook convenience style frozen chicken nuggets.

#### How to set the Chicken Nuggets function

1. Press the **Chicken Nuggets** pad once for **Hi** or twice for **Lo**. Use **Lo** to cook thick style foods.



2. Press the **START/SET** pad to begin chicken nuggets cooking.



#### NOTE

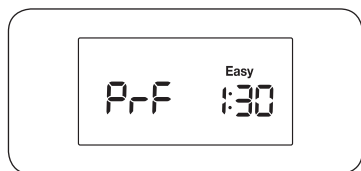
- When using this function, place the oven rack in position 5 of 6 for the best result.
- Preheating the oven will not be necessary.

# Operating the oven

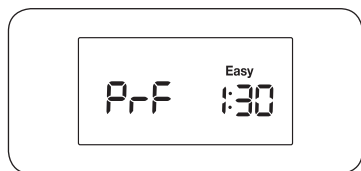
## Bread Proof

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

### How to set the oven for proofing



1. Enter the proofing mode. Press the **Bread Proof** pad.



2. Start the proofing function. Press the **START/SET** pad. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. Press the **OVEN OFF** pad at any time to turn off the proofing feature.

### NOTE

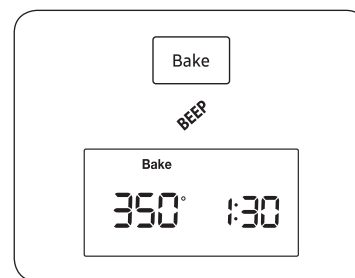
- If you press the **Bread Proof** pad when the oven temperature is above 100°F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and **Hot** disappears from the display.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the warm feature.
- For best results, place the dough in a dish in the oven on rack 3 or 4 and cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off.)

## Favorite cooking

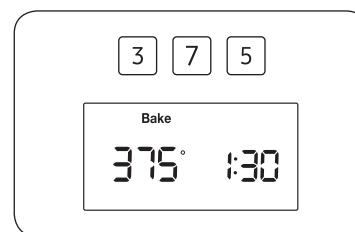
The Favorite Cook function allows you to preprogram up to 3 different cooking functions or favorite recipe settings so they can be recalled and started at a press of a button.

You can use only Bake as a favorite cook selection. You can not use any Delay Start functions as a favorite cook selection.

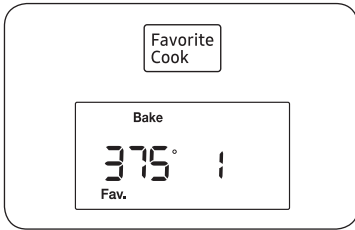
### How to set a favorite cook selection



1. Press the pad for the cooking operation you want to store, e.g., **Bake**. The oven will beep every time a pad is pressed. The default temperature **350°** will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 3.



2. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5). The selected cooking temperature will blink on the display.



3. Press the **Favorite Cook** pad the number of times that corresponds to where you want to store the operation and temperature:  
 1 time for recipe 1,  
 2 times for recipe 2,  
 3 times for recipe 3.  
 The corresponding number and the setting will show in the display, and the **Fav.** will blink under the selected Favorite Cook setting for that recipe.

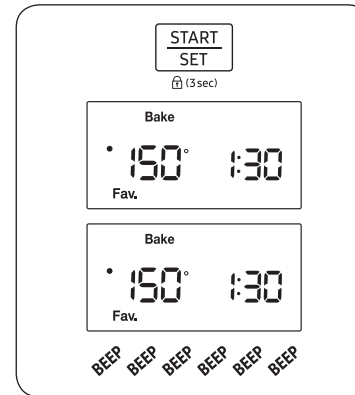


4. Press the **START/SET** pad.  
 The display will show the last set or used Favorite Cook temperature setting and the current time of day.
- NOTE**  
 Press the **START/SET** pad once to save the Favorite Cook setting or twice to save and start Favorite Cook at the selected setting.

### How to use or recall a favorite cook selection

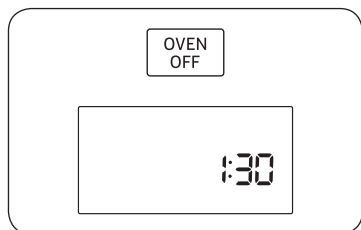


1. Position the oven rack in the desired location.
2. Press the **Favorite Cook** pad the number of times that corresponds to where the recipe setting is stored:  
 1 time for recipe 1,  
 2 times for recipe 2,  
 3 times for recipe 3.  
 The **Fav.** will blink under the selected Favorite Cook setting for that recipe on the display.



3. Press the **START/SET** pad.  
 A • will blink to the left of the default or actual temperature until the selected temperature is reached.  
 The oven will beep 6 times. The **default** or **actual temperature**, the cooking function, and the time of day will be displayed.  
 When the oven reaches the desired cooking temperature, it will beep 6 times.

## Operating the oven



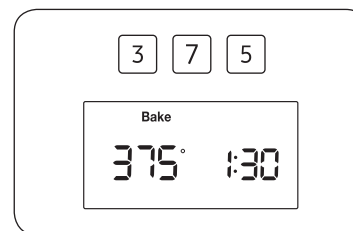
4. Place the food in the oven and close the oven door. Preheating is very important for good baking or roasting results.
5. When cooking is complete, remove the item(s) from the oven, close the oven door, and press the **OVEN OFF** pad. The oven will shut off and the display will show the time of day.

## Sabbath function

(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

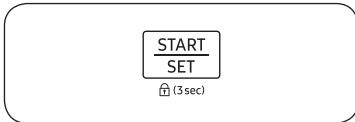
The Sabbath function can only be used with the Bake and Cook Time settings. The oven will operate at the set temperature and stay on until the Sabbath function is cancelled or the set Cook Time has elapsed. When Sabbath is selected, it overrides the preset factory energy-saving features. All display lighting, oven signals, and most control pads, will be deactivated.

### How to set the Sabbath function

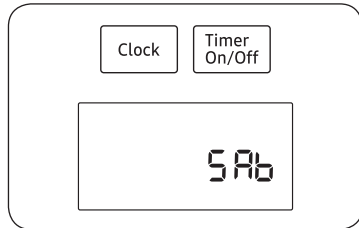


1. Position the oven rack in the desired location. See page 29.
2. Press the **Bake** pad. The oven will beep every time a pad is pressed until the Sabbath function is activated. The default temperature, **350°**, will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 4.
3. Press the number pads for the desired cooking temperature (for example, 3, 7, 5). The selected cooking temperature will blink on the display.





4. Press the **START/SET** pad.



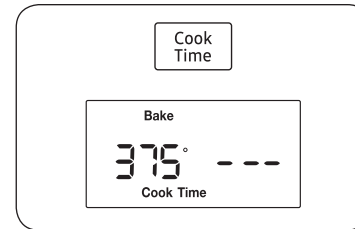
5. Press and hold the **Clock** and **Timer On/Off** pad at the same time for 3 seconds. The display will show **SAb**. The oven signals, display LEDs, and all oven controls except the number, **Bake**, **Cook Time**, **START/SET**, and **OVEN OFF** pads will be deactivated.

In approximately 20 seconds, the control panel will “click” and the oven will start the lighting and preheating process. After the oven reaches the selected cooking temperature, the oven will continue to cook at that temperature until the Cook Time has elapsed or the Sabbath function is cancelled.

The display will not count down the set cook time, but the oven will shut off at the end of the set time.

### How to set timed bake in Sabbath mode

To set timed bake in Sabbath mode, do the following steps after doing step 3 from **How to set the Sabbath function**.



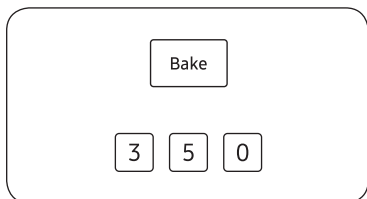
1. Press the **Cook Time** pad. The display will show ---.



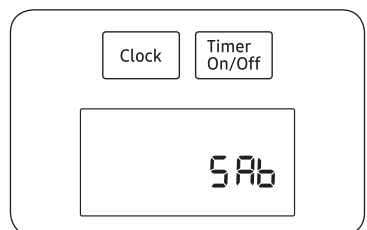
2. Press the number pads for the desired cooking time. You can set the time to any length of time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. Proceed with step 4 from **How to set the Sabbath function**.

# Operating the oven

## How to change the temperature and exit the Sabbath function



To change a programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, and press the **START/SET** pad. In approximately 20 seconds, the control panel will “click” and the oven will complete cooking at the new temperature.



To exit the Sabbath function, press and hold the **Clock** and **Timer On/Off** pad at the same time for 3 seconds. The display will show the time of day.

## Extra features

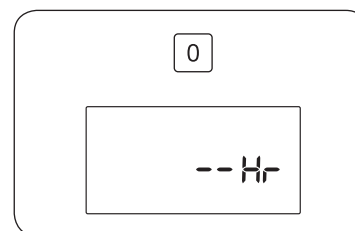
### 12-hour/3-hour energy-saving

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

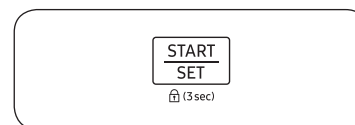
How to turn 12-hour energy-saving feature on or off.



1. Press the **Cook Time** and **0** pads at the same time for 3 seconds. The display will show **12 Hr** (12 hours shut-off) or **-- Hr** (no shut-off). The default is **12 Hr**.



2. Press the **0** pad to select ON (**12 Hr**) or OFF (**-- Hr**).



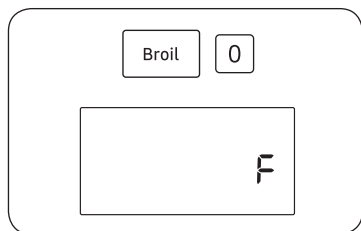
3. Press the **START/SET** pad to save and start the feature settings.

## Fahrenheit or Centigrade temperature selection

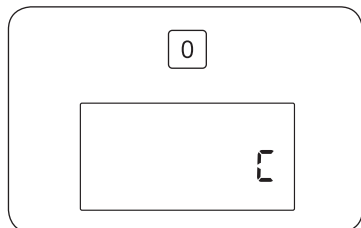
The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.

The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

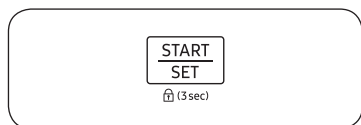
How to change the display from Fahrenheit to Centigrade or from Centigrade to Fahrenheit.



1. Press the **Broil** and **0** pads at the same time for 3 seconds.  
The display will show **F** (Fahrenheit) or **C** (Centigrade).  
The default is **F**.



2. Press the **0** pad to select **F** or **C**. Pressing the **0** pad toggles between **F** and **C**.



3. Press the **START/SET** pad to save and set the temperature selection.

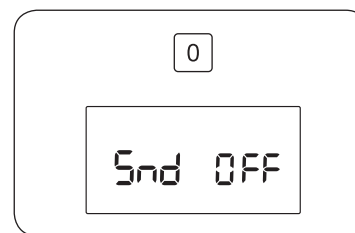
## Sound on/off

By using this feature, you can set the oven controls to operate silently.

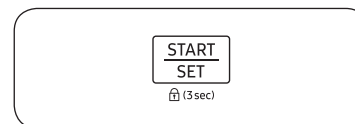
How to turn the sound on or off.



1. Press the **Oven light** and **0** pads at the same time for 3 seconds.  
The display will show **Snd On** (sound on) or **Snd OFF** (sound off).  
The default setting is **Snd On**.



2. Press the **0** pad to toggle between **Snd On** and **Snd OFF**.



3. Press the **START/SET** pad to save and set the audible signal setting.

## Maintaining your appliance

### ⚠ WARNING

- Always make sure the controls are OFF and all surfaces are cool before removing and/or cleaning any of the range parts. This will prevent you from getting burned.
- If the range is pulled out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place. Failure to take this precaution could result in the range tipping and personal injury.

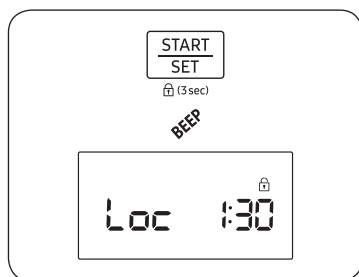
### Care and cleaning of the oven

The oven and surface burner control panels can be easily cleaned with a damp cloth and/or glass cleaner. Heavily soiled areas can be cleaned with warm, soapy water.

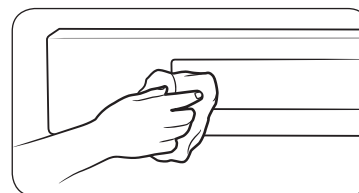
### 📖 NOTE

Never use steel wool or abrasive cleansers. Protect the surface from sharp objects. All of the above items can damage the surface.

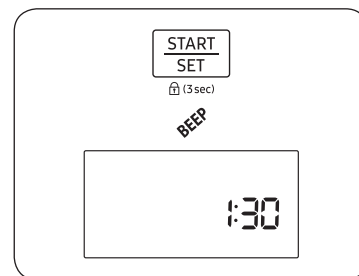
### Oven control panel



1. To lock the oven controls and the oven door, press and hold the **START/SET** pad for 3 seconds. This prevents accidental oven operation and appliance tipping. The oven will beep and the display will show **Loc**, the time of day, and the Lock icon.



2. Clean spatters with a damp cloth, glass cleaner, or warm, soapy water.



3. To unlock the controls and the door, press and hold the **START/SET** pad for 3 seconds. To unlock just the controls, hold the door slightly open while pressing and holding the **START/SET** pad for 3 seconds. The oven will beep, and **Loc** and the Lock icon will disappear from the display. Close the oven door, if you are holding it open.

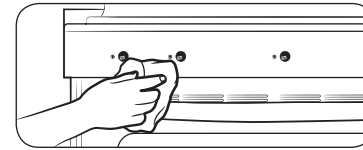
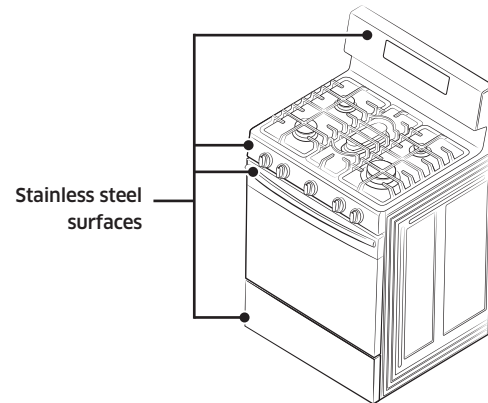
## Stainless steel surfaces

### **⚠ WARNING**

Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the surface finish.

### **📖 NOTE**

To prevent any discolorations and/or grease stains, we recommend cleaning and removing any spills, spots, and grease from the range after each use.



1. Wipe off any spills with a damp, soft cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleaner to a damp, clean cloth or paper towel. Clean a small area carefully following the instructions on the cleaner. Stainless steel should always be cleaned with the grain in the stainless steel, if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry, soft cloth.
4. Repeat steps 2 and 3 as necessary.

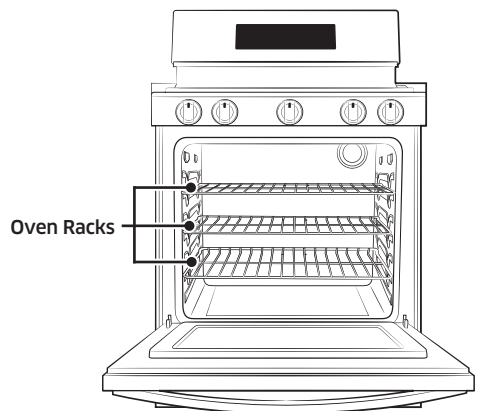
### **⚠ WARNING**

Do not spray any type of cleaner into the manifold panel holes. Within these holes are ignition switches which carry the current that lights the surface burners. Spraying into them could damage the range.

# Maintaining your appliance

## Oven racks

To keep racks shiny and looking like new, remove racks from the oven and clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad.



### ⚠ WARNING

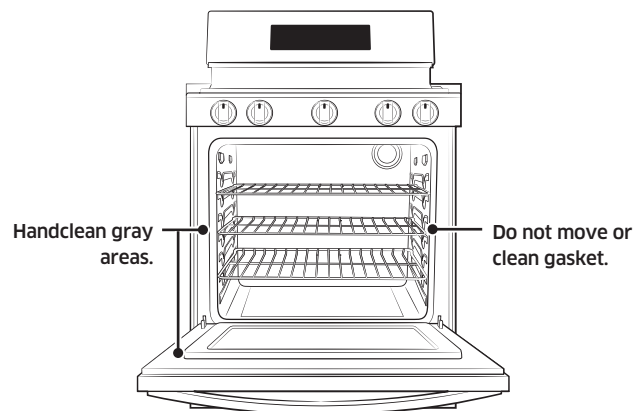
Do not leave the oven racks in the oven during a self-cleaning cycle. The extreme heat in the self-cleaning cycle will permanently discolor the oven racks and make them difficult to slide.

If racks become difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This will help the racks slide more easily in the tracks.

## Oven door

### ⚠ WARNING

Do not allow moisture to enter the door or contact the door gasket during cleaning. Moisture entering the door assembly and or getting on the door gasket will damage the gasket.



The oven door has multiple surfaces that require different cleaning techniques. The gasket on the inside surface of the oven door should never be cleaned or moved to clean other surfaces. The gasket is made of woven material which is essential for a good heat seal.

The inside door surface outside of the gasket should be cleaned by hand with hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth. Do not get the gasket wet or allow moisture to get inside the door assembly.

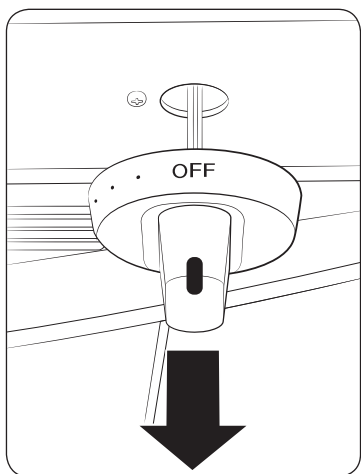
The inside door surface inside of the gasket and the inside door glass are cleaned during the oven's self-cleaning cycle.

The outside door surface is stainless steel and should be cleaned using the instructions on page 47.

The outside glass surface can be cleaned with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside of the door assembly.

## Care and cleaning of the cooktop

### Surface burner controls

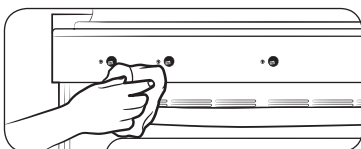


1. Make sure all surface burner knobs are in the OFF position.
2. Pull the control knobs straight off the surface burner control valve stems.

#### ⚠ CAUTION

Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.

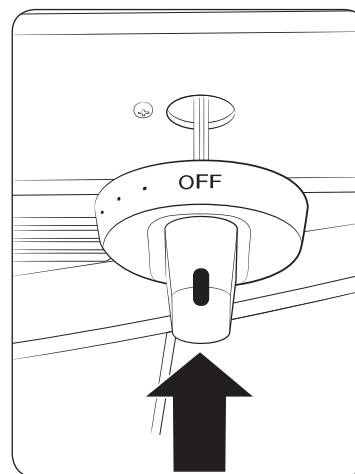
3. Clean the control knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces (including back and stem hole).



#### ⚠ WARNING

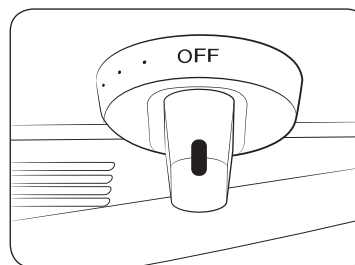
Do not use spray cleaners on the surface burner control panel. Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage.

4. Clean stainless steel surfaces with stainless steel cleaner on a damp, soft cloth. See page 47.



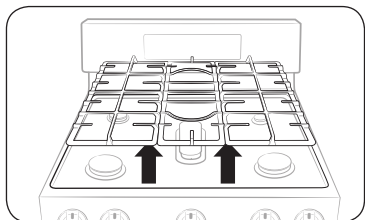
5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

### Surface burner grates and assemblies

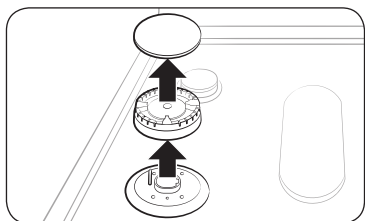


1. Turn off all controls and make sure all parts have cooled.

## Maintaining your appliance



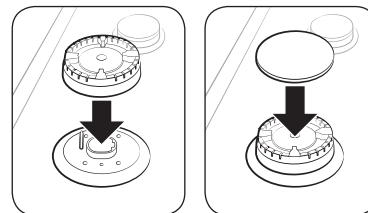
2. Lift off and remove the burner grates from the cooktop. Make note of the burner sizes and locations of all the surface burners.



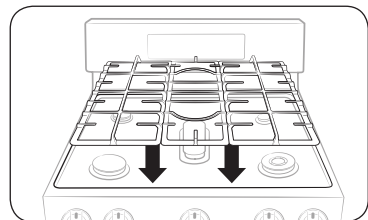
3. Lift off burner caps from top of the burner heads.
4. Lift the burner heads off the valve manifolds and starter electrodes.
5. Clean all removable burner parts in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on any burner part.
6. Rinse thoroughly and completely dry all parts before they are reassembled.

### NOTE

Starter electrodes are not removable and should only be wiped clean when the controls are in the OFF position.

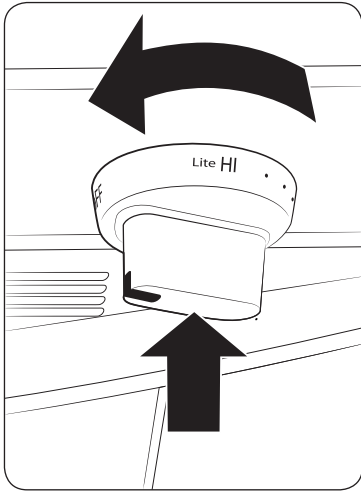


7. Set all burner heads on top of the manifold valves in the same location you removed them from. The hole on the side of the burner heads goes over the electrodes. The burner heads are correctly installed when they are flat on the top of the manifold valves.
8. Set all burner caps on top of the burner heads. These also need to be flat on top of the burner heads to ensure proper and safe operation.



9. Replace burner grates on top of the range cooktop.





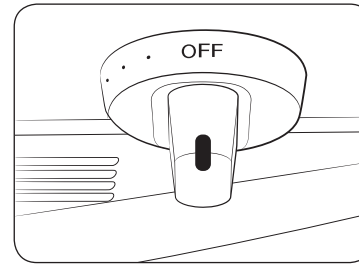
10. Push in and turn each surface burner control knob to the LITE position, let each burner light, and then set each control knob back to a burner setting to make sure each burner operates properly.

### Cooktop surface

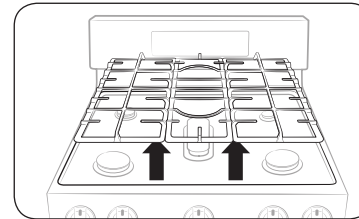
The cooktop surface is a porcelain-enamel surface. To prevent this surface from becoming dull, wipe up and clean spills as they happen. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content can cause dull spots if allowed to set.

#### **⚠ WARNING**

Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on porcelain-enamel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch and damage the surface.

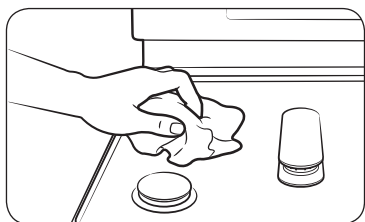


1. Make sure all surface burners are OFF.



2. When surfaces have cooled, remove the burner grates.

## Maintaining your appliance



### ⚠ WARNING

Do not remove or lift the cooktop during cleaning. Doing so could damage the gas lines leading to the surface burner manifolds, causing poor and/or dangerous operation.

3. Clean the cooktop surface with warm, soapy water and a soft, damp cloth. If spill goes under a surface burner, remove the surface burner cap and head to access and clean the spill.
4. Rinse with clean water and dry and polish with a soft, dry cloth.
5. Reassemble burner components (if removed) and replace the burner grates.

## Changing the oven light

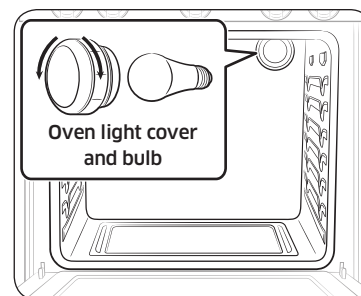
The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will automatically come on when the oven door is opened. It can also be turned on and off when the oven door is closed by pressing the **Oven light** pad on the oven control panel.

### 📖 NOTE

The oven light will not work during a self-cleaning cycle.

### ⚠ WARNING

Disconnect electrical power to the range before replacing the oven light. This will prevent any personal injury due to electric shock.



1. Make sure the oven and the light bulb are cool.
2. Open the oven door.

### 📖 NOTE

If the oven racks are in the way, they can be repositioned or removed before you change the oven light.

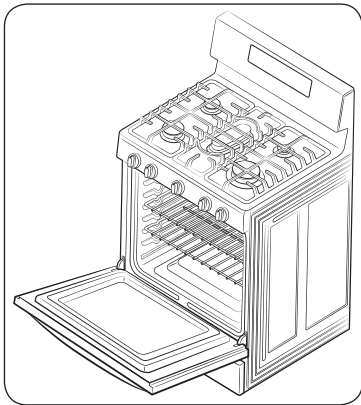
3. Turn the glass light cover in the rear upper-right corner counterclockwise to remove it.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.
5. Replace the bulb with a new 40-watt appliance bulb. Turn the bulb clockwise until it is seated securely in the socket.
6. Replace the glass light cover by turning it clockwise until it is seated securely.
7. Close the oven door and reconnect the electrical power to the range.

## Removing and replacing the oven door

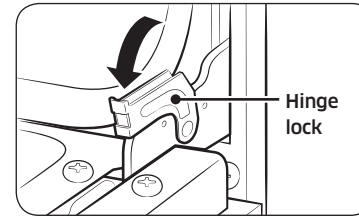
### **⚠ WARNING**

- The oven door is very heavy. Do not lift by the handle and be careful not to drop the door during removal. Improper handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to the range before removing the oven door. This prevents the oven from accidentally being turned on while the door is removed.

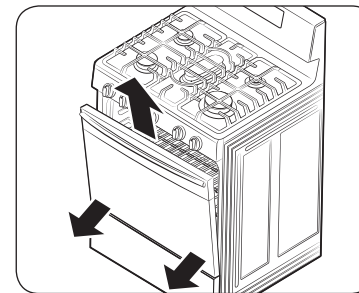
### To remove the door



1. Completely open the oven door.

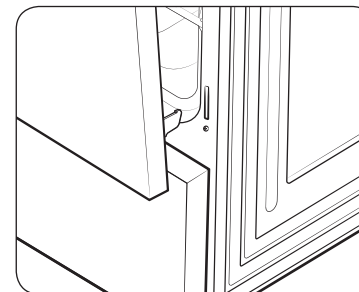


2. Unlock the two hinge locks. Pull each hinge lock down towards the door frame to unlock them so they look like the illustration to the left.



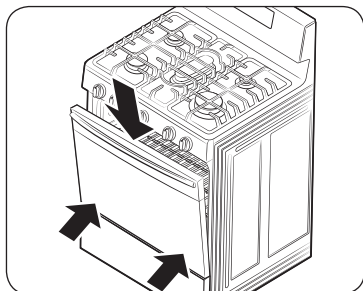
3. Close the door to the removal position, approximately 5 degrees from vertical.
4. Firmly grasp both sides of the oven door and lift the door up and out until the hinge arms clear the slots in the bottom of the oven door.
5. Carefully place the door in a safe location.

### To replace the door

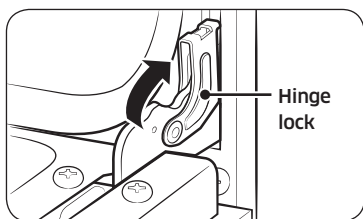


1. Make sure hinge arms are unlocked and in the removal position.

## Maintaining your appliance



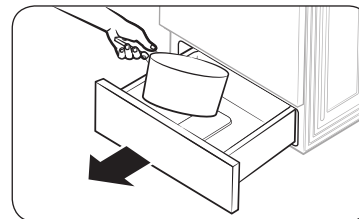
2. Firmly grasp both sides of the door.
3. While supporting the oven door, insert both door hinge arms into the slots in the bottom sides of the door frame. When the door is held at about 5 degrees, the hinge arms will slide in and down.



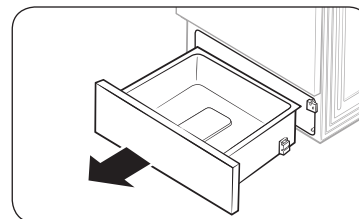
4. Completely open the oven door. If the door will not fully open, the hinge arms are not correctly inserted into the slots in the bottom of the door.
5. Lock both hinge locks. Push each lock up against the front frame of the oven cavity.
6. Close the door.
7. Reconnect power to the range.

## Removing and replacing the storage drawer

### To remove the storage drawer

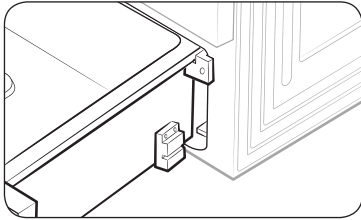


1. Pull out the drawer and remove any stored content.

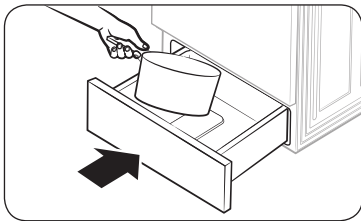


2. While supporting the drawer, pull it out until the top of the drawer sides come out of the two nylon drawer guides. Then, lift to remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

## To replace the storage drawer



1. Place the top of both drawer sides in the openings on the two nylon drawer guides and push in enough to support the drawer.



2. Replace any stored content and push in the drawer while slightly lifting the front to close it.

## Self-cleaning oven

The self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off left over grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that can be wiped away with a damp cloth.

### **⚠ WARNING**

Failure to follow these precautions could result in damage to the oven, fire, and/or personal injury.

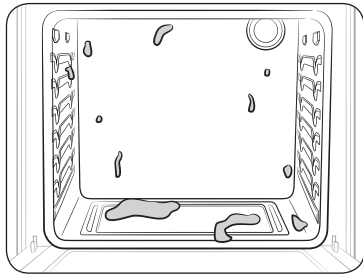
- Do not leave small children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the range.
- Do not line the oven, 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. It 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 392 °F.
- Be careful opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is opened.

# Maintaining your appliance

## Before a self-cleaning cycle

### NOTE

Remove the racks. Leaving the oven racks in the oven during a self-cleaning cycle will discolor the oven racks and make them difficult to slide in and out of position.



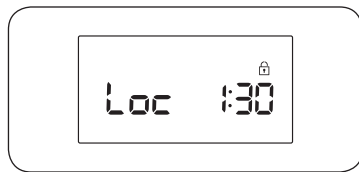
- Make sure the door lock feature is turned off and the oven is cool. If they are not, the self-cleaning cycle will not start.

### WARNING

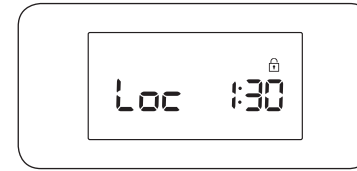
Do NOT use the surface burners while the oven is operating in the self clean mode.

### NOTE

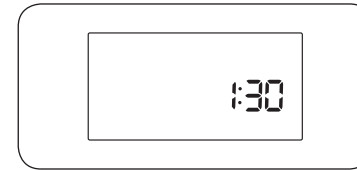
Before a self-cleaning, check whether the door is locked.



- A blinking **Lock** icon indicates the oven door is in the process of being locked.

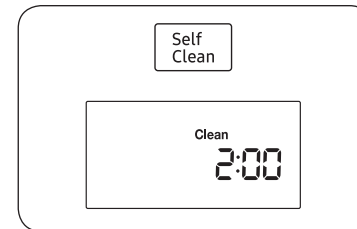


- When the **Lock** icon is on, the oven door is locked.

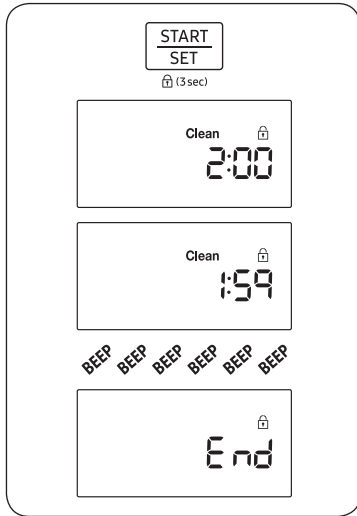


- When **Loc** is shown in the display, it indicates the door lock feature is on. Press and hold the **START/SET** pad for 3 seconds to unlock the oven controls.

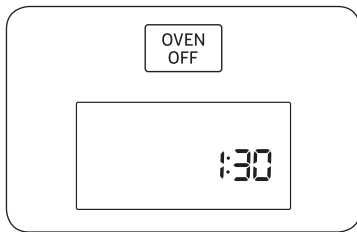
## How to set the oven for self-cleaning



1. Make sure the oven door is completely closed.
2. Press the **Self Clean** pad on the oven control panel. Press the pad once for a 2-hour cleaning cycle, twice for a 3-hour cleaning cycle, or three times for a 4-hour cleaning cycle. Pressing the pad a fourth time will reselect the 2-hour default time. The display will show **Clean**.

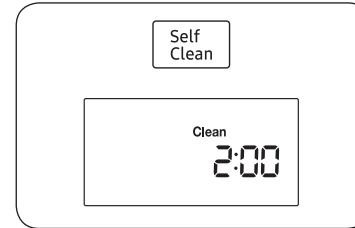


- Press the **START/SET** pad to start the cycle. The display will show **Clean** and the selected cleaning cycle time, and the **Lock** icon will blink until the door is locked. Then the **Lock** icon will stay on until the cycle is over and the oven temperature is below 392 °F (200 °C). The oven temperature will rise and hold the preset self-clean temperature for the duration of the selected cleaning cycle. The display will count down the cleaning cycle in minutes and hours. When the time elapses, the oven will turn off and beep 6 times. **End** will show in the display and the **Lock** icon will blink. When the oven temperature falls below 392 °F (200 °C), the door unlocks and the **Lock** icon turns off.

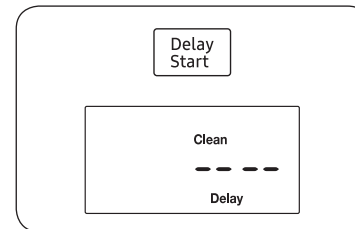


- Press the **OVEN OFF** pad. The display will go back to showing the time of day.

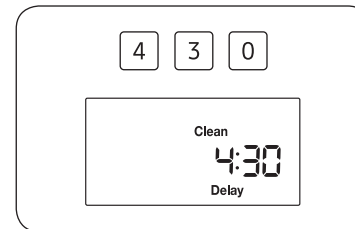
### How to delay the start of self-cleaning



- Make sure the oven door is completely closed.
- Press the **Self Clean** on the oven control panel. Press the pad once for a 2-hour cleaning cycle, twice for a 3-hour cleaning cycle, or three times for a 4-hour cleaning cycle. The display will show **Clean**.

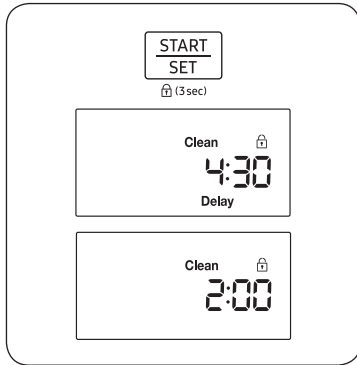


- Press the **Delay Start** Pad. The display will show **Delay** and -- --.



- Press the number pads to set the time you want the oven to turn on, e.g., 4, 3, 0.

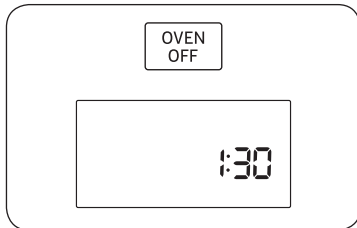
# Maintaining your appliance



5. Press the **START/SET** Pad.  
The display will show the Delay Start time and the **Lock** icon. The oven door lock will engage automatically. When the start time is reached, the oven will turn on automatically and start the programmed cleaning cycle.

## How to cancel self-cleaning

You may find it necessary to stop or interrupt the self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven.



- Press the **OVEN OFF** pad.

The oven will turn off. The Lock icon will blink under the current time of day on the display. When the oven temperature falls below 392 °F (200 °C), the oven door unlocks and the **Lock** icon turns off.

## After self-cleaning

### ⚠ CAUTION

Be careful opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

- The internal oven temperature must be below 392 °F (200 °C), for the automatic door lock to disengage. The door lock must be disengaged before another cooking function can be set.
- After the oven has cooled, wipe down the oven surfaces with a damp cloth to remove any ash residue.
- Stubborn spots can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad. Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar. Rinse thoroughly after cleaning.
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle. If the oven is still hot, **HOT** will appear on the display until the oven is cool enough to start a new cycle.
- Self-cleaning does not operate within 2 hours after running the self-cleaning cycle.



# Troubleshooting

## Troubleshooting

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas.	There is a gas leak. The surface burner knob is not in the 'OFF' position, yet the burner itself is not ignited.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clear the room, building, or area of all occupants.</li> <li>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.</li> <li>If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.</li> </ul>
The range is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter.</li> <li>Check and level the range. (See the Installation Instructions.)</li> </ul>
	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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven control beeps and displays an error code.	You have a function error code. See the <b>Information codes</b> chart on page 64.	Press the <b>OVEN OFF</b> pad and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
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 tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.

# Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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 49.
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See pages 49 to 51.)
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Contact your installer. Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice. Check the LP gas conversion.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the <b>START/SET</b> pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off' position.	Call a qualified service technician.
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.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	Gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not bake or roast properly in the oven.	Wrong cooking mode is selected.	See pages 26, 37.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 29.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See page 25.
	Oven thermostat needs adjustment.	See page 32.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	Clock or timers not set correctly.	See pages 27 and 28.
Food does not broil properly in the oven.	Oven controls not set properly.	See page 36.
	Oven door was not closed during broiling.	See page 27.
	The rack has not been properly positioned.	See broiling guide on page 37.
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See page 32.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the <b>START/SET</b> pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	<b>SAb</b> and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the <b>OVEN OFF</b> pad. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the <b>Clock</b> and <b>Timer On/Off</b> pad at the same time for 3 seconds.

# Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the <b>START/SET</b> pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	<b>SAb</b> and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold the <b>Clock</b> and <b>Timer On/Off</b> pad at the same time for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See page 52.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on page 37.
	Controls are not being set properly.	See page 36.
Oven will not Self-Clean.	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the <b>START/SET</b> pad for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The warming drawer is being used.	Self-clean will not operate when the warming drawer is on.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down and 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 pages 56 and 57.)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Excessive smoking during a Self-Cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned.</li> <li>Wipe up all excessive soiling before starting the self-cleaning cycle.</li> <li>If smoke persists, press the <b>OVEN OFF</b> pad. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.</li> </ul>
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 392 °F.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven not clean after a Self-Cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This can be wiped clean with a damp cloth.</li> <li>Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup.</li> <li>Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before starting a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.</li> </ul>
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor emitting 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 pages 56 and 57.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.

# Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven racks are difficult to slide.		Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide when they are left in the oven during a self-clean cycle.
Warming drawer or storage drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is not properly aligned with the full-extension roller guide rails or nylon drawer guides.	Remove and replace the drawer. (See page 54.)
	The contents in the drawer are too heavy.	Reduce the weight and/or redistribute the contents in the drawer.

## Information codes

CODE SYMBOL	MEANING	SOLUTION
SE	Shorted Key.	Press the <b>OVEN OFF</b> pad and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. See the instructions below this chart.
E-27	Oven sensor opened problem.	
E-28	Oven sensor shorted problem.	
E-0A	Oven overheating.	
E-0E	Door locking error.	

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not fix the problem, call 1-800-SAMSUNG (726-7864).

# Warranty (U.S.A)

**PLEASE DO NOT DISCARD.**

## **SAMSUNG GAS RANGE**

### **LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE**

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

#### **One (1) Year Parts and Labor**

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

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

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

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

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

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

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

# Warranty (U.S.A)

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

## LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

## REGISTRATION

Please register your product online at [www.samsung.com/register](http://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](http://www.samsung.com/us/support).

Model # \_\_\_\_\_ Serial # \_\_\_\_\_

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



# Warranty (CANADA)

**PLEASE DO NOT DISCARD.**

## **SAMSUNG GAS RANGE**

### **LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER**

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

#### **One (1) Year Parts and Labor**

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

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

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

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

## Warranty (CANADA)

---

Some provinces or territories may or may 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. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

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](http://www.samsung.com/ca/support) (English),  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)

## REGISTRATION

---

Please register your product online at [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## QUESTIONS

---

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

Model # \_\_\_\_\_ Serial # \_\_\_\_\_

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

# Memo

---

# Memo

---

# Memo

---



Scan this with your smartphone

Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://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)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DG68-01151A-00

# Estufa de pie de gas

---

Manual del usuario

NX58\*4311S\*

---



**SAMSUNG**

## Características de su nueva estufa

Mayor funcionalidad. Mejor cocción. Fácil mantenimiento. Su nueva estufa de gas fue diseñada para brindarle estas ventajas y aun más.

### Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 5.8 pies cúbicos, su nueva estufa tiene más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados de Estados Unidos y Canadá. Esto significa mayor comodidad para usted cuando cocine para festividades o cuando reciba huéspedes.

### Una cubierta con 5 quemadores

Los quemadores de potencia, los quemadores a fuego lento, así como el quemador ovalado central, ofrecen un calor de cubierta flexible para una variedad de recipientes de cocción. El quemador ovalado central proporciona un calentamiento parejo en grandes áreas, por lo tanto es ideal para la cocción con comal.

- El quemador ovalado central solo se proporciona para los modelos NX58F5500SS/NX58F5500SB/NX58F5500SW
- El quemador redondo en la posición central se proporciona para el modelo NX58F5300SS

## Instrucciones de seguridad importantes

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este artefacto incluidas en este manual. Las instrucciones deben seguirse para minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.

Guarde este manual. No lo deseche.

### SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### ADVERTENCIA

Significa que el fallecimiento o las lesiones personales graves son un riesgo.









#### PRECAUCIÓN

Significa que existe un posible riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad.

#### PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice su estufa de gas, siga estas instrucciones básicas de seguridad:



-  NO intentar.
-  NO desensamblar.
-  NO tocar.
-  Siga las instrucciones fielmente.
-  Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
-  Asegúrese de que la estufa esté conectada a un tomacorriente con cable a tierra para evitar descargas eléctricas. Se recomienda especialmente el uso de un tomacorriente equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI, por su sigla en inglés).
-  Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda. Consulte la página 72.
-  Nota

Estos iconos de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Obsérvelos explícitamente. No descarte este manual. Consérvelo en un lugar seguro para consultas futuras.

## ADVERTENCIA

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de caída



- Un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti inclinación en la estufa y/o la estructura según las instrucciones de instalación.
- Acople la estufa al dispositivo anti inclinación instalado en la estructura.
- Vuelva a acoplar el dispositivo anti inclinación en caso de mover la estufa.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

- ★ Para evitar que se incline la estufa, fije al piso un dispositivo anti inclinación aprobado. (Consulte Instalación del dispositivo anti inclinación en las Instrucciones de instalación.) Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante para verificar que la instalación se haya realizado correctamente. El dispositivo anti inclinación debe conectarse y evitar que la estufa se incline. Si por alguna razón se separa la estufa de la pared, asegúrese de que vuelva a conectarse el dispositivo anti inclinación luego de volver a colocar la estufa en su lugar.

- ★ Siga las instrucciones de instalación que se encuentran en el Manual de instalación. No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, lesiones personales graves o daños a la propiedad.  
**NO** se pare/siente/apoye sobre la puerta ni el cajón para evitar la inclinación accidental de la estufa.

### CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

#### ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).


## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


## PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA



Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

### Instalación y servicio técnico

-  Esta estufa debe instalarse correctamente y colocarse de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de utilizarse.  
Se recomienda especialmente la instalación profesional. Debido al tamaño y al peso de la estufa, se recomienda que dos personas muevan o instalen este artefacto. Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones graves. Instale el dispositivo anti inclinación incluido con la estufa según las instrucciones del Manual de instalación.

-  Jamás intente reparar ni reemplazar este artefacto usted mismo a menos que este manual lo recomiende específicamente. Este artefacto debe ser reparado únicamente por un técnico de servicio calificado. Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cortar éste si es necesario. Destruya o quite adecuadamente los materiales de embalaje luego de desembalar el artefacto.

### Electricidad/mecánica

-  Desenchufe o desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
-  No toque los controles.  
Las rejillas y los comales (si están incluidos) son pesados. Pueden ser peligrosos si se caen.  
La parte interna de la parrilla dividida (si está incluida) podría caerse accidentalmente si no se monta correctamente. Coloque la parrilla interna en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.  
Siempre ubique las parrillas del horno al mismo nivel en cada lado de la cavidad. Las parrillas desniveladas podrían provocar que los alimentos se deslicen hacia la parte inferior, lo que presenta el riesgo de sufrir quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes




### Peligro para los niños


- ❑ No guarde ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepen a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados. La parrilla interna de la Parrilla Dividida puede caerse si no está montada correctamente. Coloque la parrilla Interna en el lugar adecuado dentro de la parrilla Externa. Siempre inserte la parrilla o el conjunto de parrilla dividida (si está incluido) al mismo nivel del cada lado de la cavidad del horno. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos. Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los niños pueden jugar con ellos. No desechar las bolsas de plástico podría tener como resultado la asfixia.

- ❑ Los niños no deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. No se les debe permitir sentarse ni pararse sobre ninguna parte de la estufa. No permita que los niños pequeños toquen la estufa. Las rejillas y los comales (si están incluidos) son pesados y presentan un riesgo de lesión si se caen sobre un pie. Enséñeles a los niños que no deben tocar ni jugar con las rejillas y los comales.
- ★ Enseñe a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles/la puerta para reducir el riesgo de uso incorrecto por parte de los niños.
- 🔌 Antes de desechar la estufa, corte el cable de alimentación para evitar que se lo conecte a una fuente de alimentación. Quite la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Fuego

-  No toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón ni las superficies internas del horno durante o inmediatamente después de cocinar. Las superficies de cocción, las rejillas, los quemadores de la estufa y las tapas, así como también las paredes del horno, pueden estar calientes aún cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los quemadores del horno, los quemadores del cajón ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen.
-  No permita que los agarradores aislantes toquen un elemento calentador caliente. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.  
No use la estufa para calentar recipientes de alimentos cerrados o para secar elementos o prendas de vestir mojadas.
-  Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa. Consulte la página 47. Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno. Este sonido puede producirse durante el ciclo del quemador normal del horno, cuando la llama del quemador del horno se extingue.

-  Nunca use su estufa para ningún otro fin que no sea cocinar. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.

No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza este electrodoméstico.

NO DEBEN ALMACENARSE NI UTILIZARSE materiales combustibles, gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto. Consulte "QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS" en las Advertencias sobre el gas.

No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras limpia la cubierta. Esta podría filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa creando un riesgo de descarga eléctrica o elevados niveles de monóxido de carbono, debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.

No use agua para apagar un fuego provocado por la grasa. El agua podría causar que la grasa en llamas explote, se esparza el fuego, se cree un incendio más grande y se genere un peligro para la salud. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ Nunca deje sin atención unidades de superficie reguladas a altas temperaturas. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas. No utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. En lugar de ello, utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una pérdida de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la pérdida. No coloque artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente. No intente operar este artefacto si está dañado, si funciona mal o si tiene piezas rotas o faltantes. Jamás coloque plástico, papel u otros elementos que pudieran derretirse o quemarse cerca de los orificios de ventilación del horno o cualquiera de los quemadores superiores.
- 🔧 Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Consulte las páginas 65 y 68 para comunicarse con un técnico de servicio calificado. Puede producirse un ruido como de un ligero estallido durante la cocción en el horno.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Vapores

- ★ Sea precavido al abrir la puerta del horno. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o colocar los alimentos en el horno caliente. Utilice únicamente agarradores aislantes secos. Poner un agarrador aislante mojado o húmedo en contacto con superficies calientes podría producir quemaduras por vapor.

## Advertencias sobre los quemadores superiores

- El distribuidor de quemadores puede estar bloqueado con comida o polvo. Limpie el distribuidor si parece estar bloqueado. Si limpia el distribuidor con agua, vuelva a ensamblarlo solo cuando esté completamente seco. Si el distribuidor está mojado, podría impedir que los quemadores se enciendan.
- No vierta agua sobre la cubierta para limpiarla. Puede ingresar a la estufa y hacer que las partes internas se oxiden.
- Solo encienda los quemadores de la cubierta que tengan las tapas en su lugar. Si las tapas de los quemadores no está en su lugar, usted puede dañar los controles o causar un incendio involuntario grande o peligroso.

- ★ • El calentamiento de bebidas puede provocar un retraso en el punto de ebullición. Para evitar el retraso en el punto de ebullición, SIEMPRE deje reposar las bebidas calentadas durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  - Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos
  - Cúbrala con un vendaje limpio y seco
  - No se aplique cremas, aceites ni lociones
- Después de encender un quemador superior, asegúrese de que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.

## ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS

### ⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen las instrucciones de este manual con exactitud, podrían producirse incendios o explosiones causantes de muerte, lesiones personales o daños a la propiedad.

Si hay olor a gas:

1. Cierre la válvula y no use la estufa.
2. NO encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
3. NO encienda ningún artefacto eléctrico o de gas.
4. NO toque ningún interruptor eléctrico ni tampoco enchufe un cable de alimentación a un tomacorriente.
5. NO utilice ningún teléfono dentro del edificio.
6. Libere el ambiente, el edificio o el área de todos los ocupantes.
7. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
8. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### Lea las instrucciones con detenimiento en su totalidad.

- ★ La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.  
No instale esta estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.  
La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.  
Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas y cómo cortar el suministro.  
Utilice siempre conectores flexibles NUEVOS cuando instale un artefacto de gas. Jamás vuelva a utilizar los conectores flexibles. El uso de conectores flexibles viejos puede causar pérdidas de gas y lesiones personales.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ☐ No debe utilizar nunca este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.  
Nunca deben bloquearse los orificios de ventilación del horno (aberturas de aire). Ellos dejan entrar y salir el aire necesario para que el horno funcione adecuadamente con la combustión correcta. No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.  
No se pare sobre el electrodoméstico ni le coloque encima objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

### EN EL ESTADO DE MASSACHUSETTS

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



## **⚠ ADVERTENCIAS SOBRE LA ELECTRICIDAD**

Deben cumplirse las siguientes instrucciones y requisitos eléctricos para evitar la muerte, lesiones personales por descargas eléctricas y daños a la propiedad causados por incendios:



1. Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
2. NO retire la clavija de conexión a tierra.
3. NO utilice un adaptador.
4. NUNCA utilice un cable prolongador.

- ★ Utilice un circuito eléctrico dedicado de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A y equipado con fusibles para este artefacto. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. NO conecte más de un electrodoméstico a este circuito.

La estufa está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable DEBE enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas, con conexión a tierra, que cumpla todos los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de que el tomacorriente disponga a conexión a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.

- ★ Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra. El servicio eléctrico que alimentará a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.

Es responsabilidad personal del propietario del electrodoméstico brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

- ☐ NUNCA conecte el cable a tierra a cañerías de plomería de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente. NO modifique el enchufe que se provee con el artefacto. NO coloque un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

- ★ Conexión a tierra de la estufa con un cable de conexión: Este artefacto debe conectarse a tierra. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.

#### ⚠ ADVERTENCIA

La conexión inadecuada del enchufe de conexión a tierra puede tener como resultado un riesgo de descarga eléctrica. Si no está seguro si la conexión a tierra del equipo está correctamente realizada, consulte a un electricista calificado.

- ☐ JAMÁS modifique el enchufe que se provee con el artefacto. Si no se adapta al tomacorriente existente, un electricista calificado debe instalar uno adecuado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN

- ★ Un instalador calificado debería realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.  
Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR.

#### ⚠ ADVERTENCIA

Estos ajustes debe realizarlos un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión a gas.

- 
- ❑ No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
  - 🏠 Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Enchufe la estufa a un tomacorriente de 120 voltios con conexión a tierra que solo se utilice para este equipo. No retire la clavija de conexión a tierra (la tercera) del enchufe. Enchufe firmemente el cable al tomacorriente de pared. Si no está seguro de que el tomacorriente disponga de conexión a tierra, es su responsabilidad y obligación personal encomendar la instalación de un tomacorriente de tres espigas con una conexión a tierra correcta de acuerdo con los códigos locales y nacionales. No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo. No utilice un cable prolongador con este electrodoméstico. Además, no utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra. Si no tiene un tomacorriente adecuado o tiene alguna duda sobre el tomacorriente, consulte a un electricista matriculado.

- 
- ★ Coloque la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente. Este artefacto debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente. No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre. Quite todos los materiales de embalaje de la estufa antes de utilizarla. Estos materiales pueden prenderse fuego o causar humo o daños por incendio. Instale este artefacto sobre un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. No instale la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de 0.25" o un aislante similar entre la estufa y la alfombra.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ Jamás obstruya la ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Ellas dejan entrar y salir el aire necesario para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire están situadas detrás de la estufa, debajo del panel de control, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y debajo del cajón inferior de almacenamiento o calentamiento.

**Las grandes rayaduras o los golpes fuertes en** la puerta de vidrio pueden hacer que el vidrio se rompa o estalle.

- ★ Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa soporten el calor, hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.  
Evite colocar gabinetes sobre la estufa. Esto reduce el peligro que plantea extender los brazos sobre las llamas descubiertas de los quemadores en funcionamiento.  
No coloque materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.  
Si se colocan gabinetes sobre la estufa, debe dejarse un espacio libre de 40" (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes que no tengan protección.


- ★ Instale sobre la superficie de la estufa una campana de ventilación o un horno de microondas para instalar sobre la estufa con ventilación externa, que sea tan ancho como la estufa y que sobresalga con respecto al frente de los gabinetes. Consulte las instrucciones de instalación. Retire toda la cinta y el embalaje. Asegúrese de que los quemadores estén colocados y nivelados correctamente. Retire los accesorios del horno y del cajón inferior. Controle que no se hayan aflojado piezas de la estufa durante el transporte.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES




## ADVERTENCIAS SOBRE LOS QUEMADORES SUPERIORES

### ADVERTENCIA

Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

-  Utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado. Evite utilizar recipientes inestables o deformados. Seleccione recipientes con bases planas lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes como para contener los alimentos. Esto reducirá el tiempo de limpieza y evitará acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que demasiadas salpicaduras o derrames sobre la estufa pueden incendiarse. Utilice recipientes con manijas que puedan agarrarse fácilmente y que permanezcan frías.

No utilice ollas o sartenes que superen el tamaño de la rejilla. De lo contrario, las ollas o sartenes podrían perder la forma o el color. También puede hacer que las unidades o la pared alrededor de la rejilla se enciendan, lo que puede generar un exceso de monóxido de carbono.

-  Utilice siempre la posición LITE (Encender) cuando se enciendan los quemadores superiores. Asegúrese de que los quemadores se hayan encendido.  
Si falla la ignición, gire la perilla en Off (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas emitido. Si mantiene la perilla en la posición LITE (Encender) sin la ignición adecuada, el gas emitido podría provocar una explosión.
-  No deje nunca los quemadores superiores sin vigilancia en la configuración de llama HIGH (Alta). Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.  
Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
-  Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no sobresalga de los bordes del recipiente. Las llamas que se extienden fuera de los bordes del recipiente pueden ser peligrosas.  
Para disminuir las salpicaduras cuando cocine alimentos con mucho líquido, como salsa o estofado de carne, ajuste la llama en LOW (Baja) y revuelva con frecuencia.  
Utilice únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. Jamás utilice una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.

Mantenga los plásticos alejados de los quemadores superiores o de cualquier llama descubierta.

Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.

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

No lleve prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.

Tenga cuidado de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.

- ★ Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasas y aceites durante la fritura, es necesario revolverlos para mezclarlos antes de calentarlos.

Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.

Utilice tan poco aceite como sea posible para la fritura de inmersión. Utilizar demasiado aceite puede causar derrames cuando se agregan los alimentos.

Siempre deben retirarse los elementos de la cubierta cuando ya no se utilicen para cocinar.

No deje elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos ni para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.  
Asegúrese siempre de que los alimentos que se van a freír estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- ☐ Jamás mueva un recipiente o freidora de inmersión que esté llena de grasa caliente. Siempre deje que se enfríe antes de moverlo.
- ★ Asegúrese siempre de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- ☐ Si se coloca la estufa cerca de una ventana, JAMÁS cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.  
La grasa es inflamable y debe manejarse con mucho cuidado. Nunca intente extinguir grasas encendidas con agua.

- ★ Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.  
Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine.  
Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.

## ADVERTENCIAS SOBRE EL HORNO

### ⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra los orificios ni los pasajes de la cubierta inferior del horno. NUNCA cubra toda una parrilla del horno con papel de aluminio o un material similar. Al cubrir la cubierta inferior o las parrillas se obstruye el flujo de aire del horno, lo que podría causar un envenenamiento por monóxido de carbono.

- ☐ No utilice papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno, excepto como se describe en este manual.  
El uso incorrecto atrapa el calor y podría causar un peligro de incendio o daños en la estufa.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ Siga siempre las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas de cocción o para asar en el horno.
- ☒ NO limpie la junta selladora de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no dañar ni mover la junta.
- ★ No golpee el vidrio del horno. No rocíe agua en el vidrio del horno cuando el horno esté encendido o apenas haya apagado el horno.  
Sepárese de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. El aire caliente que sale y el vapor puede causar quemaduras.
- ☒ No utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados pueden dañarse o prenderse fuego.
- ★ Mantenga el horno libre acumulaciones de grasa.  
Cambie de posición las parrillas del horno solo cuando el horno esté frío para evitar quemaduras o lesiones personales.
- ☒ No caliente envases que no hayan sido abiertos. La presión en el recipiente podría acumularse y causar una explosión o lesiones personales.
- ★ Utilice solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.  
Esto evita que la grasa acumulada se encienda.
- ☒ No ase carne demasiado cerca de la llama del quemador. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de la cocción. La grasa de la carne puede prenderse fuego y generar un peligro de incendio.
- ★ Si la grasa llegara a prenderse fuego, presione la tecla Clear/Off (Borrar/Apagar) para apagar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada para extinguir el fuego.  
Siempre se debe hornear o asar con la puerta del horno cerrada. Si se asa con la puerta parcial o completamente abierta se pueden dañar las perillas de control del quemador exterior o incluso la mesada de la cocina.  
Mantenga el área del artefacto desocupada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- ☒ No utilice el horno para secar papeles o ropa, etc. Si se recalientan, estos elementos podrían prenderse fuego.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## ADVERTENCIAS SOBRE EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICO O EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO INFERIOR

- ★ El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos cocinados calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. No pueden calentarse, entibiarse ni cocinarse alimentos fríos o a temperatura ambiente en el cajón de calentamiento.
- ✋ No toque la superficie interior del cajón ni el elemento de calentamiento. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
- ★ Sea precavido al abrir el cajón. El vapor o aire caliente que escapen pueden producir quemaduras o lesiones personales.
- ☒ No utilice papel de aluminio para revestir el cajón inferior. El papel de aluminio atraparé el calor y modificaré el rendimiento del calentamiento del cajón. Además, podría dañar el acabado interior.  
No use el cajón inferior/de calentamiento en el horno superior. No coloque el cajón inferior/de calentamiento en el horno superior durante un ciclo de auto-limpieza.

- ☒ No deje recipientes de grasa derretida en el cajón inferior o cerca de él.  
No deje ni almacene productos de papel, plásticos, alimentos enlatados ni materiales combustibles dentro del cajón. No utilice el cajón para secar periódicos. Podrían prenderse fuego. Los elementos de plástico podrían derretirse.

## ADVERTENCIAS SOBRE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

### ⚠ ADVERTENCIA

Siga las precauciones básicas de seguridad al instalar y utilizar esta estufa para reducir así el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones o muerte, incluyendo lo siguiente:

- ☒ No deje niños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies exteriores de la estufa se calientan lo suficiente como para producir quemaduras si se tocan.
- ★ Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza. El horno estará MUY CALIENTE y el vapor y el aire caliente que escapen pueden producir quemaduras.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ Retire todas las parrillas y los demás utensilios del horno antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Las parrillas del horno pueden dañarse y los objetos extraños podrían prenderse fuego si quedan dentro de la cavidad del horno. Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de auto-limpieza.  
Retire todos los recipientes, sondas del horno y cualquier papel de aluminio antes de realizar la operación de auto-limpieza.
- ☒ Nunca realice la auto-limpieza si el cajón inferior o el recipiente del cajón están en el horno.
- ☒ Si la operación de auto-limpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.
- ☒ No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de auto-limpieza.

- ★ Se deben retirar los estantes de horno niquelados del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Los estantes de horno recubiertos con porcelana pueden limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

## COCCIÓN CORRECTA DE CARNES DE RES Y DE AVE

- ★ Asegúrese de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C). Cocinar estos alimentos a estas temperaturas mínimamente seguras puede contribuir a que usted y su familia queden protegidos contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# Contenido

<b>Introducción a su nueva estufa</b>	<b>22</b>
Descripción general	22
<b>Superficie de cocción</b>	<b>23</b>
Encendido de un quemador exterior de gas	23
Encendido manual de un quemador superior de gas	23
Selección del tamaño de la llama	23
Quemadores superiores de gas y perillas de control	24
Uso de los recipientes de cocción	25
Rejilla del quemador central	25
<b>Funcionamiento del horno</b>	<b>26</b>
Paneles de control y pantallas del horno	26
Ajuste del reloj	27
Activación/desactivación del temporizador	28
Posicionamiento de las parrillas del horno	29
Ventilación del horno	31
Luz del horno	31
Hornear	31
Cocción regida por temporizador	33
Cocción temporizada diferida	34
Asado a la parrilla	36
Mantener caliente	38
Cómo utilizar la función de Cocción fácil	39
Cocción favorita	40
Función Shabat	42
Características adicionales	44

<b>Mantenimiento de su electrodoméstico</b>	<b>46</b>
Cuidado y limpieza del horno	46
Cuidado y limpieza de la cubierta de cocción	49
Reemplazo de la luz del horno	52
Cómo retirar y volver a colocar la puerta del horno	53
Cómo retirar y volver a colocar el cajón de almacenamiento	54
Horno auto-limpiante	55
<b>Resolución de problemas</b>	<b>59</b>
Resolución de problemas	59
Códigos de información	64
<b>Garantía limitada (Estados Unidos)</b>	<b>65</b>
<b>Garantía (CANADÁ)</b>	<b>67</b>



# Introducción a su nueva estufa

## Descripción general

### \*Tapas de quemadores de la cubierta

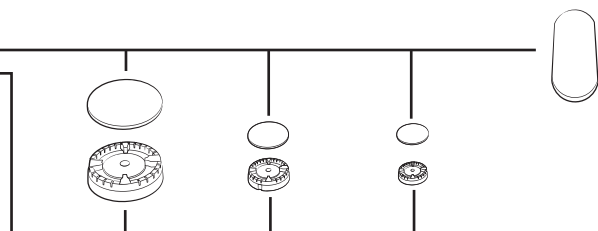
Quemadores de la cubierta

Cabezales de quemadores de la cubierta (5)

Tazas de quemadores de la cubierta (5)  
(no se muestran debajo de los quemadores)

Electrodos (5)

(no se muestran debajo de los quemadores)



### \*Perillas de control de quemadores de la cubierta (5)

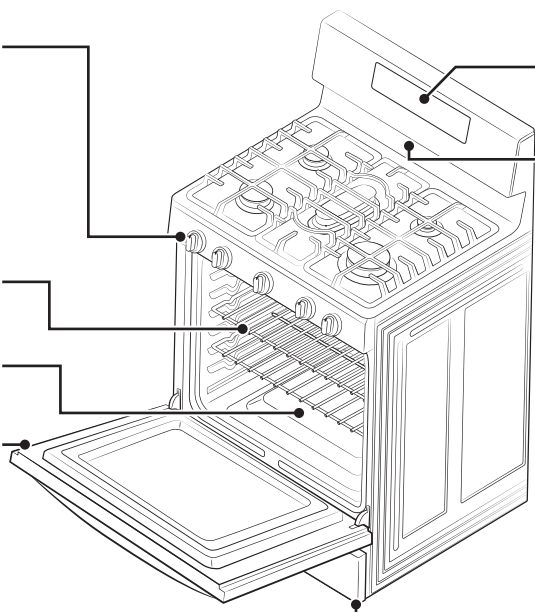
- Control del quemador delantero izquierdo
- Control del quemador trasero izquierdo
- Control del quemador central
- Control del quemador trasero derecho
- Control del quemador delantero derecho

### COMPONENTES DEL HORNO

\*Parrillas del horno (2)

Parte inferior desmontable del horno

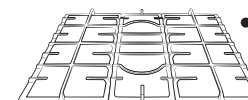
Puerta del horno desmontable



PANEL DE CONTROL DEL HORNO

VENTILACIÓN DEL HORNO  
(centrada debajo del panel de control del horno)

COMPONENTES DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO  
Cajón de almacenamiento desmontable (1)



### COMPONENTES DE LA CUBIERTA DE COCCIÓN

Rejillas de fundición continua para uso intenso

- \*Rejilla del quemador izquierdo
- \*Rejilla del quemador central
- \*Rejilla del quemador derecho



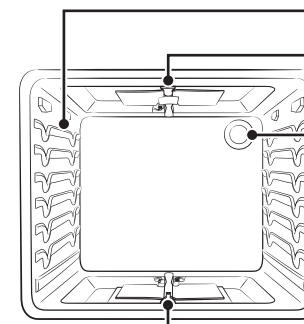
### COMPONENTES DEL HORNO

Guía de posiciones de las parrillas del horno

Quemador del horno para asar a la parrilla

\*Luz del horno (1)

Quemador del horno para hornear



PATAS NIVELADORAS AJUSTABLES (4)

(no se muestran)

KIT DE MÉNSULAS ANTI-INCLINACIÓN (1)

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



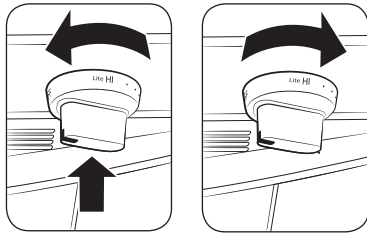
## Superficie de cocción

### **⚠ ADVERTENCIA**

ANTES DE USAR LOS QUEMADORES SUPERIORES, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas en la página 7. No hacerlo podría dañar el producto, causar lesiones personales o incluso la muerte.

### Encendido de un quemador exterior de gas

Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén ubicados y montados correctamente.



1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender). Oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador exterior, gire la perilla de control para ajustar la potencia del quemador y apagar el sistema de ignición electrónico.

### **📄 NOTA**

Recomendamos usar el quemador delantero derecho para cocinar salsa de tomate a fuego lento, y el quemador trasero derecho para derretir chocolate.

### Encendido manual de un quemador superior de gas

**Si se produce un corte de energía eléctrica, los quemadores superiores igualmente pueden encenderse en forma manual.**

### **📄 NOTA**

Tenga extremo cuidado al encender un quemador superior de forma manual.

1. Lleve un encendedor de la parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control correspondiente al quemador y gírela a la posición LITE (Encender).
3. Una vez que se encendió el quemador, coloque la perilla de control y el quemador en el ajuste deseado.

### Selección del tamaño de la llama

### **⚠ ADVERTENCIA**

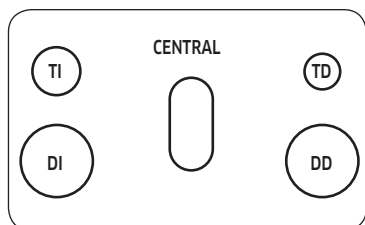
Las llamas que son más grandes que la parte inferior de los recipientes de cocción no producirán un calentamiento más rápido, pero podrían provocar un incendio y/o lesiones personales.

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción. Las llamas nunca deben extenderse más allá de la base o de los laterales de los recipientes de cocción.

Siempre mire las llamas cuando ajuste el calor con las perillas de control. Las llamas siempre deben coincidir con el tamaño del recipiente que se está utilizando.

# Superficie de cocción

## Quemadores superiores de gas y perillas de control



La cubierta de su estufa de gas tiene cinco quemadores de gas. Todos los quemadores de cubierta sellados tienen un diseño de puerto abierto para ofrecerle un montaje fácil y un funcionamiento preciso y confiable. Los distintos tamaños de quemadores aseguran que tenga la fuente de calor adecuada para la cocción deseada.

El quemador trasero derecho ofrece un desempeño de cocción preciso para alimentos delicados y alimentos que requieren un ajuste de calor bajo durante un tiempo de cocción prolongado. El quemador trasero derecho le permite usar el ajuste LO (Bajo) para un ajuste de cocción a fuego lento muy bajo.

El quemador redondo del lado trasero izquierdo y el central son quemadores de uso general que sirven para la mayoría de las cocciones. Los ajustes HI (Alto) a LO (Bajo) ofrecen una amplia gama de temperaturas de cocción para cumplir sus necesidades de cocción.

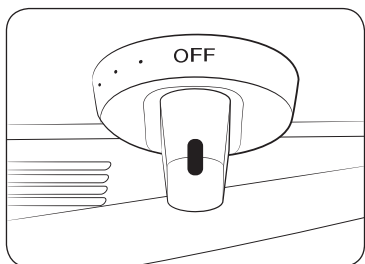
Los quemadores delanteros derecho e izquierdo ofrecen la potencia máxima. Estos quemadores también pueden utilizarse como quemadores de uso general, pero están diseñados para ofrecer un calor rápido para recipientes de cocción grandes. Los quemadores delanteros derecho e izquierdo esparcen el calor con un círculo de llamas más grande.

POSICIÓN DEL QUEMADOR	FUNCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DELANTERO DERECHO (DD)	Calentamiento rápido	Comida hervida
TRASERO DERECHO (TD)	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas
QUEMADOR OVALADO CENTRAL	Uso de comales	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes
QUEMADOR REDONDO CENTRAL	Calentamiento general Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general Salsa de tomate*, guisos
DELANTERO IZQUIERDO (DI)	Calentamiento rápido	Comida hervida
TRASERO IZQUIERDO (TI)	Calentamiento general Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general Salsa de tomate*, guisos

### NOTA

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

El quemador ovalado central también puede utilizarse para ollas y sartenes grandes, pero está diseñado para usarse con la rejilla del quemador central o el accesorio de comal central. El quemador ovalado también esparce el calor de manera más pareja sobre el área de cocción central más grande.



Cada quemador superior tiene una perilla de control con ajustes de HI (Alto) a LO (Bajo). También tienen un ajuste LITE (Encender) que solo se utiliza para encender la llama. El sistema de encendido electrónico hace chispas cuando la perilla de control está en posición LITE (Encender). El indicador de quemadores superiores junto a la perilla de control muestra qué quemador controla la perilla.

## Uso de los recipientes de cocción

Utilizar los recipientes de cocción correctos puede evitar muchos problemas, tales como cocción despareja o tiempos de cocción demasiado prolongados. Utilizar las ollas adecuadas redundará en menor tiempo de cocción y los alimentos se cocinarán en forma más pareja. Busque las siguientes características en las ollas:

- Fondo plano y lados verticales.
- Tapa bien ajustada.
- El peso del mango no inclina el recipiente.
- El recipiente está bien equilibrado.
- El tamaño del recipiente guarda adecuada relación con la cantidad de alimento que se prepara y con el quemador superior.
- Hecho de un material que es buen conductor del calor.
- El diámetro del recipiente se corresponde con el diámetro de la llama del quemador superior.

El material del que están hechos sus recipientes de cocción determina que tan rápida y uniformemente se transfiere el calor del quemador superior al fondo del recipiente.

**ALUMINIO:** Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos causarán el oscurecimiento del aluminio. (Los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras).

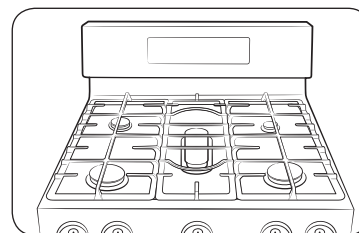
**COBRE:** Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.

**ACERO INOXIDABLE:** Lento conductor de calor, los resultados de cocción pueden ser desparejos. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

**HIERRO FUNDIDO:** Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, produce cocción uniforme.

**UTENSILIOS ESMALTADOS:** Las características de conducción de calor dependerán del material base.

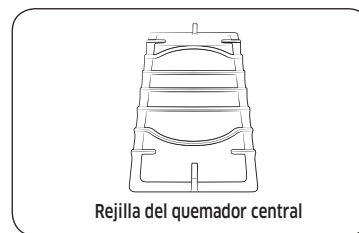
**VIDRIO:** Conductor de calor lento. Los recipientes de cocción de vidrio están diseñados para dos usos: cocción sobre los quemadores superiores de las estufas o uso en el horno. Solo use los recipientes de cocción en el lugar para el que se diseñaron.



### NOTA

No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6" o menos en la rejilla central. De lo contrario, la olla o sartén podría volcarse. Recomendamos colocar ese tipo de olla o sartén de tamaño pequeño en la parte trasera de ambas rejillas laterales.

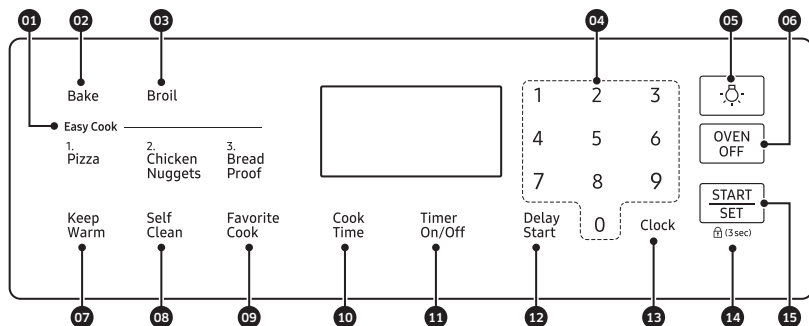
## Rejilla del quemador central



Las estufas de gas Samsung vienen con una rejilla para el quemador central. Esta rejilla calza sobre el quemador ovalado central y el quemador redondo. La rejilla del quemador central no debe utilizarse sobre ningún otro quemador y no debe utilizarse ninguna otra rejilla central en esta estufa.

# Funcionamiento del horno

## Paneles de control y pantallas del horno



### NOTA

Todos los hornos se controlan con teclas táctiles electrónicas. Utilice las siguientes teclas para programar y operar todas las funciones de cocción, limpieza y temporización del horno. Todos los ajustes programados y los estados de cocción se mostrarán en la pantalla digital.

### Controles de las funciones especiales, el horno y el tiempo

- 01 Easy Cook (Cocción fácil):** Presione para recuperar el ajuste de la receta de cocción fácil del horno superior.
- 02 Bake (Hornear):** Presione esta tecla para activar la función hornear. Cocina alimentos uniformemente mediante el quemador inferior del horno.
- 03 Broil (Asar a la parrilla):** Activa la función de asar a la parrilla. Asa los alimentos solamente con el quemador superior del horno.
- 04 Teclas numéricas:** Presione estas teclas para establecer los tiempos, las temperaturas y las funciones predeterminadas del horno.
- 05 Luz del horno:** Presione esta tecla para encender o apagar la luz del horno.
- 06 OVEN OFF (APAGAR HORNO):** Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
- 07 Keep Warm (Mantener caliente):** Presione esta tecla para mantener los alimentos calientes tras la cocción. Reduce la temperatura del horno y la mantiene entre 150 °F y 200 °F (66 °C y 93 °C).

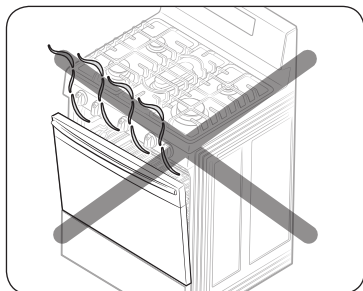
- 08 Self Clean (Autolimpieza):** Activa la función de auto-limpieza del horno. Usa una temperatura muy alta para quemar la suciedad interna del horno.
- 09 Favorite Cook (Cocción favorita):** Activa la función de cocción favorita. Esta función permite preprogramar hasta tres ciclos de cocción utilizados con mayor frecuencia para que puedan establecerse e iniciarse con solo presionar un botón.
- 10 Cook Time (Tiempo de cocción):** Presione esta tecla y luego establezca el tiempo de cocción deseado. El horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido.
- 11 Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador):** Presione para seleccionar la función temporizador. Activa el temporizador de cocina según el tiempo deseado.
- 12 Delay Start (Retrasar el inicio):** Permite establecer que el horno se inicie y se detenga automáticamente. Use con las funciones Hornear, Tiempo de cocción o Autolimpieza.
- 13 Clock (Reloj):** Permite ajustar el reloj.
- 14 (3 Sec) (3 seg):** Desactiva el panel de control táctil para evitar que el horno se encienda accidentalmente. También bloquea la puerta del horno para impedir un vuelco accidental de la estufa. Las teclas táctiles no funcionarán y la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se desactive esta opción.
- 15 START/SET (INICIO/CONFIGURAR):** Presione esta tecla para iniciar las funciones de cocción, limpieza y temporizador del horno.



## Ajustes mínimos y máximos

Todas las funciones enumeradas en la siguiente tabla tienen valores ajustables mínimos y máximos de temperatura o de tiempo.

CARACTERÍSTICA	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Bake (Hornear)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Broil (Asar a la parrilla)	Baja	Alta
Self Clean (Autolimpieza)	2 horas	4 horas
Keep Warm (Mantener caliente)	-	3 horas
Bread Proof (Levantamiento del pan)	-	12 horas



### NOTA

Siempre se debe hornear o asar con la puerta del horno cerrada. Si deja la puerta del horno abierta mientras el horno está en funcionamiento, el quemador del horno se detendrá en 1 minuto. No es una falla del producto. Cuando cierre la puerta el horno, se pondrá en marcha automáticamente.

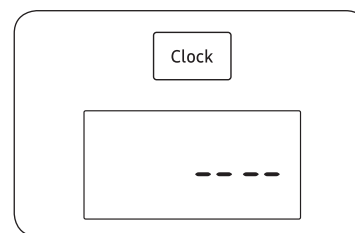
Modo de aplicación: Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla), Pizza, Chicken Nuggets (Nuggets de pollo), Favorite Cook (Cocción favorita).

## Ajuste del reloj

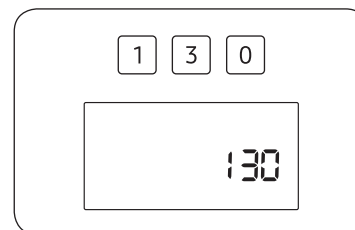
El reloj debe ajustarse para mostrar la hora correcta para permitir el buen funcionamiento de las opciones de temporizador del horno. El reloj puede mostrarse con un formato de 12 o 24 horas. El ajuste predeterminado es el de 12 horas.

La hora del día no se puede cambiar mientras esté en proceso una cocción regida por el temporizador, una cocción diferida o las funciones de autolimpieza o de Shabat.

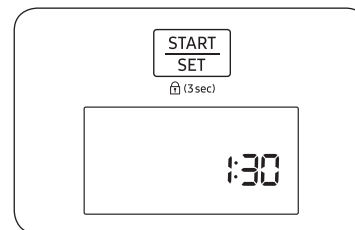
### Cómo ajustar el reloj



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



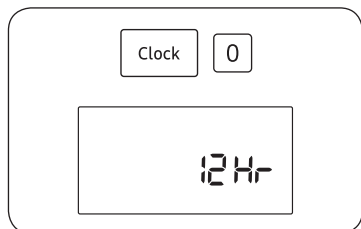
2. Ingrese la hora actual en horas y minutos mediante las teclas numéricas (por ej.: 1, 3, 0). En la pantalla se mostrará la hora del día.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para configurar el reloj. En la pantalla se mostrará la hora del día.

# Funcionamiento del horno

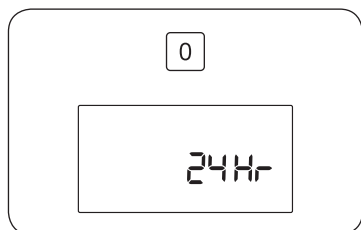
## Cómo efectuar el cambio para ver ciclos de 12 horas o de 24 horas



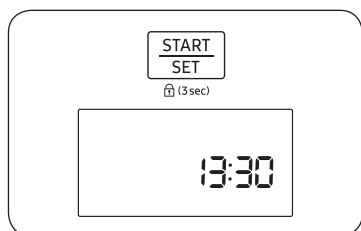
1. Mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **0** durante 3 segundos. La pantalla mostrará el modo en uso (por ej.: 12 horas).

### NOTA

Si se presiona una tecla antes que la otra, aparecerá -- -- en la pantalla. Presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** y comience de nuevo.



2. Presione la tecla **0** para alternar entre el ajuste de visualización de 12 horas y 24 horas. **12Hr** o **24Hr** aparecerá en la pantalla dependiendo de su selección.

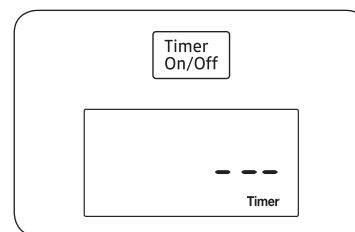


3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para cambiar el modo de visualización del reloj.

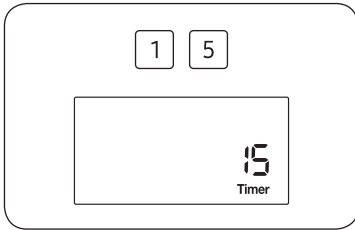
## Activación/desactivación del temporizador

El temporizador de cocina funciona como un temporizador adicional que emite un sonido agudo cuando el tiempo fijado haya transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Esta característica puede utilizarse al mismo tiempo que cualquier otra función del horno. El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

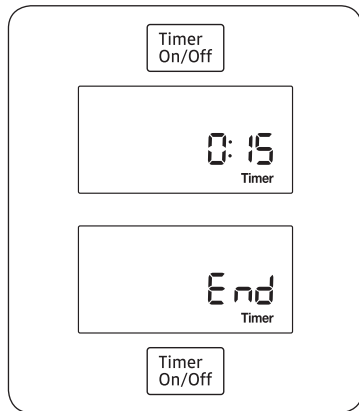
### Cómo programar el temporizador



1. Presione la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**. Presione la tecla una vez para horas/minutos, dos veces para segundos y tres veces para apagar o cancelar el temporizador de cocina. La pantalla mostrará **Timer** (temporizador) y --- parpadeará en la pantalla.

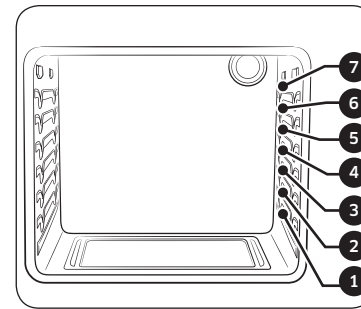


2. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de tiempo que desea en minutos o en horas y minutos (por ej.: 1, 5). El tiempo ingresado aparecerá en la pantalla.



3. Presione la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** para iniciar el temporizador. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá **End** (fin) hasta que se presione la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**. Una vez que se presione la tecla, la pantalla volverá a mostrar la hora del día. El temporizador se puede desactivar en cualquier momento presionando la tecla **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)**.

## Posicionamiento de las parrillas del horno



Las parrillas del horno son desmontables y pueden colocarse en cualquiera de las siete posiciones de las parrillas en el horno. Cada parrilla del horno tiene un tope incorporado para evitar que se retire por completo en forma accidental. El posicionamiento adecuado de las parrillas del horno ofrecerán los mejores resultados de cocción. En el diagrama de la izquierda se muestran las posiciones de las parrillas.

### ⚠ PRECAUCIÓN

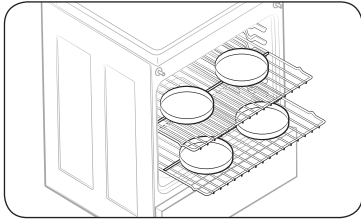
- No coloque el papel de aluminio sobre la parte inferior del horno dado que podría causar daños.
- No cubra una rejilla del horno con papel de aluminio. Esto alterará la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado. Se puede utilizar papel de aluminio para recoger los derrames colocando una hoja sobre una parrilla inferior, varias pulgadas por debajo de la comida.
- Coloque las rejillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Cuando coloque una parrilla en la posición superior (posición 7), asegúrese de que quede apoyada de forma estable en el tope incorporado.

### Posiciones de las parrillas en el horno

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Hamburguesas y bistec	6 o 7
Tostadas	5 o 6
Panecillos, muffins, brownies, galletas	4
Panqués o pasteles en molde savarin	3
Pastel de ángel, pasteles	2
Carnes asadas (pequeñas o grandes), jamón, pavos	1 o 2

# Funcionamiento del horno

## Cómo hornear pasteles en capas

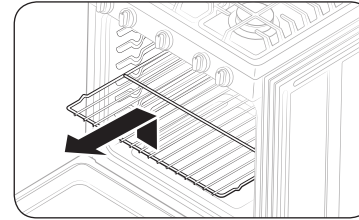


- Centrar las charolas en el horno producirá mejores resultados de cocción.
- Cuando hornee varios alimentos, asegúrese de dejar un espacio de 1 a 1.5" (2.5 a 3.8 cm) alrededor de cada uno.
- Cuando hornee en varias parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 5.
- Coloque dos recipientes en la parte trasera de la parrilla superior y los otros dos recipientes en la parte delantera de la parrilla inferior.

### NOTA

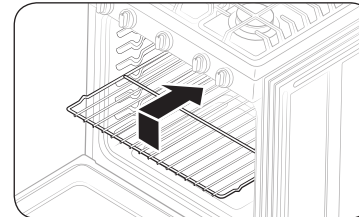
La ubicación adecuada de los alimentos en el horno le ayudará a lograr los mejores resultados de cocción.

## Para retirar una parrilla del horno:



1. Jale la parrilla directamente hacia afuera hasta que se traben.
2. Levante la parte delantera de la parrilla del horno y hálela para retirarla del horno.

## Para volver a colocar una parrilla en el horno:



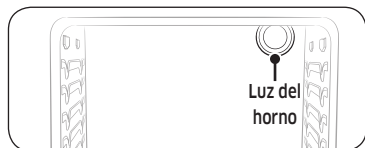
1. Coloque el borde trasero de la parrilla en los soportes de parrilla deseados.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia el horno.

## Ventilación del horno



La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo del panel de control del horno. No bloquee ni coloque elementos delante de la abertura de ventilación del horno. La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión del quemador del horno y asegura los buenos resultados de cocción. Dado que la abertura de ventilación y el área que la rodea pueden calentarse, tenga cuidado cuando coloque elementos cerca de la abertura de ventilación del horno. El vapor caliente podría calentar o derretir elementos colocados delante de la abertura de ventilación del horno.

## Luz del horno



El horno tiene una luz que está ubicada en la parte trasera de la pared del horno en el ángulo trasero superior derecho. La luz puede encenderse o apagarse presionando la tecla **Luz del horno** en el panel de control del horno.

La luz del horno le permite comprobar el avance de la cocción sin abrir la puerta del horno. Siempre use una bombilla para electrodomésticos de 40 watts cuando reemplace la luz del horno. Consulte la página 52 para obtener instrucciones sobre cómo cambiar la bombilla.

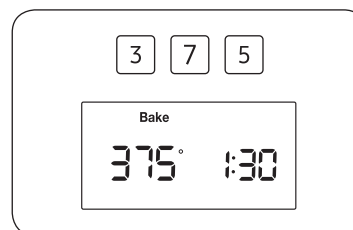
## Hornear

La función Hornear le permite programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C).

### Cómo establecer la temperatura del horno

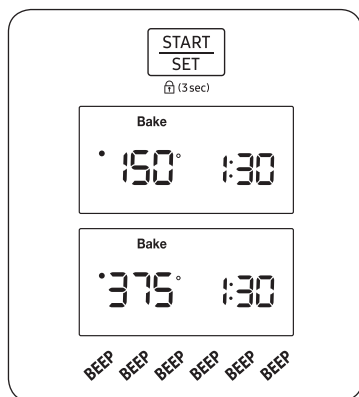


1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla. La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.

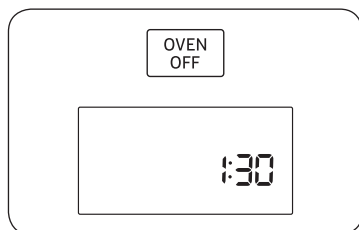


3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5). La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.

## Funcionamiento del horno



- Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará un **•** que parpadea, junto con **150°** y **Bake (Hornear)** hasta que el horno alcance los **150°**. Luego, la pantalla solo mostrará la temperatura real del horno. Cuando el horno alcance la temperatura de horneado deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.



- Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados en el horneado.
- Al finalizar el horneado, retire los elementos del horno, cierre la puerta y presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.

Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

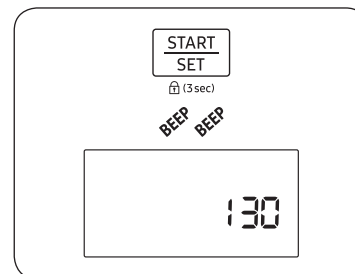
Si los resultados de cocción no son los habituales, la temperatura de cocción programada del horno puede ajustarse  $\pm 30^\circ\text{F}$  ( $\pm 17^\circ\text{C}$ ) del siguiente modo:



- Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **0** durante 3 segundos. La pantalla mostrará **Adj y 0**.



- Presione la tecla **Bake (Hornear)** para seleccionar los ajustes de temperatura **+ o -**.
- Presione las teclas numéricas para fijar el ajuste de temperatura deseado, por ejemplo (1, 0). La pantalla mostrará **Adj y 10**.



- Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno emitirá una señal sonora dos veces y la pantalla mostrará la hora del día. La próxima vez que hornee, el horno utilizará el nuevo ajuste de temperatura.

### NOTA

Este ajuste no afectará las temperaturas para asar a la plancha ni la de auto-limpieza. El ajuste se mantendrá en la memoria incluso después de un corte de electricidad.

## Cocción regida por temporizador

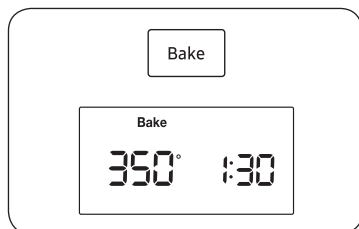
La función Tiempo de cocción le permite programar el horno para cocinar la comida a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. Una vez completado ese tiempo establecido, el horno se apagará automáticamente.

### PRECAUCIÓN

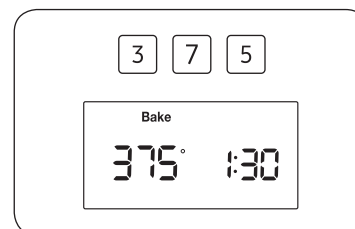
Tenga cuidado cuando use las funciones Tiempo de cocción y Retrasar el inicio. Estas funciones son mejor utilizadas para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales.

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

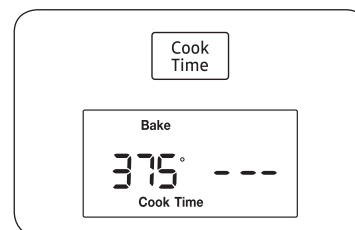
### Cómo programar el horno para cocción regida por el temporizador



1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.



3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5). La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.

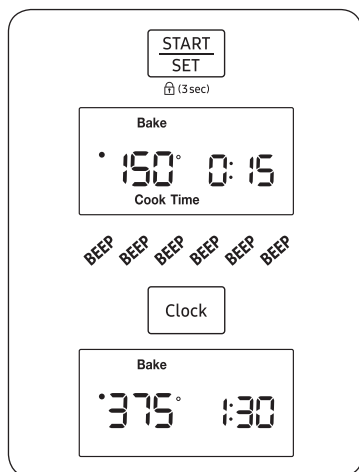


4. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**. En la pantalla aparece - - -.



5. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado. La pantalla mostrará el tiempo seleccionado. Puede configurar el tiempo en cualquier período entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

## Funcionamiento del horno



6. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. En la pantalla se mostrará un • que parpadea, junto con la **temperatura predeterminada o seleccionada** y **Bake (Hornear)**, hasta que el horno alcance esa temperatura. Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, emite una señal sonora 6 veces. El horno comenzará a cocinar durante la cantidad de tiempo establecida, y se mostrará el tiempo de cocción restante. Para configurar la hora del día, mantenga presionada la tecla **Clock (Reloj)**. Al soltar la tecla **Clock (Reloj)**, la pantalla regresa al tiempo de cocción restante. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y la pantalla mostrará la hora del día.

Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Para cambiar un tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo de cocción y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno seguirá cocinando durante el nuevo tiempo configurado restante.

### **NOTA**

Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en el horneado. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

## Cocción temporizada diferida

La función Inicio retardado le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción (Bake (Hornear)). El Inicio retardado puede configurarse antes de otras funciones de cocción hasta por 12 horas. El reloj debe ajustarse para mostrar la hora correcta para permitir el buen funcionamiento del Inicio retardado.

### **PRECAUCIÓN**

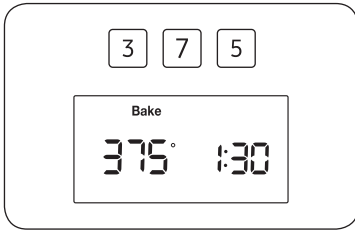
Tenga cuidado cuando use las funciones Tiempo de cocción y Retrasar el inicio. Estas funciones son mejor utilizadas para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Aún enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez finalizada la cocción deben retirarse a la brevedad. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

## Cómo programar el horno para cocción temporizada diferida

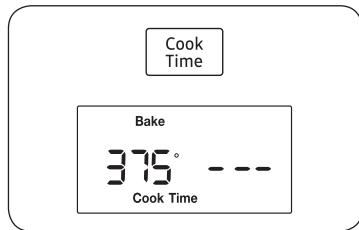


1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla de la cocción deseada, por ej.: **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.

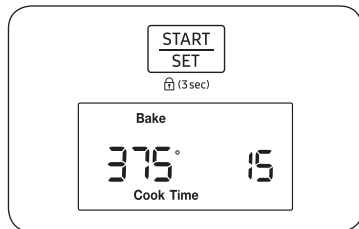




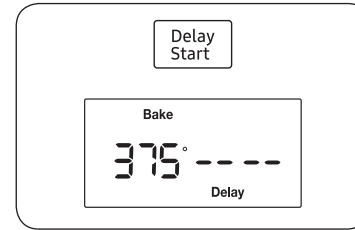
3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5). La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



4. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**. En la pantalla se mostrará la temperatura de cocción seleccionada, **Bake (Hornear)** y ---.



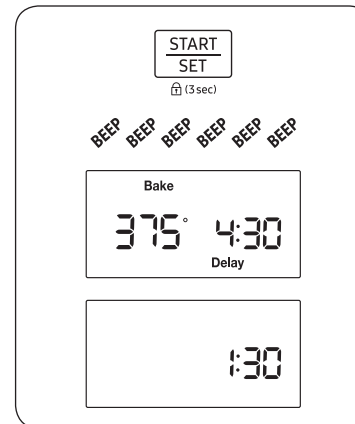
5. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado. La pantalla mostrará el tiempo de cocción seleccionado. Se puede configurar cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.



6. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)**. La pantalla mostrará **Delay (Retardo)** y --- parpadeará.



7. Presione las teclas numéricas para ingresar la hora a la que desea que el horno se encienda, (por ejemplo, 4, 3, 0).



8. Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**. El horno se encenderá automáticamente y emitirá un sonido cuando se llegue a la hora de inicio. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. Cuando el horno alcanza la temperatura de cocción deseada, emite una señal sonora 6 veces. La pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y la pantalla mostrará la hora del día.



## Funcionamiento del horno

Para cambiar un tiempo de inicio programado, presione la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)**, ingrese el nuevo tiempo de inicio y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la cocción a la nueva hora de inicio.

Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura de horneado y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Si la temperatura del horno es superior al nuevo ajuste, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y luego mostrará el nuevo ajuste. El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

Para cambiar un tiempo de cocción programado, presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**, ingrese el nuevo tiempo de cocción y, luego, presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno seguirá cocinando durante el nuevo tiempo configurado restante.

### **NOTA**

Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en el horneado. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, emitirá una señal sonora 6 veces.

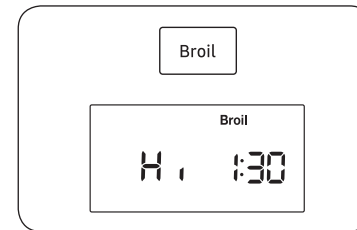
## Asado a la parrilla

La función de Asar a la parrilla le permite cocinar y dorar alimentos usando solo una fuente de calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera.

### **PRECAUCIÓN**

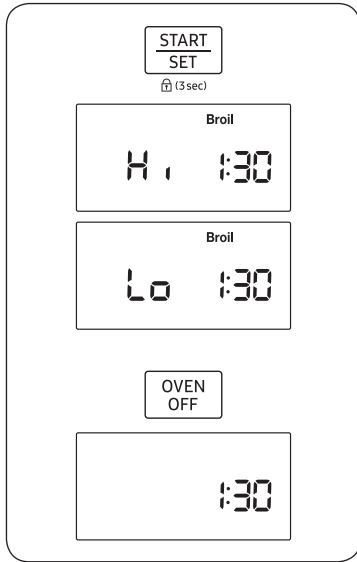
Si se produce fuego cuando se asa a la parrilla, deje la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre las llamas o utilice un extintor de espuma. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar y el agua hacer que la grasa encendida se extienda. Ambos pueden causar lesiones físicas y daños materiales.

### Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla



1. Coloque la comida sobre una asadera con una rejilla incorporada. Coloque la comida y la asadera sobre la parrilla superior, ubicada según se recomienda en la **Guía de recomendaciones para asar a la parrilla** en la página 37. Cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para Hi (Alto) y dos veces para Lo (Bajo). El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla. Use Lo (Bajo) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.





3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**. El horno encenderá automáticamente el quemador del horno superior y comenzará la cocción. La pantalla mostrará el ajuste de asado a la parrilla seleccionado (**Hi (Alto)** o **Lo (Bajo)**) y **Broil (Asar a la parrilla)**. Ase a la parrilla sobre un lado hasta que los alimentos queden dorados; luego deles vuelta y cocine el otro lado. Cuando finalice la cocción, presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** para apagar el horno o cancelar el asado a la parrilla en cualquier momento. En la pantalla se mostrará la hora del día.

Para cambiar un ajuste de asado a la parrilla programado, presione la tecla **Broil (Asar a la parrilla)** para alternar entre Hi (Alto) y Lo (Bajo). Al presionar la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)** se cambiará el ajuste de asado a la parrilla y finalizará la cocción a la nueva temperatura.

### Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura de asado y su gusto en cuanto al grado de cocción. La siguiente guía se basa en carnes o pescado que comienzan a temperatura del refrigerador.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la parrilla*	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Comentarios
Carne molida					
Muy hecho	1 lb (4 hamburguesas) 0.5 a 0.75" de espesor	6 o 7	7-10	5-7	Uniformemente espaciados Se pueden asar hasta 8 croquetas o hamburguesas a la vez
Bistecs (carne de res)					
Al punto	1" de espesor,	6	10-12	5-7	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda cocer en sartén. Efectuar cortes en la grasa.
Muy hecho	1 a 1.5 lb	6	12-14	6-8	
Al punto	1.5" de espesor, 2 a 2.5 lb	6	15-18	14-17	
Muy hecho		6	18-22	17-19	
Pollo	1 entero trozado 2 a 2.5 libras, abrir a lo largo	4	30-35	15-20	Asar primero con la piel hacia abajo. Abrir para extender. Cepillar con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad del asado a la parrilla.
	2 pechugas	5	15-20	7-12	

## Funcionamiento del horno

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la parrilla*	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Comentarios
Filetes de pescado	0.25 a 0.5" de espesor	6	6-10	3-4	Manejar y dar vuelta con mucho cuidado. Cepillar con una mezcla de mantequilla y limón previamente y durante la cocción, si así lo desea.
Lonchas de jamón (precocido)	0.5" de espesor	6	7-10	5-6	Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para lonchas de 1.5" de espesor o jamón curado casero.
Chuletas de cerdo	2 (0.5" de espesor)	6	8-11	4-6	Efectuar cortes en la grasa.
Muy hecho					
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	6	8-12	5-8	Efectuar cortes en la grasa.
Al punto					
Muy hecho					

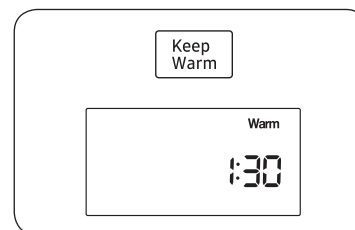
### NOTA

\* Consulte la ilustración en la página 29 para ver una descripción de las posiciones de la parrilla.

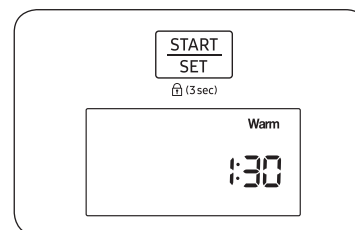
## Mantener caliente

La función Mantener caliente le permite mantener comidas cocinadas calientes a una baja temperatura de horneado. Esta función mantiene los alimentos calientes a una temperatura apta para servir por hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Después de 3 horas, la función apaga el horno automáticamente.

### Cómo utilizar la función Mantener caliente



1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)**.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
El horno se encenderá y comenzará automáticamente el precalentamiento hasta la temperatura de Mantener caliente (aprox. 170 °F [77 °C]).  
En la pantalla se mostrará **Warm** (calentar) y la hora del día.  
Cuando finalice el calentamiento, presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** para apagar el horno o cancelar Mantener caliente en cualquier momento. En la pantalla se mostrará la hora del día.

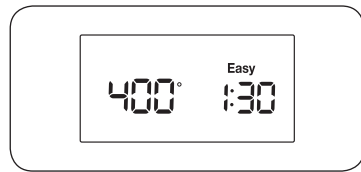
para configurar mantener caliente después de una función de cocción programada, presione la tecla **Keep Warm (Mantener caliente)** después de seleccionar la función de cocción programada. Cuando finaliza la Cocción por tiempo, el horno emitirá una señal sonora 6 veces y bajará la temperatura del horno para el ajuste Mantener caliente. El horno mantendrá la temperatura hasta que se cancele Mantener caliente.

## Cómo utilizar la función de Cocción fácil

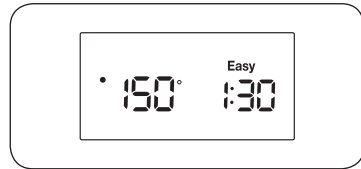
### Pizza

Esta función de pizza está diseñada para producir una base crujiente y tostada y a la vez mantener los ingredientes húmedos.

#### Cómo configurar la función Pizza



1. Presione la tecla **Pizza**.



2. Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)** para comenzar con la cocción de la pizza.

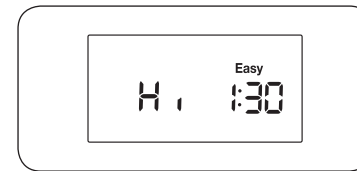
#### NOTA

- Use solo 1 rejilla y colóquela en la posición 3 o 4 para obtener los mejores resultados al usar la función Pizza.
- La temperatura predeterminada es de 400 °F. Puede ajustar la temperatura del horno para que se adapte a sus necesidades.
- Siga las instrucciones del paquete para el tiempo de precalentado y horneado.

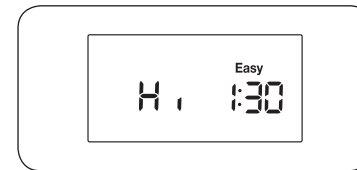
### Nuggets de pollo

Use esta función para cocinar nuggets de pollo congelados.

#### Cómo configurar la función Nuggets de pollo



1. Presione la tecla **Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)** una vez para **Hi (Alta)** o dos veces para **Lo (Baja)**. Use **Lo (Baja)** para cocinar alimentos de corte ancho.



2. Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)** para comenzar con la cocción de los nuggets de pollo.

#### NOTA

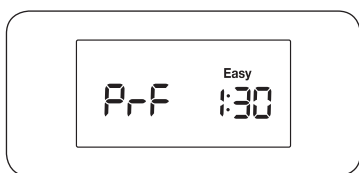
- Al usar esta función, coloque la rejilla del horno en la posición 5 de 6 para obtener el mejor resultado.
- No será necesario precalentar el horno.

# Funcionamiento del horno

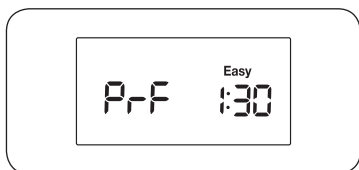
## Levantamiento del pan

Esta función mantiene un ambiente tibio que favorece la acción de las levaduras.

### Cómo ajustar el horno para entibiar para leudado



1. Ingresar el modo de entibiar para leudado. Presione la tecla **Bread Proof (Levantamiento del pan)**.



2. Active la función de entibiar para leudado. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por ende, no le corresponde ningún ajuste de temperatura.
3. Presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)** en cualquier momento para desactivar esta función.

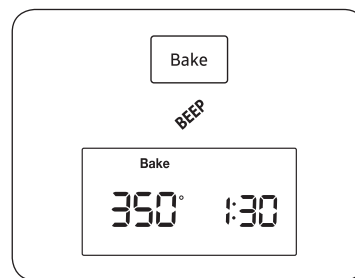
### NOTA

- Si presiona la tecla **Bread Proof (Levantamiento del pan)** cuando la temperatura del horno es superior a los 100 °F, la palabra **Hot (Caliente)** aparecerá en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y **Hot (Caliente)** desaparezca de la pantalla.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no fuese necesario.
- Controle el pan y alimentos similares para evitar que se excedan en este proceso.
- No utilice el modo de entibiar para calentar los alimentos ni para mantenerlos calientes. En esta función, el horno no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Cómo usar la función calentar.
- Para obtener los mejores resultados, coloque la masa sobre un plato en la parrilla 3 o 4 del horno y cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico. (Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo vuele.)

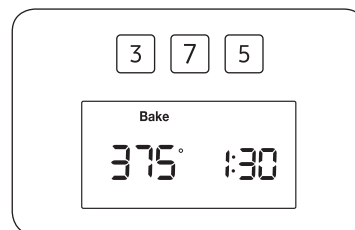
## Cocción favorita

La función Cocción favorita le permite preprogramar hasta 3 funciones de cocción o ajustes de receta favorita distintos para que puedan recuperarse e iniciarse con solo presionar un botón. Solo puede usar Hornear como opción de cocción favorita. No puede usar ninguna de las funciones de Inicio retardado como opción de cocción favorita.

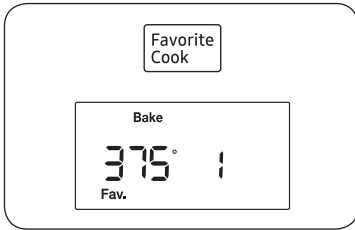
### Cómo seleccionar una cocción favorita



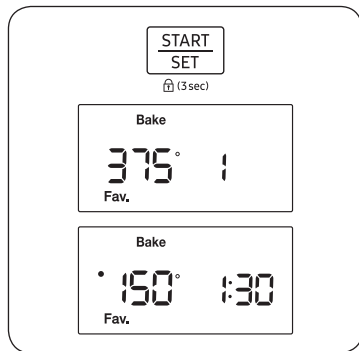
1. Presione la tecla para la cocción que desea almacenar, por ej., **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione la tecla. La temperatura predeterminada, **350°** parpadeará en la pantalla. Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 3.



2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5). La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.



3. Presione la tecla **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda al lugar donde desee almacenar el proceso de cocción y la temperatura:  
 1 vez para la receta 1,  
 2 veces para la receta 2,  
 3 veces para la receta 3.  
 El número correspondiente y el ajuste se mostrarán en la pantalla y **Fav. (Cocción favorita)** parpadeará debajo del ajuste de Cocción favorita seleccionado para esa receta.



4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
 La pantalla mostrará el último ajuste de temperatura establecido o de Cocción favorita utilizado y la hora del día actual.

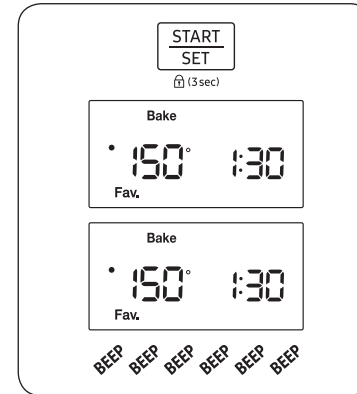
**NOTA**

Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** una vez para guardar el ajuste de cocción favorita o dos veces para guardar e iniciar esa cocción en el ajuste seleccionado.

### Cómo usar o recuperar una selección de cocción favorita

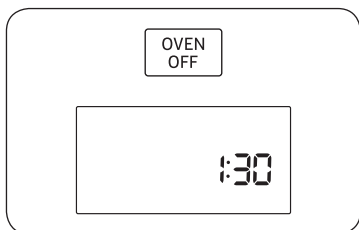


1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada.
2. Presione la tecla **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda al lugar donde está guardado el ajuste de la receta:  
 1 vez para la receta 1,  
 2 veces para la receta 2,  
 3 veces para la receta 3.  
**Fav. (Cocción favorita)** parpadeará debajo del ajuste de Cocción favorita seleccionado para esa receta en la pantalla.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.  
 Un • parpadeará a la izquierda de la temperatura predeterminada o real hasta que se alcance la temperatura seleccionada. El horno emitirá una señal sonora 6 veces. La **temperatura predeterminada o real**, la función de cocción y la hora del día aparecerán en la pantalla. Cuando el horno alcanza la temperatura de cocción deseada, emite una señal sonora 6 veces.

## Funcionamiento del horno



4. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta del horno.  
El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados en el horneado o el asado al horno.
5. Al finalizar la cocción, retire los elementos del horno, cierre la puerta y presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.  
El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.

## Función Shabat

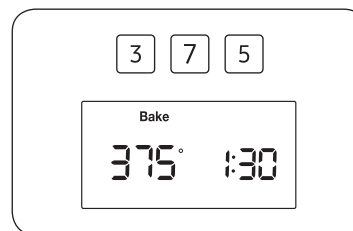
(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)

La función Shabat solo puede utilizarse con los ajustes Hornear y Tiempo de cocción. El horno funcionará a la temperatura establecida y permanecerá encendido hasta que se cancele la función Shabat o finalice el Tiempo de cocción establecido. Cuando se selecciona Shabat, esta función anula las funciones de ahorro de energía preestablecidas de fábrica. Se desactivarán todas las luces de la pantalla, las señales del horno y la mayoría de las teclas de control.

### Cómo configurar la función Shabat

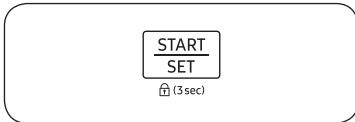


1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada. Consulte la página 29.
2. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. El horno emitirá una señal sonora cada vez que se presione una tecla hasta que se active la función Shabat.  
La temperatura predeterminada, **350°**, parpadeará en la pantalla.  
Si la temperatura predeterminada es la temperatura deseada de cocción, pase directamente al paso 4.

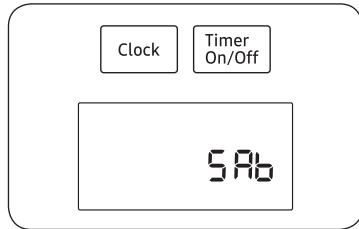


3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo, 3, 7, 5).  
La temperatura de cocción seleccionada parpadeará en la pantalla.





4. Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**.



5. Mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** simultáneamente durante 3 segundos. En la pantalla se verá **SAb**. Se desactivarán las señales del horno, los LED de la pantalla y todos los controles del horno, excepto las teclas numéricas, **Bake (Hornear)**, **Cook Time (Tiempo de cocción)**, **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)** y **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. En aproximadamente 20 segundos, el panel de control hará "clic" y el horno comenzará el proceso de iluminación y precalentamiento. Después de que el horno alcance la temperatura de cocción seleccionada, continuará cocinando a esa temperatura hasta que el tiempo de cocción haya transcurrido o la función Shabat se cancele. La pantalla no contará regresivamente el tiempo de cocción establecido, pero el horno se apagará al final del tiempo fijado.

### Cómo configurar el horneado programado en el modo Shabat

Para configurar el horneado programado en el modo Shabat, realice los siguientes pasos después del paso 3 de **Cómo configurar la función Shabat**.



1. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de cocción)**. En la pantalla aparece - - -.

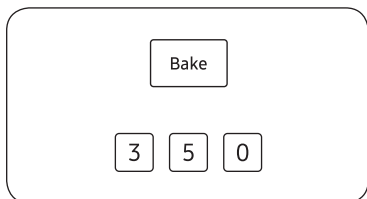


2. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción deseado. Puede configurar cualquier extensión de tiempo entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. Proceda con el paso 4 de **Cómo configurar la función Shabat**.

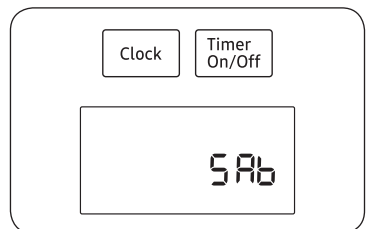


# Funcionamiento del horno

## Cómo cambiar la temperatura y salir de la función Shabat



Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. En aproximadamente 20 segundos, el panel de control hará "clic" y el horno completará la cocción a la nueva temperatura.



Para salir de la función Shabat, mantenga presionadas las teclas **Clock (Reloj)** y **Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)** simultáneamente durante 3 segundos. En la pantalla se mostrará la hora del día.

## Características adicionales

### Ahorro de energía de 12 horas/3 horas

Con esta función, si usted se olvidase de que el horno está encendido, el control apagará el horno automáticamente transcurridas 12 horas si está operando en funciones de horneado y transcurridas 3 horas si está asando a la parrilla.

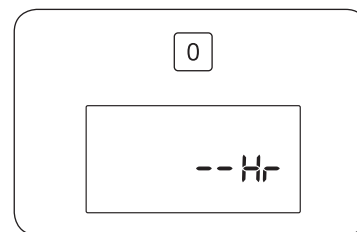
Cómo activar y desactivar la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas.



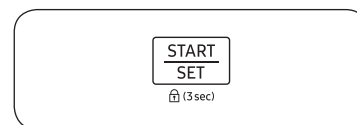
1. Presione las teclas **Cook Time (Tiempo de cocción)** y **0** simultáneamente durante 3 segundos.

La pantalla mostrará **12 Hr** (cierre en 12 horas) o **-- Hr** (sin cierre).

El valor predeterminado es **12 Hr**.



2. Presione la tecla **0** para seleccionar activado (**12 Hr**) u desactivado (**-- Hr**).



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar e iniciar el ajuste de la función.

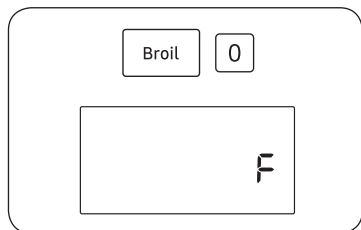


## Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

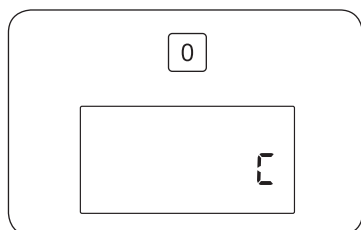
Se puede programar el control del horno para que las temperaturas se muestren en grados Fahrenheit o Centígrados.

El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

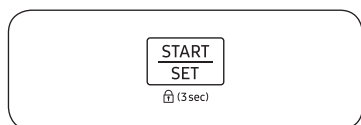
Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Centígrados o de Centígrados a Fahrenheit.



1. Presione las teclas **Broil (Asar a la parrilla)** y **0** simultáneamente durante 3 segundos. En la pantalla se verá **F** (Fahrenheit) o **C** (Centígrados). El ajuste predeterminado es **F**.



2. Presione la tecla **0** para seleccionar **F** o **C**. Al presionar la tecla **0** se alterna entre **F** y **C**.



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar y establecer la selección de temperatura.

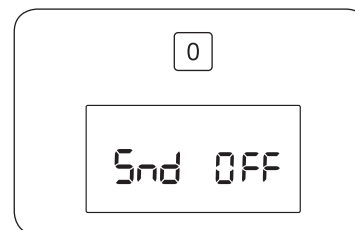
## Sonido activado/desactivado

Mediante esta función se pueden configurar los controles del horno para que funcionen silenciosamente.

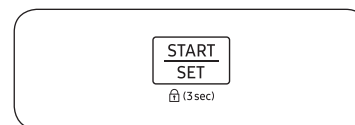
Cómo activar o desactivar el sonido.



1. Presione las teclas **Luz del horno** y **0** simultáneamente durante 3 segundos. La pantalla mostrará **Snd On** (sonido activado) o **Snd OFF** (sonido desactivado). El ajuste predeterminado es **Snd On** (sonido activado).



2. Presione la tecla **0** para alternar entre **Snd On** (sonido activado) y **Snd OFF** (sonido desactivado).



3. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar y establecer el ajuste de la señal sonora.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### ⚠ ADVERTENCIA

- Siempre asegúrese de que los controles estén en APAGADO y que todas las superficies estén frías antes de retirar y/o limpiar cualquiera de las partes de la estufa. Esto evitará que sufra quemaduras.
- Si por alguna razón se separa la estufa de la pared, asegúrese de que vuelva a conectarse el dispositivo anti inclinación luego de volver a colocar la estufa en su lugar. Si se omite esta precaución, la estufa podría inclinarse y causar lesiones personales.

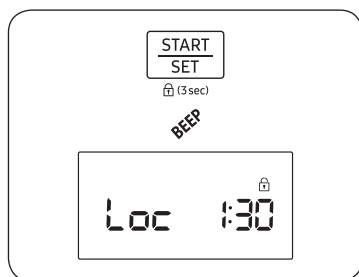
### Cuidado y limpieza del horno

Los paneles de control del horno y los quemadores superiores pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo o un limpiavidrios. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con agua jabonosa tibia.

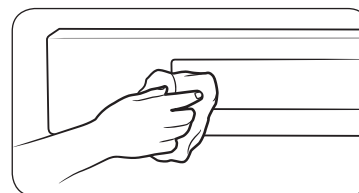
### 📄 NOTA

No use lana de acero ni limpiadores abrasivos. Proteja la superficie de los objetos filosos. Todos estos elementos pueden dañar la superficie.

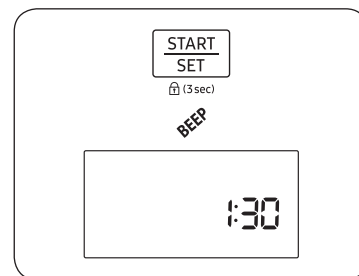
### Panel de control del horno



1. Para bloquear los controles y la puerta del horno, mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. Esto evita el funcionamiento accidental del horno y que el artefacto se incline. El horno emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará **Loc** (bloqueo), la hora del día y el icono de Bloqueo.



2. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo, limpiavidrios o agua jabonosa tibia.



3. Para desbloquear los controles y la puerta, mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. Para desbloquear solo los controles, mantenga la puerta ligeramente abierta y presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y **Loc** (bloqueo) y el icono de Bloqueo desaparecerán de la pantalla. Cierre la puerta del horno, si la está manteniendo abierta.

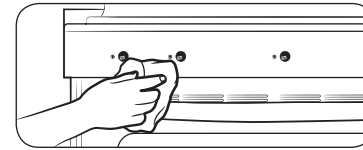
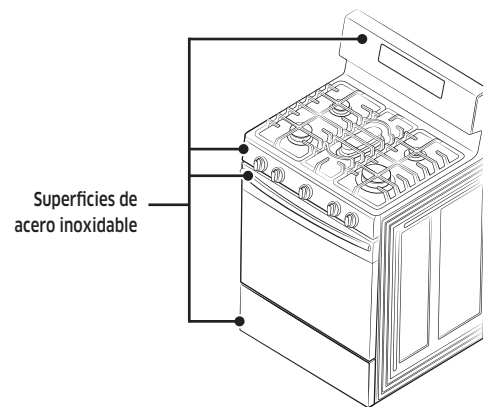
## Superficies de acero inoxidable

### **⚠ ADVERTENCIA**

No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable. Las esponjas y los limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán su acabado.

### **📖 NOTA**

Para evitar decoloraciones o manchas de grasa, recomendamos limpiar y eliminar todo derrame, mancha y grasa de la estufa después de cada uso.



1. Limpie los derrames con un paño suave y húmedo.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño húmedo limpio o una toalla de papel. Limpie una pequeña área con cuidado siguiendo las instrucciones del limpiador. El acero inoxidable siempre debe limpiarse en la dirección del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y lustre con un paño limpio, suave y seco.
4. Repita los pasos 2 y 3 según sea necesario.

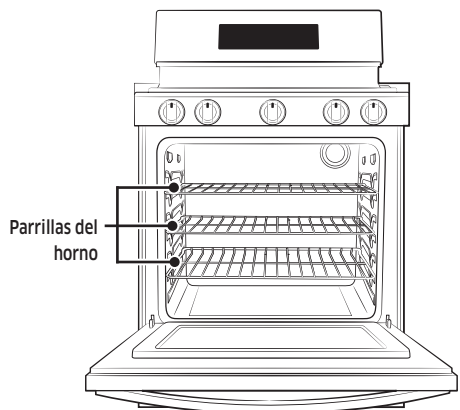
### **⚠ ADVERTENCIA**

No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios del panel de distribución. Dentro de estos orificios hay interruptores de encendido que transportan la corriente que prende los quemadores superiores. Rocíarlos podría dañar la estufa.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Parrillas del horno

Para mantener las parrillas brillosas y que luzcan como nuevas, retírelas y lávelas con una esponja metálica o plástica con agua jabonosa caliente.



#### ⚠ ADVERTENCIA

No deje las parrillas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. El calor extremo en el ciclo de auto limpieza decolorará en forma permanente las parrillas del horno y hará que les resulte difícil deslizarse.

Si deslizar las parrillas se vuelve difícil, frote los rieles laterales con papel de cera o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite para cocinar. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en los carriles.

### Puerta del horno

#### ⚠ ADVERTENCIA

No permita que ingrese humedad en la puerta ni en las juntas durante la limpieza. Si ingresa humedad al montaje o la junta de la puerta, la junta se dañará.



La puerta del horno tiene múltiples superficies que requieren distintas técnicas de limpieza. La junta en la superficie interior de la puerta del horno nunca debe limpiarse ni moverse para limpiar otras superficies. La junta está confeccionada con un material tejido que es esencial para un cierre bien sellado.

La superficie interior de la puerta fuera de la junta debe limpiarse a mano con agua jabonosa caliente y una esponja de pulir plástica con jabón. Enjuague y seque bien con un paño limpio suave. No moje la junta ni permita que ingrese humedad al montaje de la puerta.

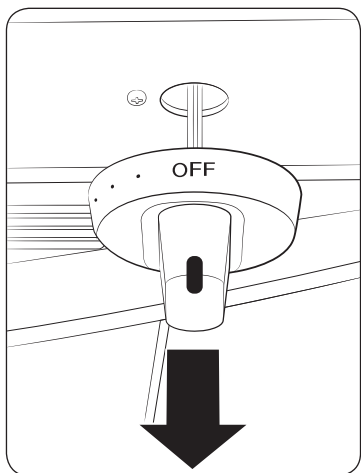
La superficie interna de la puerta dentro de la junta y el vidrio del interior de la puerta se limpian durante el ciclo de auto-limpieza del horno.

La superficie exterior de la puerta es de acero inoxidable y debe limpiarse siguiendo las instrucciones de la página 47.

La superficie de vidrio externa puede limpiarse con un limpiavidrios o agua jabonosa tibia con un buen enjuague. No permita que la humedad ingrese al montaje de puerta.

## Cuidado y limpieza de la cubierta de cocción

### Controles de los quemadores superiores



1. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición OFF (APAGADO).
2. Retire las perillas de control de los vástagos de la válvula de control de los quemadores superiores.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

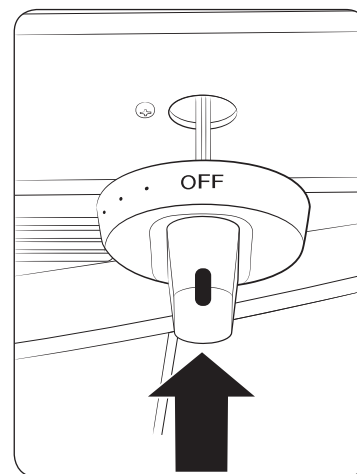
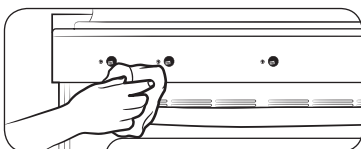
No limpie las perillas de control en una lavavajillas. No son aptas para lavarse en lavavajillas.

3. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque por completo todas las superficies (incluidos el orificio del vástago y la parte posterior).

#### ⚠ ADVERTENCIA

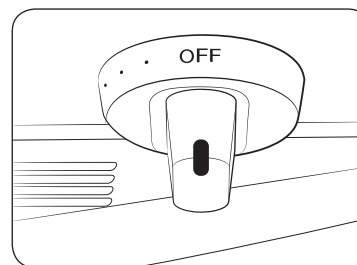
No aplique limpiadores en aerosol sobre el panel de control de los quemadores superiores. Si el rocío ingresa a los orificios de las válvulas podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y causar la muerte, lesiones personales o daños al producto.

4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable en un paño suave y húmedo. Consulte la página 47.



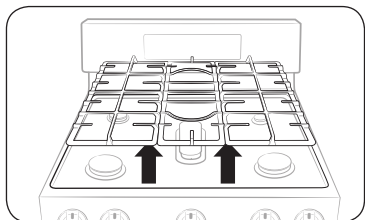
5. Vuelva a colocar las perillas de control en la posición OFF (APAGADO) insertándolas en los vástagos de las válvulas de control.

### Rejillas y montajes de los quemadores superiores

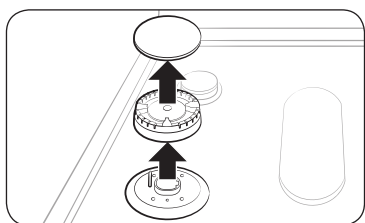


1. Apague todos los controles y asegúrese de que todas las piezas estén frías.

## Mantenimiento de su electrodoméstico



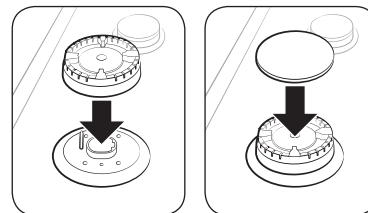
- Levante y retire las rejillas de los quemadores de la cubierta de cocción. Tome nota de los tamaños de los quemadores y las ubicaciones de todos los quemadores superiores.



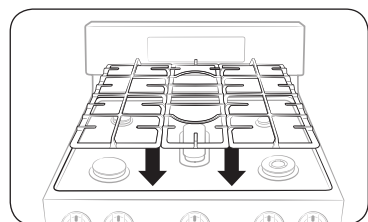
- Levante las tapas de los quemadores y retírelas de los cabezales.
- Retire los cabezales de los quemadores que están en los distribuidores de las válvulas y los electrodos de encendido.
- Limpie todas las partes desmontables de los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de los quemadores.
- Enjuague bien y seque por completo todas las partes antes de que se vuelvan a montar.

### NOTA

Los electrodos de encendido no son desmontables y solo deben limpiarse cuando los controles están en posición OFF (APAGADO).

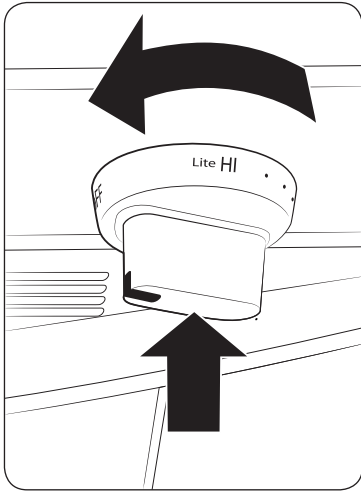


- Coloque los cabezales de los quemadores sobre las mismas válvulas en las que estaban antes de extraerlos. El orificio del lateral de los cabezales de los quemadores va sobre los electrodos. Los cabezales de los quemadores están correctamente instalados cuando quedan planos sobre la parte superior de las válvulas.
- Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales. Estas además deben quedar planas en la parte superior de los cabezales de los quemadores para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro.



- Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores sobre la parte superior de la cubierta de cocción de la estufa.





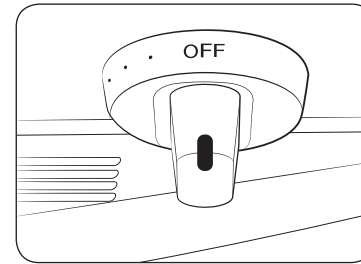
10. Presione y gire las perillas de control de los quemadores superiores hasta la posición LITE (ENCENDER), deje que se enciendan y, luego, vuelva a girar las perillas hasta alguno de los ajustes para asegurarse de que los quemadores funcionan correctamente.

### Superficie de la cubierta

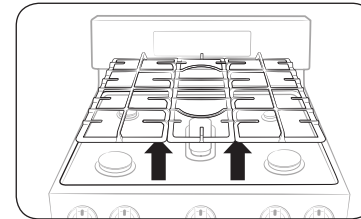
La superficie de la cubierta es una superficie de esmalte de porcelana. Para evitar que esta superficie se opaque, limpie y seque los derrames apenas suceden. Los alimentos con mucho ácido (tomate, chucrut, jugos de fruta, etc.) o los alimentos con un alto contenido de azúcar pueden causar manchas opacas si se dejan secar.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de esmalte de porcelana. Las esponjas y los limpiadores abrasivos rayarán y dañarán la superficie.

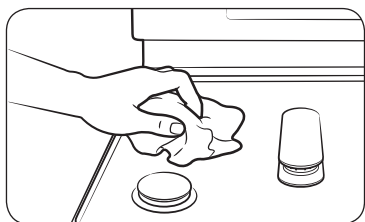


1. Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén en apagado.



2. Cuando las superficies se enfrían, retire las rejillas de los quemadores.

## Mantenimiento de su electrodoméstico



### ⚠ ADVERTENCIA

No retire ni levante la cubierta durante la limpieza. Hacerlo podría dañar las líneas de gas que llevan a los distribuidores de los quemadores superiores, generando un mal funcionamiento o un funcionamiento peligroso.

3. Limpie la superficie de la cubierta con agua jabonosa tibia y un paño húmedo suave. Si el derrame pasa debajo de un quemador superior, retire la tapa y el cabezal del quemador superior para acceder y limpiar el derrame.
4. Enjuague con agua limpia y seque y lustre con un paño suave seco.
5. Vuelva a montar los componentes de los quemadores (si se retiraron) y vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

## Reemplazo de la luz del horno

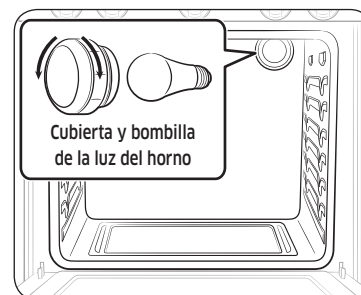
La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se encenderá automáticamente al abrirse la puerta del horno. También puede encenderse y apagarse cuando la puerta del horno se cierra presionando la tecla **Luz del horno** en el panel de control del horno.

### 📖 NOTA

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

### ⚠ ADVERTENCIA

Desconecte la energía eléctrica de la estufa antes de reemplazar la luz del horno. Esto evitará cualquier lesión personal debido a una descarga eléctrica.



1. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.
2. Abra la puerta del horno.

### 📖 NOTA

Si las parrillas del horno representan un obstáculo, puede cambiarlas de lugar o retirarlas antes de reemplazar la luz del horno.

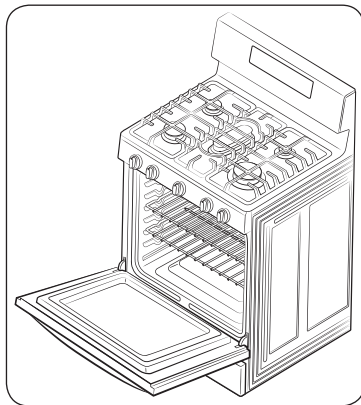
3. Gire la cubierta de vidrio de la luz en el ángulo trasero superior derecho en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
4. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de su casquillo.
5. Reemplace la bombilla con una nueva bombilla para electrodomésticos de 40 watts. Gire la bombilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien colocada en el casquillo.
6. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien colocada.
7. Cierre la puerta del horno y vuelva a conectar la energía eléctrica a la estufa.

## Cómo retirar y volver a colocar la puerta del horno

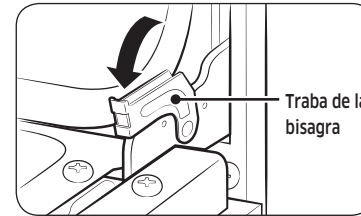
### ⚠ ADVERTENCIA

- La puerta del horno es muy pesada. No la levante de la manija y tenga cuidado de no dejar caer la puerta cuando la retira. El manejo inadecuado podría causar lesiones personales.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa antes de retirar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras se retira la puerta.

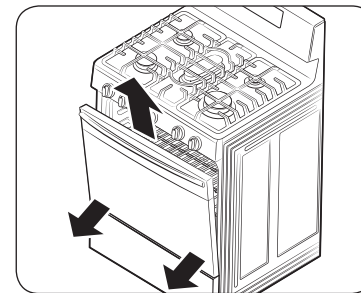
### Para retirar la puerta



1. Abra completamente la puerta del horno.

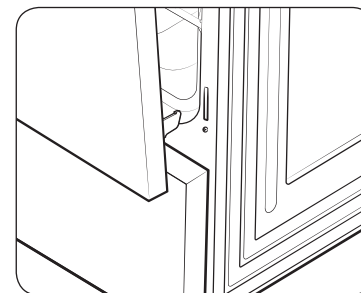


2. Desbloquee las dos trabas de las bisagras. Jale de las trabas de las bisagras hacia el marco de la puerta para desbloquearlas, de modo que queden como se indica en la ilustración de la izquierda.



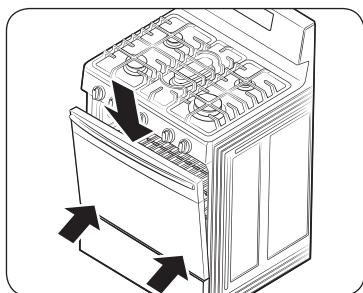
3. Cierre la puerta en la posición de remoción de la puerta, aproximadamente 5 grados de la posición vertical.
4. Sujete firmemente ambos lados de la puerta y levántela y hale hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
5. Coloque la puerta con cuidado en un lugar seguro.

### Para volver a colocar la puerta

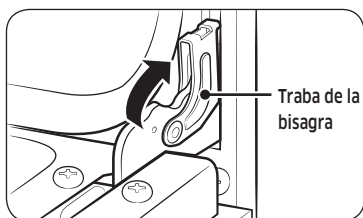


1. Asegúrese de que los brazos de las bisagras estén bloqueados y en la posición de remoción.

## Mantenimiento de su electrodoméstico



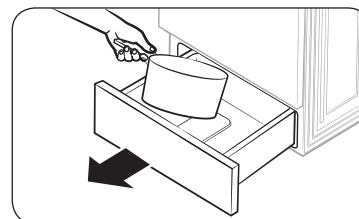
2. Sujete con firmeza los dos lados de la puerta.
3. Mientras sostiene la puerta del horno, inserte ambos brazos de las bisagras de la puerta en las ranuras en la parte inferior del marco de la puerta. Con la puerta abierta alrededor de 5 grados, los brazos de la bisagra se podrán deslizar hacia dentro y hacia abajo.



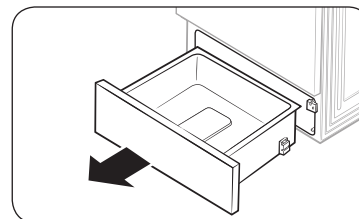
4. Abra completamente la puerta del horno. Si la puerta no se abre por completo, los brazos de las bisagras no están correctamente insertados en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
5. Bloquee ambas trabas de las bisagras. Empuje cada traba hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno.
6. Cierre la puerta.
7. Vuelva a conectar la electricidad a la estufa.

## Cómo retirar y volver a colocar el cajón de almacenamiento

### Para retirar el cajón de almacenamiento

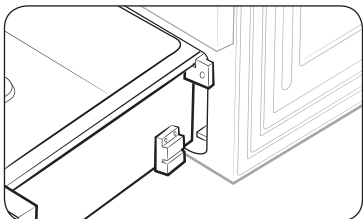


1. Saque el cajón y retire todo el contenido almacenado.

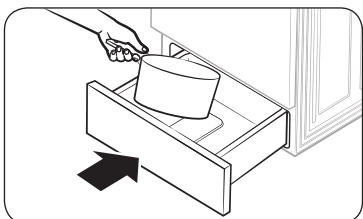


2. Mientras sostiene el cajón, jale hacia afuera hasta que la parte superior de los laterales salgan de las dos guías de nailon. Luego, levante el cajón y retírelo.
3. Limpie el cajón en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.

## Para volver a colocar el cajón de almacenamiento



1. Coloque la parte superior de los dos laterales del cajón en las aberturas de las dos guías de nailon del cajón y empuje hacia adentro lo suficiente como para que sostengan el cajón.



2. Vuelva a colocar todo el contenido almacenado y empuje el cajón hacia adentro mientras levanta levemente el frente para cerrarlo.

## Horno auto-limpiante

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

### ⚠ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas precauciones podría causar daños al horno, incendios y/o lesiones personales.

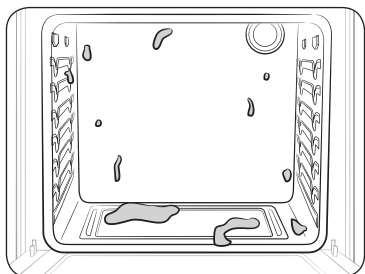
- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca de la estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas de la estufa pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno auto-limpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada de la estufa.
- No recubra el horno, las rejillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de auto-limpieza y se mantiene bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 392 °F.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de un ciclo de autolimpieza. El horno estará MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Antes de un ciclo de auto-limpieza

#### NOTA

Retire las parrillas. Dejar las parrillas del horno en el horno durante un ciclo de auto-limpieza decolorará las parrillas y hará que les sea difícil deslizarse hacia y desde su posición.



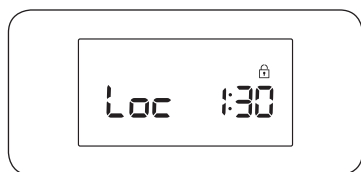
- Asegúrese de que la función de bloqueo de la puerta esté apagada y el horno esté frío. De lo contrario, el ciclo de auto-limpieza no comenzará.

#### ADVERTENCIA

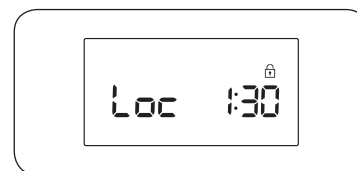
NO use los quemadores superiores mientras el horno funciona en el modo de autolimpieza.

#### NOTA

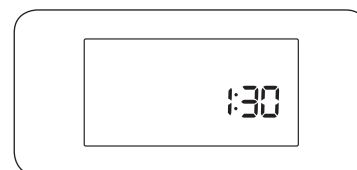
Antes de la autolimpieza, verifique que la puerta esté bloqueada.



- El icono de **Bloqueo** que parpadea indica que la puerta del horno está en proceso de bloquearse.

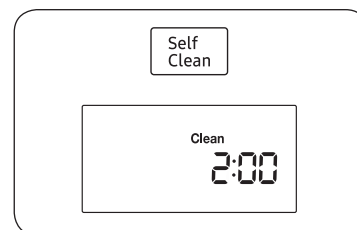


- Cuando el icono de **Bloqueo** está activado, la puerta del horno está bloqueada.

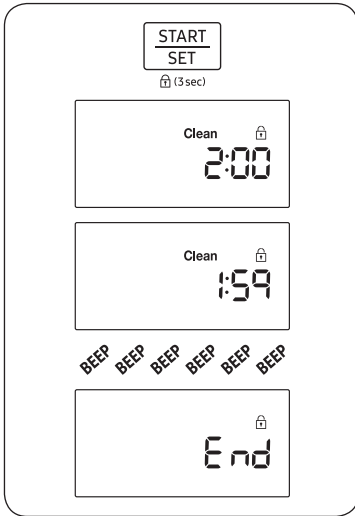


- Cuando aparece **Loc** (bloqueo) en la pantalla, la función de bloqueo de la puerta está activada. Mantenga presionada la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** durante 3 segundos para desbloquear los controles del horno.

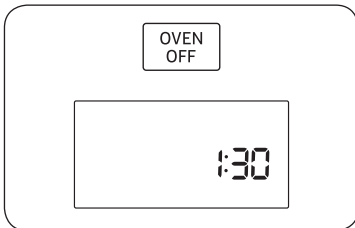
### Cómo programar el horno para una autolimpieza



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.
2. Presione la tecla **Self Clean (Autolimpieza)** en el panel de control del horno. Presione la tecla una vez para un ciclo de limpieza de 2 horas, dos veces para un ciclo de limpieza de 3 horas o tres veces para un ciclo de 4 horas. Presionar la tecla por cuarta vez volverá a seleccionar el tiempo predeterminado de 2 horas. En la pantalla aparece **Clean** (limpiar).

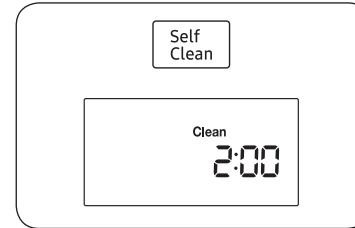


- Presione la tecla **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)** para iniciar el ciclo. En la pantalla aparecerá **Clean** (limpiar) y el tiempo del ciclo de limpieza seleccionado, y el icono de **Bloqueo** parpadeará hasta que se bloquee la puerta. Luego, el icono de **Bloqueo** permanecerá encendido hasta que el ciclo finalice y la temperatura del horno sea inferior a los 392 °F (200 °C). La temperatura del horno aumentará y mantendrá la temperatura de auto-limpieza predeterminada mientras dure el ciclo de limpieza seleccionado. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del ciclo de limpieza en minutos y horas. Cuando el tiempo pase, el horno se apagará y emitirá una señal sonora 6 veces. **End** (fin) aparecerá en la pantalla y el icono de **Bloqueo** parpadeará. Cuando la temperatura del horno cae por debajo de los 392 °F (200 °C), la puerta se desbloquea y el icono de **Bloqueo** se apaga.

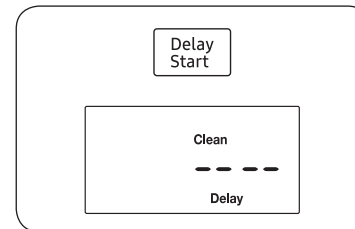


- Presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**. La pantalla volverá a mostrar la hora del día.

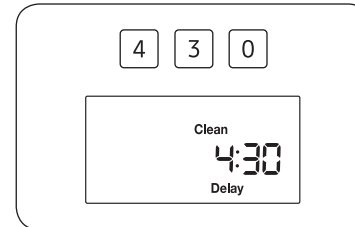
### Cómo retrasar el inicio del proceso de autolimpieza



- Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada.
- Presione la tecla **Self Clean (Autolimpieza)** en el panel de control del horno. Presione la tecla una vez para un ciclo de limpieza de 2 horas, dos veces para un ciclo de limpieza de 3 horas o tres veces para un ciclo de 4 horas. En la pantalla aparece **Clean** (limpiar).

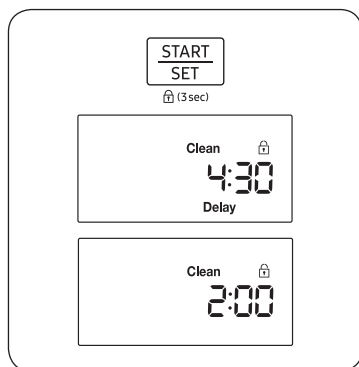


- Presione la tecla **Delay Start (Retrasar el inicio)**. La pantalla mostrará **Delay** (retardo) y ---.



- Presione las teclas numéricas para fijar la hora a la que desea que el horno se encienda, por ej.: 4, 3, 0.

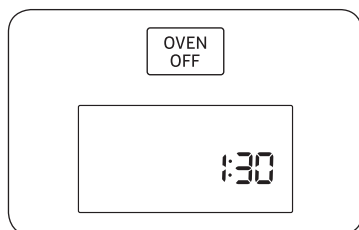
## Mantenimiento de su electrodoméstico



5. Presione la tecla **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La pantalla mostrará la hora de Inicio retardado y el icono de **Bloqueo**. La traba de la puerta del horno se cerrará automáticamente. Cuando se llegue a la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente e iniciará el ciclo de limpieza programado.

### Cómo cancelar la auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o fuego dentro del horno.



- Presione la tecla **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

El horno se apagará. El icono de Bloqueo parpadeará debajo de la hora actual del día en la pantalla. Cuando la temperatura del horno cae por debajo de los 392 °F (200 °C), la puerta del horno se desbloquea y el icono de **Bloqueo** se apaga.

### Después de la auto-limpieza

#### PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de un ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

- La temperatura interna del horno debe estar por debajo de los 392 °F (200 °C) para que la traba automática de la puerta se desconecte. La traba de la puerta debe desconectarse antes de que se pueda establecer otra función de cocción.
- Una vez enfriado el horno, limpie las superficies con un paño húmedo para retirar cualquier residuo de cenizas.
- Las manchas difíciles pueden limpiarse con un paño de lana de acero bien enjabonado. Es posible utilizar un paño empapado en vinagre para quitar los depósitos calcáreos. Enjuague bien después de limpiar.
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo. Si el horno sigue estando caliente, aparecerá la palabra **HOT** (caliente) en la pantalla hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para comenzar un nuevo ciclo.
- La autolimpieza no opera durante las 2 horas siguientes a la ejecución del ciclo de autolimpieza.



# Resolución de problemas

## Resolución de problemas

Samsung hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva estufa de gas. Si experimenta un problema, como primera medida busque la solución en la siguiente tabla. Si, luego de intentar la solución sugerida, aún experimenta problemas, llame a Samsung al número 1-800-SAMSUNG (726-7864).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Hay olor a gas.	Hay una fuga de gas. La perilla del quemador superior no está en posición 'OFF' (APAGADO), pero el quemador no está encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libere el ambiente, el edificio o el área de todos los ocupantes.</li> <li>Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas.</li> <li>Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.</li> </ul>
La estufa está desnivelada.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desaparejas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable. Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero.</li> <li>Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación.)</li> </ul>
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de error.	Usted tiene un código de error de función. Consulte la tabla <b>Códigos de información</b> en la página 64.	Presione la tecla <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal. Alinee la base del quemador.

## Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición LITE (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta una posición deseada.  Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no queman en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página 49.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte las páginas 49 a 51).
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Montaje de orificio incorrecto.	Comuníquese con su instalador. Verifique el tamaño del orificio del quemador y, si no es correcto, comuníquese con su instalador. Verifique la conversión de gas LP.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla <b>START/SET (INICIO/CONFIGURAR)</b> durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición off (apagado).	Llame a un técnico de servicio calificado.
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Las llamas de los quemadores del horno son muy grandes o amarillas.	Los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno deben ajustarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte las páginas 26, 37.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página 29.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página 25.
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 32.
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno.	Retire el papel de aluminio.
	El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente.	Consulte las páginas 27 y 28.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la página 36.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 27.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 37.
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 32.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador del horno no se cerrará.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla <b>START/SET (INICIO/CONFIGURAR)</b> durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	<b>SAb</b> y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para apagar el horno solamente, presione la tecla <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> . Para salir de la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionadas las teclas <b>Clock (Reloj) y Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)</b> simultáneamente durante 3 segundos.

## Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla <b>START/SET (INICIO/CONFIGURAR)</b> durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	<b>SAb</b> y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se desactivarán. Para salir de la función Shabat y reactivar el interruptor de luz y otros controles, mantenga presionadas las teclas <b>Clock (Reloj)</b> y <b>Timer On/Off (Activar/Desactivar temporizador)</b> simultáneamente durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 52.
	El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	Carne o alimentos no preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 37.
	Los controles no se establecen correctamente.	Consulte la página 36.
El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.
	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione la tecla <b>START/SET (INICIO/CONFIGURAR)</b> durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El cajón de calentamiento está en uso.	La auto-limpieza no funcionará cuando el cajón de calentamiento esté encendido.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y restablezca los controles. El ciclo de auto-limpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de auto-limpieza pueda comenzar.
	Los controles de auto-limpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de auto-limpieza del horno. (Consulte las páginas 56 y 57).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Se oyen ruidos como de crujidos o ligeros estallidos.	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia.</li> <li>• Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza.</li> <li>• Si el humo persiste, presione la tecla <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b>. Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y reinicie el horno para la auto-limpieza.</li> </ul>
Después de un ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no se abre.	Esto es normal.	La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno disminuya a menos de 392 °F.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.	Es normal encontrar un polvo fino o cenizas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto puede limpiarse con un paño húmedo.</li> <li>• Establezca el ciclo de auto-limpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa.</li> <li>• Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de auto-limpieza para limpiar completamente el horno.</li> </ul>
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples elementos a la vez.
Olores a quemado o a aceite emanan de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte las páginas 56 y 57).
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.

## Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.		Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los bordes de la parrilla. Las parrillas se vuelven opacas y no se deslizan bien cuando se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza.
El cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento no se desliza suavemente o se traba.	El cajón no está correctamente alineado con los rieles de la guía giratoria de extensión completa o las guías de nailon del cajón.	Retire y vuelva a colocar el cajón. (Consulte la página 54).
	El contenido del cajón es demasiado pesado.	Reduzca el peso o redistribuya los contenidos en el cajón.

## Códigos de información

SÍMBOLO DEL CÓDIGO	SIGNIFICADO	SOLUCIÓN
SE	Tecla en cortocircuito.	Presione la tecla <b>OVEN OFF (APAGAR HORNO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. Consulte las instrucciones debajo de esta tabla.
E-27	Problema de sensor del horno abierto.	
E-28	Problema de sensor del horno en cortocircuitos.	
E-0A	Recalentamiento del horno.	
E-0E	Error de la traba de la puerta.	

Para conocer otros códigos no indicados anteriormente, o si la solución sugerida no repara el problema, llame al teléfono 1-800-SAMSUNG (726-7864).

## Garantía limitada (Estados Unidos)

**NO DESECHE.**

### ESTUFA DE GAS SAMSUNG

#### **GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA**

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

#### **Un (1) año para piezas y mano de obra**

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

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

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

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

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

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

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

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

## Garantía limitada (Estados Unidos)

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

### LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

### REGISTRO

Registre su producto en línea en [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### PREGUNTAS

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

Modelo # \_\_\_\_\_ Serie # \_\_\_\_\_

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



## Garantía (CANADÁ)

**NO LA DESECHE.**

**ESTUFA DE GAS SAMSUNG**

**GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL**

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

**Un (1) año para piezas y mano de obra**

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

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

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

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

## Garantía (CANADÁ)

---

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre. Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

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

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

## REGISTRO

---

Registre su producto en línea en [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## PREGUNTAS

---

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

Modelo # \_\_\_\_\_ Serie # \_\_\_\_\_

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

# Notas

---

# Notas

---

# Notas

---



Scan this with your smartphone

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

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DG68-01151A-00

# Cuisinière à gaz non encastrable

---

Manuel d'utilisation

NX58\*4311S\*

---



**SAMSUNG**

## Caractéristiques de votre nouvelle cuisinière

Plus de commodité. Cuisson de meilleure qualité. Entretien facile. Votre nouvelle cuisinière à gaz a été conçue pour vous offrir tous ces avantages et plus encore.

### Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 5,8 pieds cubes, votre nouvelle cuisinière dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. Il vous est désormais plus facile de cuisiner pendant les fêtes ou pour le plaisir.

### Table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs haute puissance, des brûleurs de mijotage ainsi qu'un brûleur ovale central fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété d'ustensiles.

Le brûleur ovale central fournit une chaleur uniforme sur une grande surface ; il est donc idéal pour la cuisson au grill.

- Un brûleur ovale central est fourni uniquement sur les modèles suivants : NX58F5500SS/NX58F5500SB/NX58F5500SW
- Un brûleur rond central est fourni sur le modèle NX58F5300SS

## Consignes de sécurité importantes

### LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**

Signifie qu'il y a un risque de blessures graves, voire mortelles.









#### **ATTENTION**

Signifie qu'il y a un risque potentiel de blessures ou de dégâts matériels.

#### **ATTENTION**

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre cuisinière à gaz, vous devez respecter ces règles de sécurité de base :



-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise murale reliée à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. L'utilisation d'une prise dotée d'un interrupteur différentiel est fortement recommandée.
-  Contactez le service d'assistance technique. Reportez-vous à la page 72.
-  Remarque

Les icônes d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ;

veillez à bien les respecter.

Ne jetez pas ce manuel. Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

## AVERTISSEMENT

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

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

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

#### AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

- Des adultes ou des enfants peuvent faire basculer la cuisinière et être tués.
- Installez un dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou structure conformément aux instructions d'installation.
- Engagez la cuisinière dans le dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Engagez à nouveau le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures graves ou mortelles chez l'enfant et l'adulte.



- ★ Afin d'éviter le basculement de la cuisinière, fixez-la correctement au sol à l'aide d'un support anti-basculement adapté. (L'installation du dispositif anti-basculement figure dans les consignes d'installation.) Vérifiez l'installation correcte en basculant la cuisinière vers l'avant avec précaution. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d'empêcher la cuisinière de basculer.  
Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ★ Respectez les consignes d'installations décrites dans le manuel d'installation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.

**NE marchez PAS, NE vous asseyez PAS, NE vous appuyez PAS** sur la porte ou le tiroir pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière.

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

#### AVERTISSEMENT


Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, notamment :


### Installation et entretien

-  Cette cuisinière doit être correctement placée et installée conformément aux consignes d'installation avant de pouvoir être utilisée.



Une installation par un professionnel est fortement recommandée.

En raison de sa taille et de son poids, la cuisinière doit être transportée et installée par au moins deux personnes.

Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer et de provoquer des blessures graves. Installez le dispositif anti-basculement fourni avec cette cuisinière en suivant les instructions décrites dans les consignes d'installation.

-  Ne réparez ni ne remplacez jamais cet appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. L'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré par un technicien qualifié. Repérez la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer si nécessaire. Enlevez ou détruisez correctement l'emballage une fois l'appareil déballé.

### Électrique/Mécanique

-  Débranchez ou coupez l'alimentation avant de procéder à la réparation.
-  Ne modifiez pas les boutons de commande. Les grilles et plaques (si fournies) sont lourdes. Elles présentent un danger si elles tombent. La partie intérieure de la grille en deux pièces (si fournie) du four pourrait tomber accidentellement si elle n'a pas été assemblée correctement. Positionnez la grille intérieure correctement sur la grille extérieure. Positionnez toujours les grilles du four à la même hauteur de chaque côté du four. Des grilles inclinées peuvent faire glisser les aliments vers le côté plus bas, constituant ainsi un risque de brûlures.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

### Danger pour les enfants

- ☒ N'entreposez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.

La grille intérieure de la grille en deux pièces peut tomber si elle n'a pas été assemblée correctement. Positionnez la grille intérieure correctement sur la grille extérieure. Insérez toujours la grille ou l'ensemble de la grille en deux pièces (si fournie) sur la même hauteur de chaque côté du four.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer. Si les sacs en plastique ne sont pas jetés, cela peut entraîner une asphyxie.

- ☒ Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de la cuisinière.

Ne laissez pas de petits enfants toucher la cuisinière.

Les grilles et la plaque (si fournie) de la table de cuisson sont lourdes et présentent un risque de blessures si elles tombent sur le pied. Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les grilles ou la plaque.




- ★ Apprenez aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec.


Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes / de la porte afin de réduire tout risque d'utilisation incorrecte par des enfants.

- ☒ Avant de mettre votre cuisinière au rebut, coupez le cordon d'alimentation afin qu'il ne puisse plus être branché à une source d'alimentation. Retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur de l'appareil.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Incendie

-  Ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir ou les surfaces internes du four pendant ou immédiatement après la cuisson. Les surfaces de cuisson, les plaques, les brûleurs et les chapeaux de la table de cuisson ainsi que les parois du four peuvent être chauds même s'ils n'apparaissent pas rouges. Les surfaces internes du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis.
-  Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique. N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés ou pour sécher des objets humides ou des vêtements.
-  N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent. Reportez-vous à la page 47. Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitement. Ce bruit peut apparaître pendant le cycle normal de cuisson au four lorsque la flamme du brûleur du four s'éteint.

-  Cette cuisinière ne doit jamais être utilisée à d'autres fins que la cuisson. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et/ou une surchauffe du four. Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Voir « DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ » dans le chapitre des avertissements concernant le gaz :  
Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. L'eau peut entraîner une explosion d'une flamme de friture, ce qui pourrait provoquer un accroissement du foyer et propager l'incendie et entraîner des dommages corporels. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ❑ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.
- Ne placez aucun appareil portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels. N'essayez pas d'utiliser cette cuisinière si elle est endommagée, en dysfonctionnement ou s'il y a des pièces manquantes ou défectueuses.
- Ne placez jamais d'objets en plastique, en papier ou dans une autre matière susceptible de fondre ou de brûler à proximité des orifices de ventilation ou des brûleurs de surface.
- 🔧 Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Reportez-vous aux pages 65 et 68 pour contacter un technicien de maintenance qualifié.
- Pendant la cuisson au four, il se peut que vous entendiez un léger bruit de crépitement.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Vapeurs

- ★ Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four chaud ou de les remettre.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur.

## Avertissements concernant les brûleurs de surface

- Le diffuseur de flammes du brûleur peut être obstrué par des aliments ou de la poussière. Nettoyez le diffuseur s'il semble obstrué. Si vous nettoyez le diffuseur à l'eau, assemblez-le uniquement une fois sec. Si le diffuseur est humide, cela peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Pour nettoyer la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau peut s'introduire dans la cuisinière et les pièces internes risquent de rouiller.
- Allumez les brûleurs de la table de cuisson uniquement lorsque leurs chapeaux sont correctement installés. Si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés, les commandes peuvent être endommagées et la flamme risque d'être anormalement grande ou dangereuse.

- ☑ • Si vous faites réchauffer des liquides, l'ébullition peut survenir à retardement. Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  - immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  - couvrez avec un pansement sec et propre
  - n'appliquez aucune crème, huile ou lotion
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE GAZ

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
2. N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
3. N'allumez AUCUN appareil au gaz ou électrique.
4. NE touchez AUCUN commutateur électrique et ne branchez PAS de cordon d'alimentation sur une prise.
5. N'UTILISEZ PAS de téléphone dans votre immeuble.
6. Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
7. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
8. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### Lisez entièrement et attentivement les instructions.

- ★ L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

N'installez pas cet appareil à un endroit où il sera exposé à de forts courants d'air.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne de coupure du gaz et comment celle-ci se ferme.

Utilisez toujours des connecteurs flexibles NEUFS lorsque vous installez un appareil à gaz. N'utilisez jamais de connecteurs flexibles anciens. L'utilisation des connecteurs flexibles anciens peut entraîner des fuites de gaz et provoquer des blessures.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

- ☐ N'utilisez jamais cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation du four (ouvertures d'air). Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que le four fonctionne correctement avec un combustible approprié.

Ne vous appuyez pas sur la cuisinière car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

### DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

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



## **⚠ MISES EN GARDE RELATIVES AUX RISQUES ÉLECTRIQUES**

Veillez à vous conformer aux consignes et recommandations suivantes concernant l'électricité afin d'éviter tout risque d'accident mortel et de blessure due à une électrocution et/ou de dégâts matériels dus à un incendie.



1. Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
2. NE retirez PAS la broche de mise à la terre.
3. N'utilisez PAS d'adaptateur.
4. N'utilisez JAMAIS de rallonge.

- ★ Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cet appareil. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. NE branchez PAS plus d'un seul appareil sur ce circuit.

Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon DOIT être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.

- ★ Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble. L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition. Il relève de la responsabilité du propriétaire de l'appareil de fournir une installation électrique conforme.
- ☐ NE branchez JAMAIS le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.  
NE modifiez PAS la prise fournie avec cet appareil.  
NE mettez PAS de fusible dans un circuit neutre ou de terre.

## **CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- ★ Mise à la terre de la cuisinière à l'aide d'un branchement du câble d'alimentation :  
Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil soit correctement mis à la terre, vérifiez-le avec un électricien qualifié.

- ☐ NE modifiez JAMAIS la prise fournie avec cet appareil. Si la fiche fournie ne s'adapte pas sur votre prise murale existante, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- ★ Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.  
Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR).

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves et/ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.

- ❑ Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- ⚡ Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Branchez la cuisinière sur une prise murale de 120 V reliée à la terre qui doit uniquement être utilisée pour cette cuisinière. Ne coupez ni ne retirez la (troisième) broche mise à la terre de la prise. Branchez le cordon d'alimentation fermement à la prise murale. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit reliée à la terre, il relève de votre responsabilité de fournir une prise tripolaire correctement installée et reliée à la terre conformément aux normes locales et nationales. N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée. N'utilisez pas de rallonge. En outre, n'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre. Si vous ne disposez pas de prise correcte ou si vous avez le moindre doute concernant la prise, consultez un électricien qualifié.

- ★ Placez la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.  
Cette cuisinière doit être positionnée de telle façon que la prise reste facilement accessible.  
N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.  
Retirez tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser. Ces éléments peuvent s'enflammer, provoquant un dégagement de fumée et/ou un incendie.  
Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. N'installez jamais votre cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de 0,25" ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ❑ Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que la cuisinière fonctionne correctement avec un combustible approprié. Des ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la cuisinière, sous le tableau de commande du four, en haut et en bas de la porte du four ainsi que sous le tiroir de chauffe-plat et de rangement inférieur.

**De larges rayures ou des soufflements intenses** sur le verre de la porte risquent de fragiliser le verre ou de le casser.

- ★ Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C). Évitez de placer des placards de rangement au-dessus de la cuisinière. Cela réduit le danger provoqué lorsqu'on met ses bras au-dessus des flammes nues des brûleurs pour atteindre le placard. Ne placez aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière. Si un placard de rangement est installé au-dessus de la cuisinière, respectez une distance minimum de 40" (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards non protégés.


- ★ Installez une hotte de ventilation ou un four micro-ondes à hotte intégrée ventilé de l'extérieur au-dessus de la table de cuisson. Cette ventilation doit être aussi large que la cuisinière, être centrée sur la cuisinière et se propager au-delà des placards. Reportez-vous aux consignes d'installation. Retirez toutes les bandes et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés et mis à niveau. Retirez tous les accessoires du four et/ou du tiroir inférieur. Assurez-vous qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est détachée lors du transport.



## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE

### AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, notamment :

-  Utilisez des plats de taille appropriée. Évitez des récipients instables ou déformés. Sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface des grilles du brûleur. Pour éviter un débordement, assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment larges pour contenir les aliments. Vous économisez ainsi du temps de nettoyage et empêchez une accumulation dangereuse des aliments, car des projections ou des éclaboussures importantes sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des récipients avec des manches ayant une bonne prise en main et restant froides.  
N'utilisez pas des casseroles ou des plats qui sont plus grands que la grille. L'utilisation de casseroles ou de plats qui sont plus grands que la grille peut les décolorer ou les déformer. Qui plus est, les parties ou les parois autour de la grille peuvent s'enflammer, générant ainsi davantage de monoxyde de carbone.

-  Utilisez toujours la position LITE (ALLUMER) lorsque vous allumez les brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs se sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur Off (Arrêt) et attendez que le gaz libéré se dissipe. Si vous maintenez le bouton dans la position LITE (ALLUMER) alors que le brûleur ne s'est pas correctement allumé, le gaz libéré peut provoquer une explosion.
-  Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée (HIGH). En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.  
Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
-  Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la table de cuisson. Des flammes dépassant les bords de la table de cuisson présentent un danger.  
Afin de réduire les éclaboussures lors de la cuisson des aliments contenant beaucoup de liquides, par exemple des sauces de viande ou des ragoûts, mettez la flamme au minimum et remuez fréquemment.  
Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. N'utilisez jamais de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.  
Éloignez tout objet en plastique des brûleurs de surface ou des flammes nues.  
Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.  
Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent résulter de casseroles et de pots renversés par accident.  
Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.  
Veillez à ne pas toucher les brûleurs avec vos mains lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.

- ★ Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.  
Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.  
Pour toute friture, utilisez le moins d'huile possible. L'utilisation excessive d'huile peut provoquer des éclaboussures lors de l'ajout des aliments.  
Retirez toujours tout objet de la table de cuisson lorsque vous cuisinez.  
Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'orifice de ventilation risque de faire fondre le plastique ou d'augmenter la pression de façon dangereuse dans des récipients en plastique fermés.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.  
Assurez-vous toujours que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- ☒ Ne déplacez jamais une poêle ou une friteuse remplie de graisse chaude. Attendez toujours que la graisse ait refroidi.
- ★ Avant de retirer les grilles, vérifiez toujours que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- ☒ Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.  
La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'essayez jamais d'éteindre un incendie lié à la graisse avec de l'eau.

- ★ Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.  
Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.  
Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR

### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les orifices ou passages sur le couvercle au fond du four. Ne couvrez JAMAIS entièrement une grille du four avec du papier aluminium ou tout autre matériau similaire. Si vous couvrez le couvercle au fond et/ou les grilles, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone.

- ☒ Ne placez jamais de papier aluminium ou de caissettes en aluminium dans le four autrement que tel que décrit dans ce manuel.  
Une mauvaise utilisation risque de créer des poches de chaleur et de provoquer un incendie ou d'endommager la cuisinière.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.
- ☒ NE nettoyez PAS le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas endommager ni déplacer le joint.
- ★ Évitez tout choc sur le verre du four. Ne vaporisez pas d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après avoir éteint le four.  
Lorsque vous ouvrez la porte du four chaud, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. L'air chaud et la vapeur sortant du four peuvent provoquer des brûlures.
- ☒ N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Les éléments rangés dans le four peuvent être endommagés ou s'enflammer.
- ★ Évitez l'accumulation de graisses dans le four.  
Remplacez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid afin d'éviter des brûlures ou des blessures.
- ☒ Ne faites pas chauffer des récipients fermés. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait le faire exploser et/ou provoquer des blessures.

- ★ Utilisez uniquement des ustensiles en verre recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.  
Ceci évite l'embrassement des graisses accumulées.
- ☒ Évitez de griller de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire. La graisse de viande peut s'enflammer provoquant un risque d'incendie.
- ★ Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur la touche Clear/Off (Effacer/arrêt). Laissez la porte du four fermée afin d'étouffer le feu. Cuisinez et/ou grillez toujours les aliments avec la porte du four fermée. Si vous utilisez le four avec la porte entièrement ou partiellement ouverte, les boutons de commandes des brûleurs de surface et même le comptoir de cuisine peuvent être endommagés.  
Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- ☒ N'utilisez pas la cuisinière pour sécher du papier, des vêtements, etc. De tels objets pourraient prendre feu en cas de surchauffe.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE OU LE TIROIR DE RANGEMENT INFÉRIEUR

- ★ Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments cuits à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat.
- ☞ Ne touchez pas les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
- ★ Soyez prudent à l'ouverture du tiroir. L'air chaud et/ou la vapeur sortant du tiroir peuvent provoquer des brûlures et des blessures.
- ☞ N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser le tiroir inférieur. Le papier aluminium enfermerait la chaleur et modifierait la qualité de chauffe du tiroir. Il peut aussi endommager la finition intérieure.  
N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plat (tiroir du bas) dans le compartiment supérieur du four. Ne mettez jamais le tiroir chauffe-plat (tiroir du bas) dans le compartiment supérieur du four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

- ☞ Ne laissez jamais de pot ou de boîte contenant de la graisse dans le tiroir du bas ou à proximité de celui-ci.  
Ne placez et n'entreposez pas de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir. N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. Ils risquent de s'enflammer. Les objets en plastique risquent de fondre.

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR AUTO-NETTOYANT

### ⚠ AVERTISSEMENT

Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, notamment :

- ☞ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant un cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures en contact avec la peau.
- ★ Lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. Le four sera TRÈS CHAUD et l'air chaud et la vapeur sortant du four pourraient provoquer des brûlures.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## Consignes de sécurité importantes

- ★ Enlevez toutes les grilles et autres ustensiles du four avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les grilles du four peuvent être endommagées et des objets étrangers, laissés à l'intérieur du four, peuvent s'enflammer.  
Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.  
Retirez tous les ustensiles de cuisson, les sondes du four et le papier d'aluminium avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
- ☐ Ne lancez jamais l'auto-nettoyage si une lèchefrite du tiroir ou du tiroir supérieur se trouve dans le four.
- ☐ En cas de dysfonctionnement du mode d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.
- ☐ N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.

- ★ Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four. Nettoyez les grilles recouvertes de porcelaine dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

## CUISSON APPROPRIÉE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

- ★ Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C). La cuisson de ces aliments à ces températures minimales de sécurité aide à vous protéger, vous et votre famille, contre les maladies d'origine alimentaire.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Table des matières

<b>Présentation de votre nouvelle cuisinière</b>	<b>22</b>
Présentation	22
<b>Table de cuisson</b>	<b>23</b>
Allumer un brûleur	23
Allumer manuellement un brûleur de surface à gaz	23
Sélection de la taille de la flamme	23
Brûleurs de surface à gaz et boutons de commandes	24
Utilisation des récipients	25
Grille du brûleur central	25
<b>Utilisation du four</b>	<b>26</b>
Tableaux de commande et affichages du four	26
Réglage de l'horloge	27
Activation/désactivation de la minuterie	28
Positionnement des grilles du four	29
Ventilation du four	31
Éclairage du four	31
Cuisson traditionnelle	31
Cuisson minutée	33
Cuisson minutée différée	34
Cuisson au gril	36
Maintien au chaud	38
Utilisation de la fonction Cuisson facile	39
Cuisson favorite	40
Fonction Shabbat	42
Fonctions complémentaires	44

<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>46</b>
Entretien et nettoyage du four	46
Entretien et nettoyage de la table de cuisson	49
Remplacement de l'ampoule du four	52
Retrait et remise en place de la porte du four	53
Retrait et remise en place du tiroir de rangement	54
Auto-nettoyage du four	55
<b>Dépannage</b>	<b>59</b>
Dépannage	59
Codes d'information	64
<b>Garantie (États-Unis)</b>	<b>65</b>
<b>Garantie (CANADA)</b>	<b>67</b>

# Présentation de votre nouvelle cuisinière

## Présentation

\*Chapeaux des brûleurs de la table de cuisson

Brûleurs de la table de cuisson

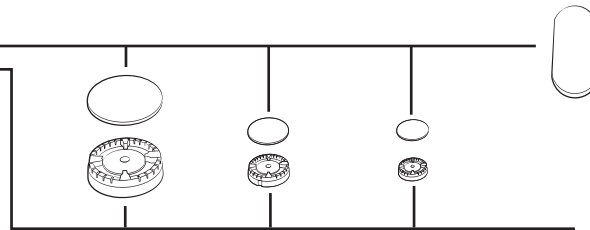
Têtes des brûleurs de la table de cuisson (5)

Chapeaux des brûleurs de la table de cuisson (5)

(non représentés sous les brûleurs)

Électrodes (5)

(non représentés sous les brûleurs)



\*Boutons de commande des brûleurs de la table de cuisson (5)

- Commande du brûleur avant gauche
- Commande du brûleur arrière gauche
- Commande du brûleur central
- Commande du brûleur arrière droit
- Commande du brûleur avant droit

COMPOSANTS DU FOUR

\*Grilles du four (2)

Fond du four amovible

Porte du four amovible

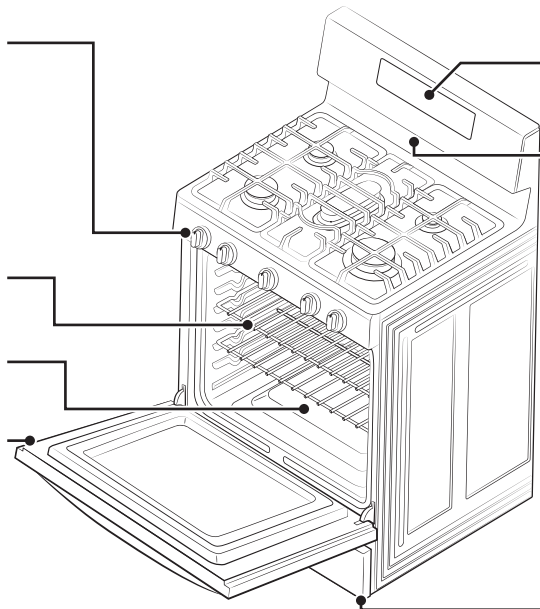
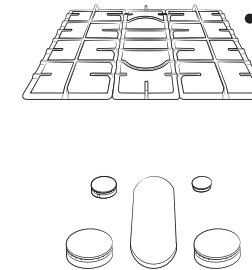


TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

ORIFICES DE VENTILATION DU FOUR  
(centrés sous le panneau de commande du four)

COMPOSANTS DU TIROIR DE RANGEMENT  
Tiroir de rangement amovible (1)



COMPOSANTS DE LA TABLE DE CUISSON

Grilles en fonte épaisses et continues

- \*Grille du brûleur gauche
- \*Grille du brûleur central
- \*Grille du brûleur droit

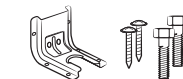
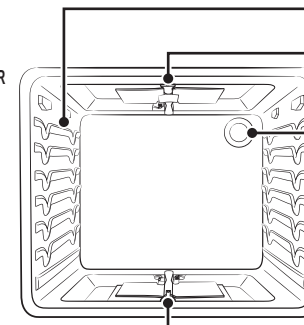
COMPOSANTS DU FOUR

Guide de position des grilles du four

Brûleur de four pour cuisson au grill

\*Éclairage du four (1)

Brûleur de four pour cuisson traditionnelle



PIEDS DE MISE À NIVEAU RÉGLABLES (4)  
(non représentés)  
KIT DE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT (1)

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

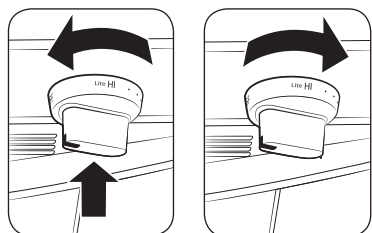
## Table de cuisson

### **⚠ AVERTISSEMENT**

AVANT D'UTILISER LES BRÛLEURS DE SURFACE, assurez-vous de respecter tous les avertissements de sécurité et précautions listées sur la page 7. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des dégâts matériels, des blessures et/ou des accidents mortels.

### Allumer un brûleur

Assurez-vous que les brûleurs de surface sont correctement positionnés et assemblés.



1. Réglez le bouton sur la position LITE (ALLUMER) en poussant dessus et en le faisant tourner. Le système d'allumage électronique fonctionne correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur allumé, réglez la puissance à l'aide du bouton (ce qui coupera le système d'allumage électronique).

### **📄 REMARQUE**

Nous vous conseillons fortement d'utiliser le brûleur situé sur le côté avant droit pour faire mijoter de la sauce tomate et le brûleur situé sur le côté arrière droit pour faire fondre du chocolat.

### Allumer manuellement un brûleur de surface à gaz

**En cas de coupure d'électricité, les brûleurs de surface peuvent toujours être allumés manuellement.**

### **📄 REMARQUE**

Soyez extrêmement prudent lorsque vous allumez un brûleur de surface manuellement.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Réglez le bouton de ce brûleur sur la position LITE (ALLUMER) en poussant dessus et en le faisant tourner.
3. Une fois le brûleur allumé, mettez le bouton de commande et le brûleur sur le réglage souhaité.

### Sélection de la taille de la flamme

### **⚠ AVERTISSEMENT**

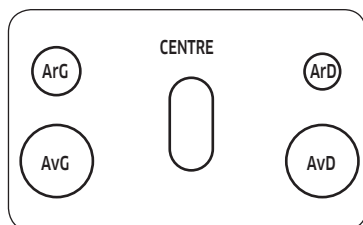
Si les flammes dépassent la taille des ustensiles, la cuisson ne sera pas plus rapide, mais il existe un risque d'incendie et/ou de blessures.

Les flammes du brûleur doivent toujours rester en-dessous des ustensiles. Les flammes ne doivent jamais dépasser le fond de la surface et/ou les côtés des ustensiles.

Observez toujours les flammes lorsque vous réglez la chaleur avec le(s) bouton(s) de commandes. Les flammes doivent toujours correspondre à la taille des ustensiles utilisés.

## Table de cuisson

### Brûleurs de surface à gaz et boutons de commandes



La table de cuisson de votre cuisinière à gaz est équipée de cinq brûleurs à gaz. Tous les brûleurs scellés de la table de cuisson sont conçus à orifices ouverts afin de vous offrir un assemblage facile et une utilisation précise et sûre. Grâce aux différentes tailles de brûleurs vous bénéficiez d'une source de chaleur appropriée pour la cuisson souhaitée.

Le brûleur situé sur le côté arrière droit vous offre des performances de cuisson précises pour des aliments délicats qui nécessitent une cuisson lente à basse température. Sur le brûleur situé sur le côté arrière droit vous pouvez utiliser le réglage LO (FAIBLE) pour mijoter à une très basse température.

Les brûleurs situés sur le côté arrière gauche et au centre sont des brûleurs à usage général qui peuvent être utilisés pour la plupart des cuissons. Les réglages HI (ÉLEVÉ) à LO (FAIBLE) vous offrent une large gamme de températures de cuisson pour satisfaire vos besoins de cuisson.

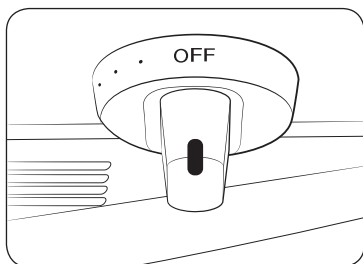
Les brûleurs situés sur les côtés avant droit et gauche ont une puissance maximale. Ces brûleurs peuvent également être utilisés pour une cuisson générale, mais ils ont été conçus pour chauffer rapidement des récipients de grande taille. Les brûleurs situés sur les côtés avant droit et gauche diffusent la chaleur grâce à un cercle de flammes plus large.

POSITION DU BRÛLEUR	FONCTION	TYPE D'ALIMENTS
AVANT DROIT (AvD)	Cuisson rapide	Faire bouillir des aliments
ARRIÈRE DROIT (ArD)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces
BRÛLEUR OVALE CENTRAL	Utilisation du gril	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds
BRÛLEUR ROND CENTRAL	Chauffage général Mijotage à basse température	Aliments en général Sauce tomate*, casseroles
AVANT GAUCHE (AvG)	Cuisson rapide	Faire bouillir des aliments
ARRIÈRE GAUCHE (ArG)	Chauffage général Mijotage à basse température	Aliments en général Sauce tomate*, casseroles

#### REMARQUE

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

Le brûleur ovale central peut également être utilisé pour des casseroles et poêles plus grandes, mais il a été conçu pour une utilisation avec une grille et/ou une plaque de gril  
Sur le brûleur ovale la chaleur est également répartie de façon plus homogène sur la grande zone de cuisson centrale.



Chaque brûleur de surface possède un bouton de commande avec des réglages de HI (FORT) à LO (BAS). Le réglage LITE (ALLUMER) de chaque brûleur est uniquement utilisé pour allumer la flamme. Le système d'allumage électronique produit des étincelles lorsque le bouton de commande est sur la position LITE (ALLUMER). L'indicateur du brûleur de surface à côté du bouton de commande affiche quel brûleur est réglé par le bouton.

## Utilisation des récipients

L'utilisation de l'ustensile de cuisine approprié permet d'éviter de nombreux problèmes tels qu'une cuisson inégale ou un temps de cuisson trop long. Utiliser une casserole adaptée permet de réduire le temps de cuisson et de cuire uniformément les aliments. Vérifiez que les récipients ont les caractéristiques suivantes :

- Fond plat et bords droits.
- Couvercle hermétique.
- Le poids du manche ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du brûleur de surface.
- Matériau permettant une bonne conduction de la chaleur.
- Le diamètre de la casserole/poêle doit toujours correspondre à celui de la flamme du brûleur de surface.

Le matériau de l'ustensile de cuisine assure que la chaleur émise par le brûleur de surface se propage uniformément et rapidement au fond de la casserole.

**ALUMINIUM** : Excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium (Les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.)

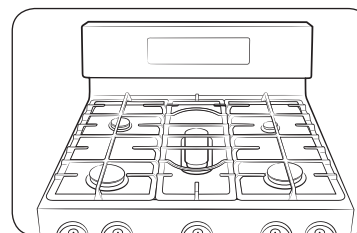
**CUIVRE** : Excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.

**ACIER INOXYDABLE** : Conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

**FONTE** : Mauvais conducteur, mais conserve bien la chaleur. La cuisson n'est uniforme qu'une fois la température de cuisson atteinte.

**CASSEROLE ÉMAILLÉE** : Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.

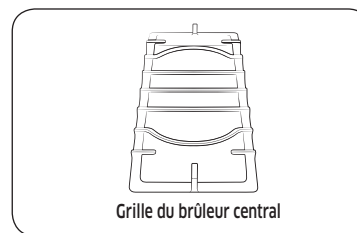
**VERRE** : Conducteur thermique lent. Des ustensiles en verre sont conçus pour deux utilisations - sur la table de cuisson et dans le four. Utilisez les ustensiles uniquement si leur utilisation est désignée.



### REMARQUE

Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6" ou moins sur la grille centrale. Sinon, la casserole ou le plat risque de basculer. Nous vous recommandons fortement de placer les petits plat ou casserole à l'arrière des deux grilles latérales.

## Grille du brûleur central

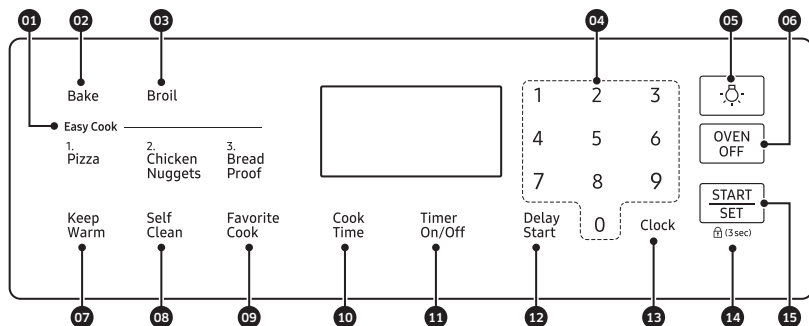


Grille du brûleur central

Les cuisinières à gaz Samsung sont livrées avec une grille pour le brûleur central. Cette grille se place au-dessus du brûleur ovale central ainsi qu'au-dessus du brûleur rond. La grille du brûleur central ne doit pas être utilisée à la place d'un autre brûleur. N'utilisez pas d'autres grilles centrales avec cette cuisinière.

# Utilisation du four

## Tableaux de commande et affichages du four



### REMARQUE

Toutes les opérations du four sont contrôlées via des touches tactiles électroniques. Utilisez les touches suivantes pour programmer et utiliser les fonctions de cuisson, de nettoyage et de minuterie. Tous les réglages programmés et l'état des modes de cuisson s'affichent sur l'écran numérique.

### Commandes des fonctions spéciales, du four et de la durée

- 01 **Easy Cook (Cuisson facile)** : Permet d'activer automatiquement la fonction de cuisson facile dans le compartiment supérieur du four.
- 02 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : Permet d'activer la fonction cuisson traditionnelle pour faire cuire uniformément les aliments à l'aide du brûleur situé dans la sole du four.
- 03 **Broil (Cuisson au grill)** : Permet d'activer la fonction de cuisson au grill pour faire cuire des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four.
- 04 **Touches numériques** : Permettent de régler la durée, les températures et les fonctions prédéfinies du four.
- 05 **Éclairage du four** : Permet d'activer ou de désactiver l'éclairage du four.
- 06 **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** : permet d'annuler tous les programmes en cours, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 07 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : Permet de conserver au chaud les aliments une fois la cuisson terminée. La température du four est réduite et se maintient entre 150 °F et 200 °F (66 °C et 93 °C).

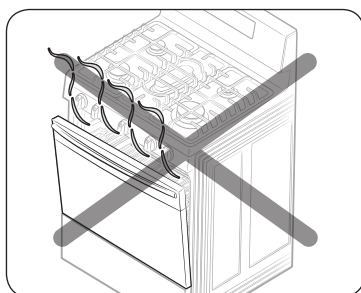
- 08 **Self Clean (Auto-nettoyage)** : Permet d'activer la fonction d'auto-nettoyage du four. Elle consiste à faire chauffer l'appareil à très haute température afin de brûler les résidus alimentaires.
- 09 **Favorite Cook (Cuisson favorite)** : Permet d'activer la fonction de cuisson favorite. Vous pouvez ainsi préprogrammer trois modes de cuisson fréquemment utilisés et les lancer à l'aide d'un seul bouton.
- 10 **Cook Time (Temps de cuisson)** : Appuyez d'abord sur ce bouton, puis utilisez le pavé numérique pour définir le temps de cuisson des aliments. Le four s'arrêtera automatiquement une fois la durée écoulée.
- 11 **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** : Permet de sélectionner la minuterie pour définir le temps de cuisson souhaitée.
- 12 **Delay Start (Départ différé)** : Permet de régler le départ et l'arrêt automatique du four. Utilisable avec les fonctions Cuisson traditionnelle, Temps de cuisson et Auto-nettoyage.
- 13 **Clock (Horloge)** : Permet de régler l'heure.
- 14 **(3 sec) (3 s)** : Permet de désactiver les touches du panneau de commande pour éviter la mise en marche accidentelle du four et de verrouiller la porte pour éviter de faire basculer la cuisinière. Les touches ne fonctionnent pas et la porte du four est verrouillée tant que cette fonction reste activée.
- 15 **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** : Permet de démarrer les fonctions de cuisson, de nettoyage et/ou de minuterie du four.



## Paramètres minimum et maximum

Toutes les fonctions répertoriées dans le tableau suivant sont associées à des réglages de température et de durée mini et maxi.

FONCTIONNALITÉ	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGE MAXIMUM
Bake (Cuisson traditionnelle)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Broil (Cuisson au grill)	Faible	Élevée
Self Clean (Auto-nettoyage)	2 heures	4 heures
Keep Warm (Maintien au chaud)	-	3 heures
Bread Proof (Pain précuit)	-	12 heures



### REMARQUE

Cuisez et/ou grillez toujours les aliments avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four lorsque celui-ci fonctionne et laissez la porte ouverte, le brûleur du four s'éteint après 1 minute. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit. Le four se relancera automatiquement dès que vous fermerez la porte.

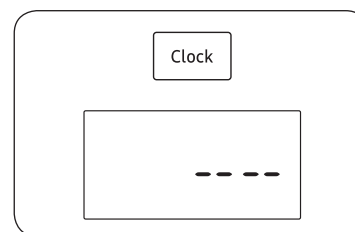
Mode d'application : Bake (Cuisson traditionnelle), Broil (Cuisson au grill), Pizza, Bread Proof (Pain précuit), Chicken Nuggets (Beignets de poulet), Favorite Cook (Cuisson favorite).

## Réglage de l'horloge

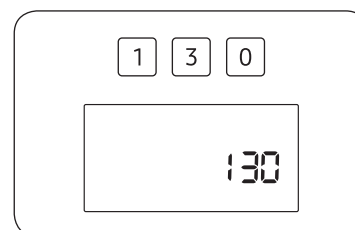
L'horloge doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement. Vous pouvez régler l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, le départ différé, l'auto-nettoyage ou la fonction Shabbat.

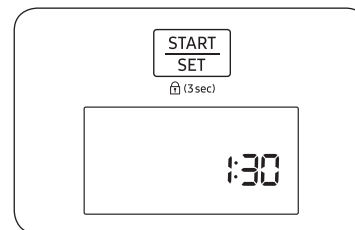
### Comment régler l'horloge ?



1. Appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**.



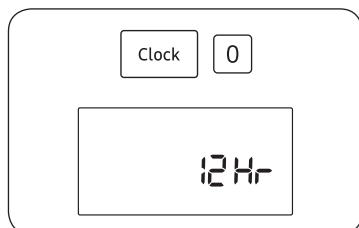
2. Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique (p. ex. : 1, 3, 0). L'heure actuelle s'affiche.



3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour régler l'horloge. L'heure actuelle s'affiche.

## Utilisation du four

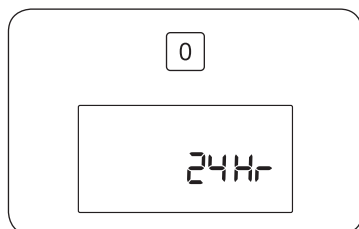
### Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?



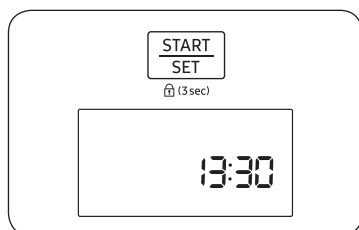
1. Maintenez les touches **Clock (Horloge)** et **0** enfoncées pendant 3 secondes. L'affichage affiche le mode actuel (p. ex. 12 heures).

#### REMARQUE

Si vous appuyez d'abord sur une touche puis sur l'autre, --- s'affiche. Appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** et démarrez à nouveau.



2. Appuyez sur la touche **0** pour alterner entre les formats 12 heures et 24 heures. **12Hr** ou **24Hr** apparaît à l'écran, selon votre choix.

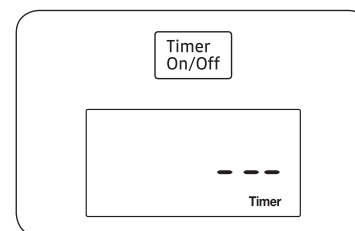


3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour changer le mode d'affichage de l'horloge.

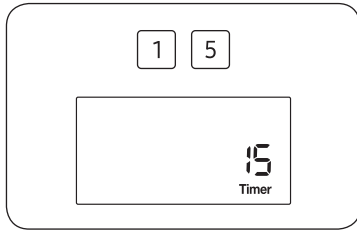
### Activation/désactivation de la minuterie

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. La minuterie peut être utilisée en parallèle avec toutes les autres fonctions du four. Vous pouvez régler la minuterie pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes.

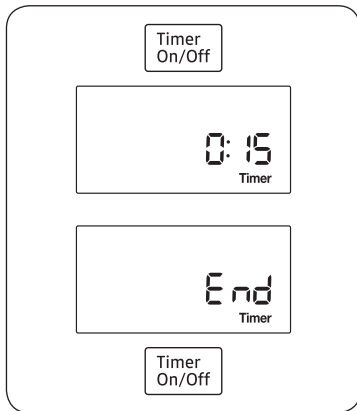
#### Comment régler la minuterie ?



1. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**. Appuyez sur ce bouton une fois pour sélectionner les heures/minutes, deux fois pour sélectionner les secondes et trois fois pour désactiver ou annuler la minuterie. L'affichage affiche **Timer** (minuterie), et --- clignote.

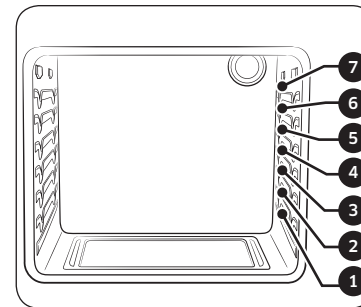


2. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour saisir la durée que vous souhaitez en minutes ou en heures et minutes (p. ex. 1, 5). Le temps réglé s'affiche.



3. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** pour démarrer la minuterie. Le temps restant s'affiche. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore et **End (fin)** s'affiche jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**. Après avoir appuyé sur la touche, l'écran affiche l'heure actuelle à nouveau. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**.

## Positionnement des grilles du four



Les grilles du four sont amovibles et peuvent être positionnées de sept façons différentes. Chaque grille dispose d'une butée d'arrêt pour éviter de les retirer accidentellement complètement. Un positionnement approprié des grilles du four apportera de meilleurs résultats de cuisson. Le schéma à gauche montre les positions de la grille.

### ⚠ ATTENTION

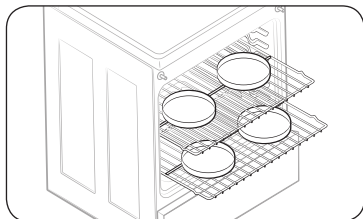
- Ne mettez pas de papier aluminium sur la partie basse du four car cela peut entraîner des dommages.
- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut entraver la circulation de la chaleur, entraînant une cuisson faible. Vous pouvez placer une feuille d'aluminium sur la grille inférieure afin de récupérer le jus de cuisson, en veillant à laisser plusieurs centimètres entre la grille et les aliments.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

### Hauteurs de grille

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Hamburgers et steaks	6 ou 7
Toasts	5 ou 6
Biscuits, muffins, brownies, cookies	4
Couronne ou quatre-quarts	3
Gâteau des anges, tartes	2
Rôtis (petits ou gros), jambon, dinde	1 ou 2

## Utilisation du four

### Cuisson de gâteaux étagés

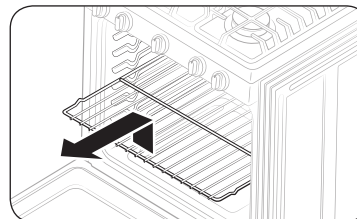


- Centrer les moules dans le four permet une meilleure cuisson.
- Si vous faites cuire plusieurs produits en même temps, veillez à laisser un espace de 1 à 1,5" (2,5 à 3,8 cm) entre eux.
- Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les aux positions 2 et 5.
- Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.

#### REMARQUE

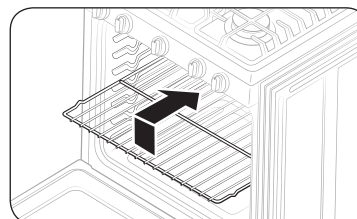
Un positionnement approprié des aliments dans le four vous aidera à obtenir la meilleure cuisson possible.

### Pour enlever une grille du four :



1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute.
2. Soulevez l'avant de la grille et tirez pour l'enlever du four.

### Pour remettre une grille dans le four :



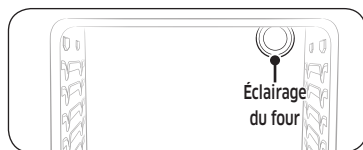
1. Placez l'arête arrière de la grille sur le support souhaité.
2. Soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

## Ventilation du four



La ventilation du four se situe sous le tableau de commande de celui-ci. Ne bloquez pas ou ne placez pas d'objet en face de la ventilation du four. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion des brûleurs du four et permet une meilleure cuisson. La ventilation et la surface qui l'entoure peuvent chauffer, faites donc attention en plaçant des éléments près de la ventilation. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre des objets placés devant la ventilation.

## Éclairage du four



Le four dispose d'une lumière située sur la paroi du fond, dans le coin supérieur droit. La lumière peut être allumée ou éteinte en appuyant sur la touche **Éclairage du four** sur le tableau de commande du four. La lumière du four vous permet de vérifier l'évolution de la cuisson sans ouvrir la porte. Utilisez toujours une ampoule pour électroménager de 40 watts pour remplacer l'éclairage du four. Voir la page 52 pour les consignes de changement de l'ampoule.

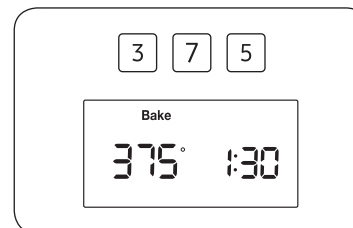
## Cuisson traditionnelle

La fonction Cuisson traditionnelle, vous permet de programmer la cuisson du four à une température comprise entre 66 °C (150 °F) et 288 °C (550 °F).

### Comment régler la température du four ?

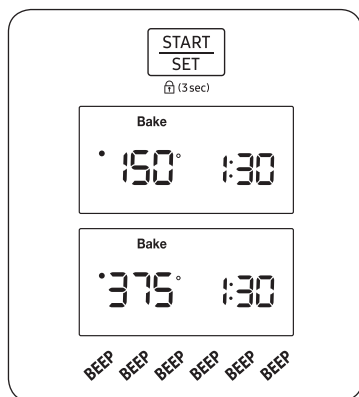


1. Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Un signal sonore retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche. La température par défaut, **350°**, clignote à l'écran. Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 4.

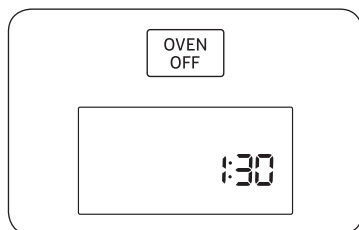


3. Appuyez sur les chiffres de la température de cuisson souhaitée (par exemple 3, 7, 5). La température de cuisson choisie clignote à l'écran.

## Utilisation du four



- Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. L'écran affiche un • clignotant, ainsi que **150°** et **Bake (Cuisson traditionnelle)**, jusqu'à ce que le four atteigne **150°**. Ensuite, l'écran n'affiche que la température actuelle du four.  
Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.



- Placez les aliments dans le four et fermez la porte. Le préchauffage est très important pour garantir une bonne cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, sortez les aliments du four, fermez la porte, et appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.  
Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure du jour.

Pour changer une température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**, entrez la nouvelle température, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Si la température du four est supérieure au nouveau réglage, un signal sonore retentit 6 fois, puis affiche les données entrées. Le four termine la cuisson avec la nouvelle température.

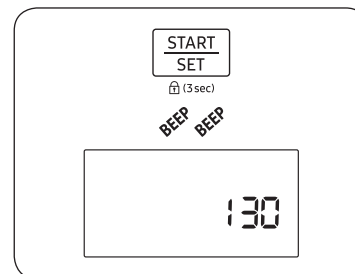
Si les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus, la température de cuisson préprogrammée peut être ajustée à  $\pm 30^\circ\text{F}$  ( $\pm 17^\circ\text{C}$ ) comme suit :



- Maintenez les touches **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **0** enfoncées pendant 3 secondes.  
L'écran affiche **Adj** et **0**.



- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)** pour alterner entre les réglages de température **+** et **-**.
- Appuyez sur les chiffres de la température souhaitée (par exemple 1, 0).  
L'écran affiche **Adj** et **10**.



- Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
Un signal sonore retentit deux fois et l'écran affiche l'heure actuelle. À la prochaine cuisson, le four utilisera le nouveau réglage de température.

### REMARQUE

Ce réglage n'affecte en rien les températures du gril ou du cycle d'auto-nettoyage.

Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

## Cuisson minutée

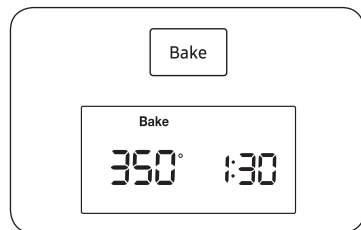
La fonction Temps de cuisson vous permet de programmer une température de cuisson pour une durée déterminée. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement.

### ⚠ ATTENTION

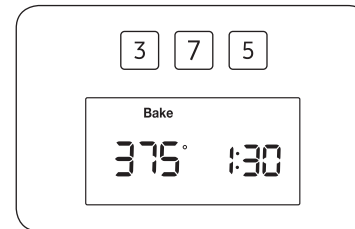
Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions Temps de cuisson ou Départ différé. Ces fonctions sont très utiles pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes.

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

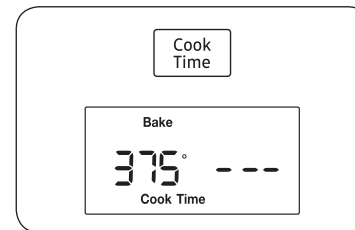
### Réglage du four pour la cuisson minutée



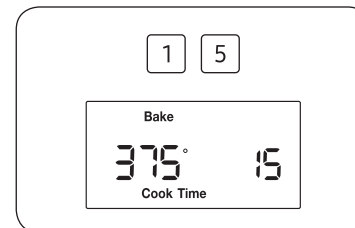
1. Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**.  
La température par défaut, **350°**, clignote à l'écran.  
Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 4.



3. Appuyez sur les chiffres de la température de cuisson souhaitée (par exemple 3, 7, 5).  
La température de cuisson choisie clignote à l'écran.

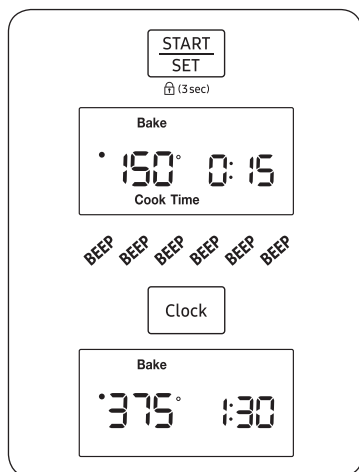


4. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**.  
L'écran affiche ---.



5. Appuyez sur les chiffres du temps de cuisson souhaité.  
Le temps sélectionné s'affiche. Vous pouvez régler le temps sur n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes.

## Utilisation du four



6. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. L'écran affiche un • clignotant, ainsi que la **température par défaut** ou **sélectionnée** et **Bake (Cuisson traditionnelle)**, jusqu'à ce que le four atteigne cette température. Lorsque le four atteint la température désirée, le signal sonore retentit 6 fois. Le four commence la cuisson pour la durée définie et le temps restant s'affiche.
- Pour voir l'heure, maintenez la touche **Clock (Horloge)** enfoncée. Lorsque vous relâchez la touche **Clock (Horloge)**, l'écran revient à l'affichage du temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'écran affiche l'heure actuelle.

Pour changer une température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**, entrez la nouvelle température de cuisson, et appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Si la température du four est inférieure au nouveau réglage, un signal sonore retentit 6 fois, puis affiche les données entrées. Le four termine la cuisson avec la nouvelle température.

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez une nouvelle durée, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four continue la cuisson pour le temps restant du nouveau réglage.

### REMARQUE

Si la recette l'indique, enfournez les aliments une fois le four préchauffé. Le préchauffage est important pour une bonne cuisson. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.

## Cuisson minutée différée

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson (Bake (Cuisson traditionnelle)). Le départ différé peut être réglé jusqu'à 12 heures avant d'autres cuissons. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que la fonction Départ différé fonctionne correctement.

### ATTENTION

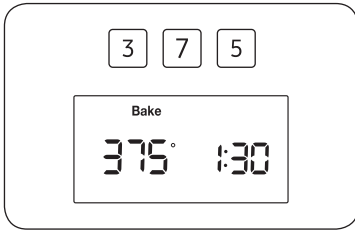
Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions Temps de cuisson ou Départ différé. Ces fonctions sont très utiles pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

### Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?

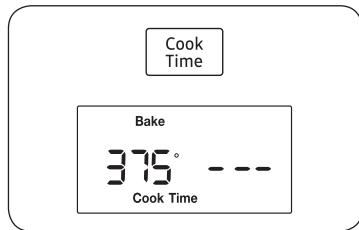


1. Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche du mode de cuisson souhaité (p. ex : **Bake (Cuisson traditionnelle)**). La température par défaut, **350°**, clignote à l'écran. Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 4.

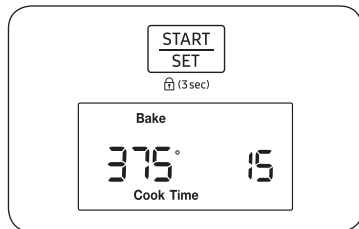




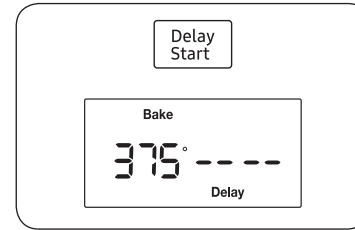
3. Appuyez sur les chiffres de la température de cuisson souhaitée (par exemple 3, 7, 5). La température de cuisson choisie clignote à l'écran.



4. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**. L'écran affiche la température de cuisson sélectionnée, **Bake (Cuisson traditionnelle)** et ---.



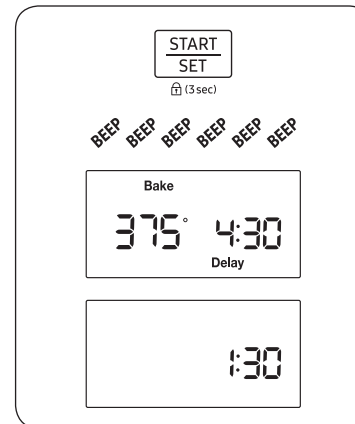
5. Appuyez sur les chiffres du temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson sélectionné. Vous pouvez régler le temps de cuisson pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.



6. Appuyez sur la touche **Delay Start (Départ différé)**. L'écran affiche **Delay** (différé), et --- clignote.



7. Appuyez sur les chiffres de la durée pendant laquelle vous souhaitez que le four fonctionne (par exemple 4, 3, 0).



8. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four s'allume automatiquement et un signal sonore retentit à l'heure de départ. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois. Le décompte du temps de cuisson s'affiche. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'écran affiche l'heure actuelle.

## Utilisation du four

Pour modifier l'heure de départ programmée, appuyez sur la touche **Delay Start (Départ différé)**, saisissez la nouvelle heure de départ, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four commence la cuisson à la nouvelle heure.

Pour changer une température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**, entrez la nouvelle température, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Si la température du four est inférieure au nouveau réglage, un signal sonore retentit 6 fois, puis affiche les données entrées.

Le four termine la cuisson avec la nouvelle température.

Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**, saisissez une nouvelle durée, puis appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four continue la cuisson pour le temps restant du nouveau réglage.

### REMARQUE

Si la recette l'indique, enfournez les aliments une fois le four préchauffé. Le préchauffage est important pour une bonne cuisson. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.

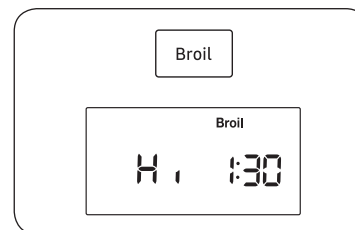
## Cuisson au grill

La fonction de cuisson au grill vous permet de cuire et dorer les aliments en utilisant uniquement la source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson au grill des aliments. La viande et le poisson doivent toujours être placés sur une grille dans une lèchefrite du grill.

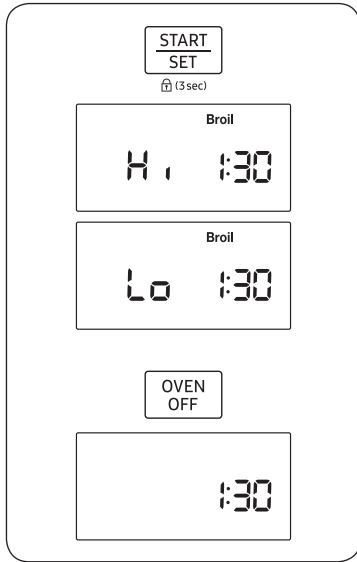
### ATTENTION

Si des flammes apparaissent pendant la cuisson au grill, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si les flammes ne s'éteignent pas, jetez du bicarbonate de soude sur les flammes ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut provoquer des flammes de friture qui se propagent. Tous deux peuvent entraîner des blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.

### Comment régler le four pour la cuisson au grill ?



1. Placez les aliments sur une lèchefrite à grill avec une grille. Posez la nourriture et la lèchefrite sur la grille du haut, dans la position comme indiqué dans le **Guide de cuisson au grill** à la page 37. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** une fois pour la température Hi (Élevée) ou deux fois pour Lo (Faible). Un signal sonore retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche. Sélectionnez Lo (Faible) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viandes sans risquer de trop les brunir.



3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
Le four éclaire automatiquement la résistance du haut et commence la cuisson. L'écran affiche le mode de cuisson au grill choisi (**Hi (Élevé)** ou **Lo (Faible)**) et **Broil (Cuisson au grill)**.  
Faites cuire un côté des aliments au grill jusqu'à ce qu'ils soient brunis. Puis, tournez-les et faites cuire l'autre côté.  
Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** pour éteindre le four ou annuler la cuisson au grill à tout moment.  
L'heure actuelle s'affiche.

Pour modifier un réglage programmé de cuisson au grill, appuyez sur la touche **Broil (Cuisson au grill)** pour changer le réglage entre Hi (Élevé) et Lo (Faible). Appuyer sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** permet de changer le réglage du grill et de terminer la cuisson avec la nouvelle température.

### Guide de cuisson au grill

Les temps de cuisson au grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, du réglage de la température de grill ainsi que de vos préférences de cuisson. Le guide suivant est basé sur des viandes et/ou des poissons sortant du réfrigérateur.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur de grille*	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Remarques
Bœuf haché	1 lb (4 boulettes) 0,5 à 0,75" d'épaisseur	6 ou 7	7 à 10	5 à 7	Répartissez uniformément. Vous pouvez cuire jusqu'à 8 boulettes simultanément.
Bien cuit					
Biftecks	1" d'épaisseur, 1 à 1,5 lbs	6	10 à 12	5 à 7	Les biftecks dont l'épaisseur ne dépasse pas 1" cuisent avant de brunir. Il est conseillé de les frire sur le grill. Incisez pour extraire la graisse.
Moyenne					
Bien cuit					
Moyenne	1,5" d'épaisseur, 2 à 2,5 lbs	6	15 à 18	14 à 17	Incisez pour extraire la graisse.
Bien cuit					
Poulet	1 poulet entier, de 2 à 2,5 lb, coupé dans la longueur	4	30 à 35	15 à 20	Grillez d'abord le côté peau vers le bas. Ouvrez en écartant. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et à mi-cuisson.
	2 blancs	5	15 à 20	7 à 12	

## Utilisation du four

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur de grille*	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Remarques
Filets de poisson	0,25 à 0,5" d'épaisseur	6	6 à 10	3 à 4	Manipulez et retournez avec précaution. Selon vos goûts, vous pouvez badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Tranches de jambon (précuites)	0,5" d'épaisseur	6	7 à 10	5 à 6	Augmentez le temps (10 minutes au lieu de 5) pour chaque côté pour du jambon de 1,5" d'épaisseur ou artisanal.
Côtelettes de porc					
Bien cuit	2 (0,5" d'épaisseur)	6	8 à 11	4 à 6	Incisez pour extraire la graisse.
Côtelettes d'agneau					
Moyenne	2 (1" d'épaisseur)	6	8 à 12	5 à 8	
Bien cuit	environ 10 à 12 oz	6	10 à 16	7 à 11	Incisez pour extraire la graisse.

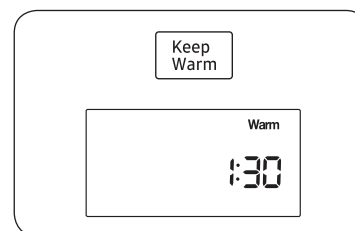
### REMARQUE

\* Voir l'illustration sur la page 29 pour la description des hauteurs de grille.

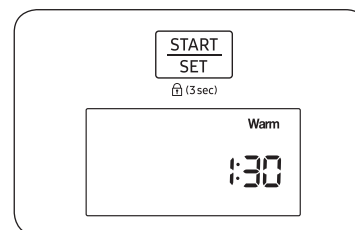
## Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud vous permet de conserver des aliments cuits au chaud à une basse température de cuisson. La fonction Maintien au chaud permet de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir. Au bout de 3 heures, le four s'éteint automatiquement.

### Comment utiliser la fonction Maintien au chaud ?



1. Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **Keep Warm (Maintien au chaud)**.



3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
Le four s'éclaire automatiquement et commence le préchauffage de la température Maintien au chaud (environ 77 °C [170 °F]).  
L'écran affiche **Warm** (tiède) et l'heure actuelle. Une fois le réchauffage terminé, appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** pour éteindre le four ou annuler Maintien au chaud à tout moment. L'heure actuelle s'affiche.

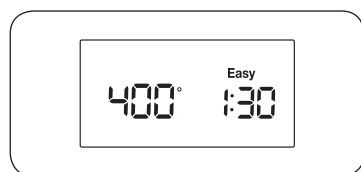
Pour programmer un maintien au chaud après une fonction de cuisson minutée, appuyez sur la touche **Keep Warm (Maintien au chaud)** après avoir programmé la fonction de cuisson minutée. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit 6 fois et la température du four baisse pour atteindre celle du programme de maintien au chaud. Le four conserve cette température jusqu'à ce que le mode Maintien au chaud soit annulé.

## Utilisation de la fonction Cuisson facile

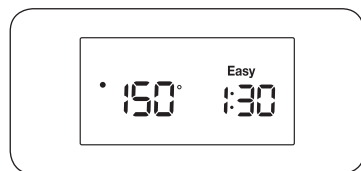
### Pizza

La fonction Pizza est conçue pour dorer et donner du croustillant à la pâte tout en conservant le moelleux de la garniture.

#### Comment régler la fonction Pizza ?



1. Appuyez sur la touche **Pizza**.



2. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer la cuisson pizza.

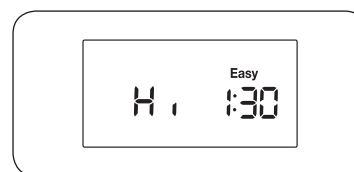
#### REMARQUE

- Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 3 ou 4 pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction Pizza.
- La température par défaut est 400 °F. Vous pouvez régler la température du four selon vos besoins.
- Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître le temps de préchauffage et de cuisson.

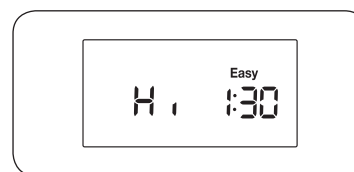
### Beignets de poulet

Utilisez cette fonction pour faire cuire les beignets de poulet surgelés.

#### Réglage de la fonction Beignets de poulet



1. Appuyez sur la touche **Chicken Nuggets (Beignets de poulet)** une fois pour la température **Hi (Élevée)** ou deux fois pour **Lo (Faible)**. Utilisez **LO (Faible)** pour faire cuire des aliments épais.



2. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer la cuisson des beignets de poulet.

#### REMARQUE

- Lorsque vous utilisez cette fonction, placez la grille du four sur la position 5 ou 6 pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

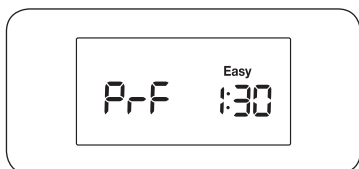


## Utilisation du four

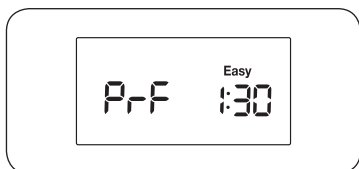
### Pain précuit

La fonction Levée sert à maintenir un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.

#### Comment régler le four pour la levée ?



1. Sélectionnez le mode de levée. Appuyez sur la touche **Bread Proof (Pain précuit)**.



2. Démarrez la fonction de précuisson. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La fonction de levée fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
3. Appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)** à tout moment pour désactiver la fonction de précuisson.

#### REMARQUE

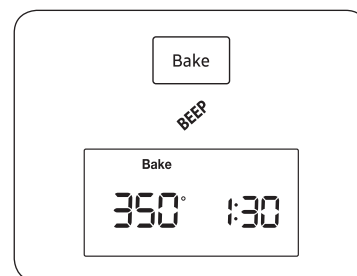
- Si vous appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication **Hot (Chaud)** disparaisse de l'affichage.
- Pour éviter de réduire la température du four et d'augmenter le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- Vérifiez les produits pâtisseries assez rapidement pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levée pour faire réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température émise pour la levée n'est pas assez élevée pour réchauffer des aliments à une température sûre. Utilisez la fonction de maintien au chaud.
- Pour de meilleurs résultats, disposez la pâte sur un plat dans le four au niveau 3 ou 4 et couvrez-la avec un torchon ou du film plastique. (Le plastique doit être fixé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.)

### Cuisson favorite

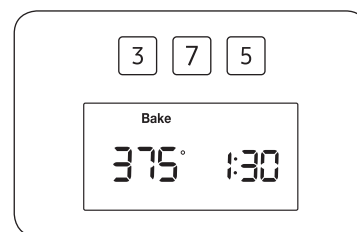
La fonction Cuisson favorite vous permet de pré-programmer 3 différentes fonctions de cuisson ou les réglages de votre recette préférée qui peuvent donc être réutilisés et lancés en actionnant un seul bouton.

Vous pouvez uniquement utiliser Cuisson traditionnelle comme sélection de cuisson favorite. Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions Départ différé pour votre sélection de cuisson favorite.

#### Comment régler une sélection de cuisson favorite ?

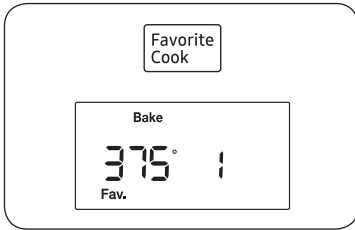


1. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix que vous voulez mémoriser, p. ex. **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Un signal sonore retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche. La température par défaut **350°** clignote à l'écran. Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 3.



2. Appuyez sur les chiffres de la température de cuisson souhaitée (par exemple 3, 7, 5). La température de cuisson choisie clignote à l'écran.

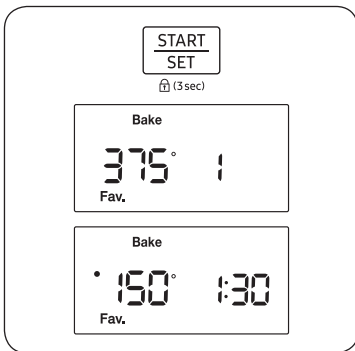




3. Appuyez sur la touche **Favorite Cook (Cuisson favorite)** autant de fois que nécessaire pour obtenir l'emplacement de stockage de la fonction et de la température :

- 1 fois pour recette 1,
- 2 fois pour recette 2,
- 3 fois pour recette 3.

Le numéro et le réglage correspondants s'affichent à l'écran et **Fav. (Cuisson favorite)** clignote sous le réglage Cuisson favorite sélectionné pour cette recette.

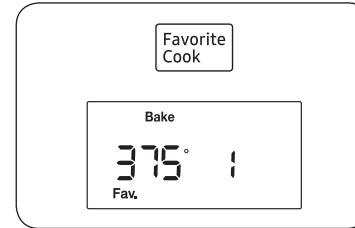


4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.  
L'écran affiche la dernière température Cuisson favorite réglée ou utilisée ainsi que l'heure actuelle.

#### REMARQUE

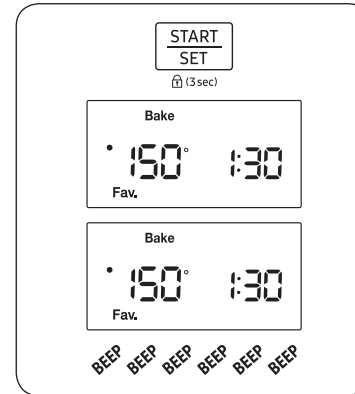
Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** une fois pour enregistrer le réglage Cuisson favorite ou deux fois pour enregistrer et démarrer Cuisson favorite avec le réglage sélectionné.

### Comment utiliser ou réutiliser une sélection de cuisson favorite ?



1. Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix.
2. Appuyez sur la touche **Favorite Cook (Cuisson favorite)** autant de fois correspondant à l'emplacement de stockage du réglage de la recette :  
1 fois pour recette 1,  
2 fois pour recette 2,  
3 fois pour recette 3.

Le message **Fav. (Cuisson favorite)** clignote à l'écran en dessous du réglage Cuisson favorite sélectionné pour cette recette.



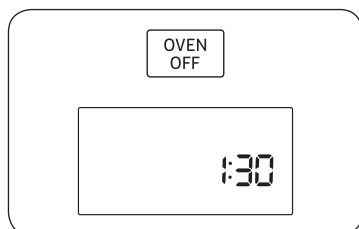
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Un • clignote à gauche de la température (par défaut ou réelle) jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Un signal sonore retentit 6 fois. La **température par défaut** ou **réelle**, le mode de cuisson et l'heure actuelle s'affichent.

Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, un signal sonore retentit 6 fois.

## Utilisation du four



- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.  
Le préchauffage est très important pour une bonne cuisson ou bon rôtissage.
- Une fois la cuisson terminée, sortez les aliments du four, fermez la porte, et appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.  
Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure actuelle.

## Fonction Shabbat

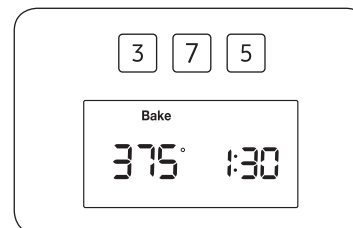
(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

La fonction Shabbat ne peut être utilisée qu'avec les réglages Cuisson traditionnelle et Temps de cuisson. Le four fonctionne sur la température définie et ne change pas jusqu'à ce que la fonction Shabbat soit annulée ou que le temps de cuisson soit écoulé. Si la fonction Shabbat est sélectionnée, elle écrase les fonctions d'économie d'énergie enregistrées par défaut. Tout l'éclairage de l'écran, les signaux du four et la plupart des touches de commande seront désactivés.

### Comment régler la fonction Shabbat ?

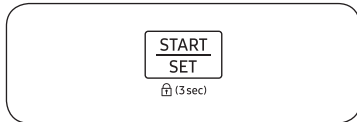


- Positionnez la grille du four sur l'emplacement de votre choix. Reportez-vous à la page 29.
- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**. Un signal sonore retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche jusqu'à ce que la fonction Shabbat soit activée. La température par défaut, **350°**, clignote à l'écran.  
Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 4.

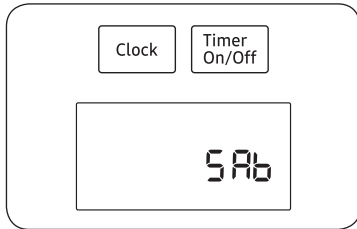


- Appuyez sur les chiffres de la température de cuisson souhaitée (par exemple 3, 7, 5).  
La température de cuisson choisie clignote à l'écran.





4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.



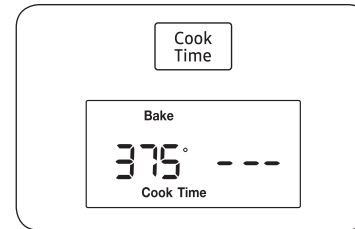
5. Maintenez les touches **Clock (Horloge)** et **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** enfoncées pendant 3 secondes.

L'écran affiche alors **SAb**. Les signaux du four, l'écran à DEL et toutes les commandes du four seront désactivées, sauf les touches du pavé numérique, **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **Cook Time (Temps de cuisson)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

Dans environ 20 secondes, vous entendrez un « clic » provenant du tableau de commande et le four commencera l'éclairage et le processus de préchauffage. Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, le four poursuit la cuisson à cette température jusqu'à ce que le temps de cuisson défini se soit écoulé ou que la fonction Shabbat soit annulée. Le décompte du temps de cuisson ne s'affiche pas, mais le four s'éteint à la fin du temps programmé.

### Procédure de réglage de la cuisson minutée en mode Shabbat

Pour régler la cuisson minutée en mode Shabbat, suivez les étapes suivantes après avoir effectué l'étape 3 de la section **Comment régler la fonction Shabbat ?**



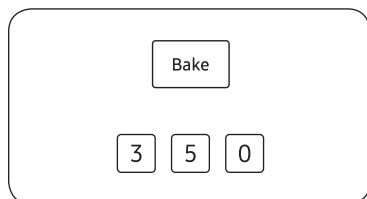
1. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**.  
L'écran affiche - - -.



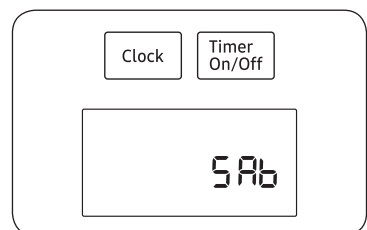
2. Appuyez sur les chiffres du temps de cuisson souhaité.  
Vous pouvez régler le temps de cuisson pour une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes.  
Passez à l'étape 4 de la section **Comment régler la fonction Shabbat ?**.

## Utilisation du four

### Comment modifier la température et quitter la fonction Shabbat ?



Pour changer une température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)**, entrez la nouvelle température de cuisson, et appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Dans environ 20 secondes, vous entendrez un « clic » provenant du tableau de commande et le four terminera la cuisson à la nouvelle température.



Pour quitter la fonction Shabbat, appuyez simultanément sur la touche **Clock (Horloge)** et la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** pendant 3 secondes. L'heure actuelle s'affiche.

### Fonctions complémentaires

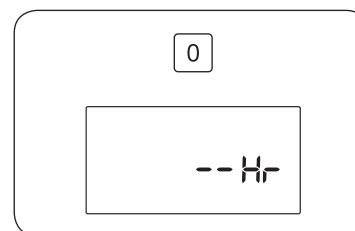
#### Économie d'énergie 12 heures/3 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure l'arrêt automatique du four après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation d'une fonction de cuisson au gril.

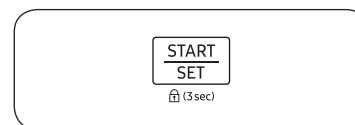
Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie après 12 heures ?



1. Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time (Temps de cuisson)** et **0** pendant 3 secondes. L'écran affiche **12 Hr** (arrêt après 12 heures) ou **-- Hr** (pas d'arrêt automatique). Par défaut, le four s'arrête au bout de 12 heures (**12 Hr**).



2. Appuyez sur la touche **0** pour activer (**12 Hr**) ou désactiver (**-- Hr**) la fonction.

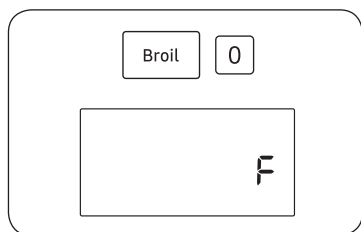


3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer et démarrer les paramètres de la fonction.

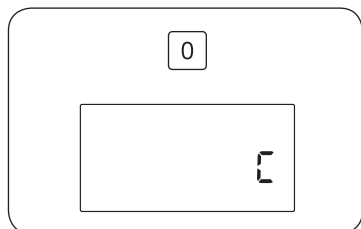
## Sélection de la température en Fahrenheit ou en Celsius

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

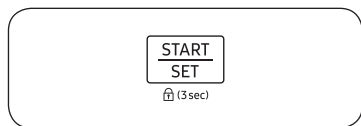
Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?



1. Appuyez simultanément sur les touches **Broil (Cuisson au grill)** et **0** pendant 3 secondes. L'écran affiche **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius). Par défaut, l'affichage indique **F**.



2. Appuyez sur la touche **0** pour sélectionner **F** ou **C**. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour alterner entre **F** et **C**.

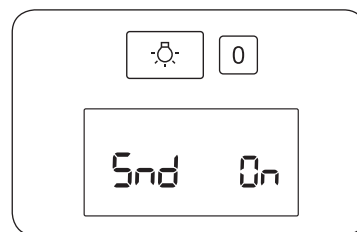


3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer et définir la sélection de la température.

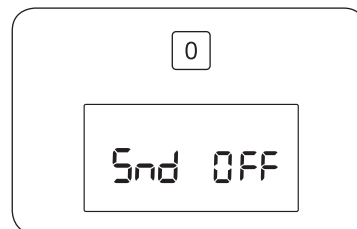
## Activation/désactivation du son

Cette fonction vous permet de régler le four de sorte à ce que les commandes fonctionnent de manière silencieuse.

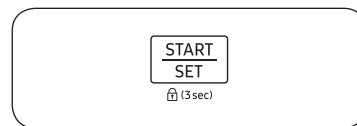
Comment activer ou désactiver le son ?



1. Appuyez simultanément sur les touches **Éclairage du four** et **0** pendant 3 secondes. L'écran affiche **Snd On** (son activé) ou **Snd OFF** (son désactivé). Par défaut, l'option **Snd On** (son activé) est sélectionnée.



2. Appuyez sur la touche **0** pour alterner entre **Snd On** (son activé) et **Snd OFF** (son désactivé).



3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer et définir le réglage du signal sonore.

## Entretien de votre appareil

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de retirer et/ou nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont **DÉSACTIVÉES** et que toutes les surfaces sont froides. Ceci évitera que vous vous brûliez.
- Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. La non observation de cette consigne peut provoquer un basculement de la cuisinière et, par conséquent, des blessures.

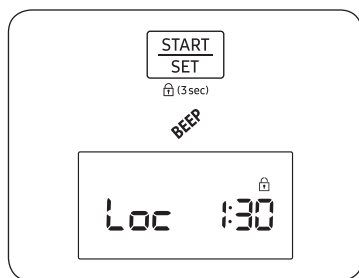
### Entretien et nettoyage du four

Les tableaux de commande du four et des brûleurs de surface peuvent être facilement nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et/ou de produit à vitre. Les surfaces très sales peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse chaude.

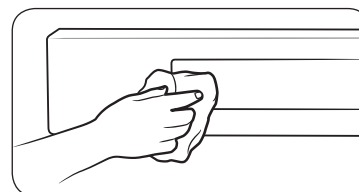
### 📖 REMARQUE

N'utilisez jamais de laine d'acier ou de nettoyant abrasif. Protégez les surfaces des objets coupants. Tous les objets cités peuvent endommager la surface.

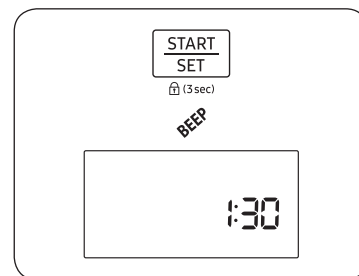
### Panneau de commande du four



1. Pour verrouiller les commandes et la porte du four, maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée pendant 3 secondes. Ceci évite les risques de mise en fonctionnement accidentelles du four et le basculement de l'appareil. Un signal sonore retentit et l'écran indique **Loc** (verrouillage), l'heure et l'icône de verrouillage.



2. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide, du produit à vitres, ou de l'eau savonneuse chaude.



3. Pour déverrouiller les commandes et la porte, maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée pendant 3 secondes. Pour déverrouiller uniquement les commandes, tenez la porte légèrement entrouverte pendant que vous maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et **Loc** (verrouillage) ainsi que l'icône de verrouillage disparaissent de l'écran. Fermez la porte du four si vous la maintenez ouverte.

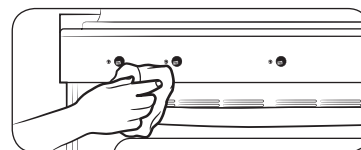
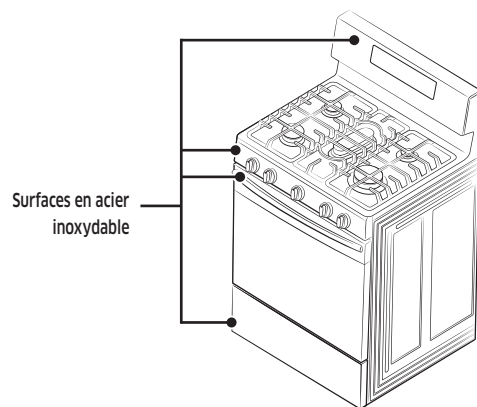
## Surfaces en acier inoxydable

### **⚠ AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les éponges et nettoyeurs abrasifs vont rayer la surface et abîmer sa finition.

### **📖 REMARQUE**

Afin d'éviter toute décoloration et/ou tâche de graisse, nous vous conseillons de nettoyer et d'enlever toute éclaboussure, tâche et graisse de la cuisinière après chaque utilisation.



1. Essuyez toutes les éclaboussures avec un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyeur adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon propre humide ou une serviette en papier. Nettoyez précautionneusement une petite surface en suivant les instructions du nettoyeur. Il est préférable de nettoyer l'acier inoxydable dans le sens de la largeur si possible.
3. Séchez et lustrez à l'aide d'un torchon doux propre et sec.
4. Répétez les étapes 2 et 3 si nécessaire.

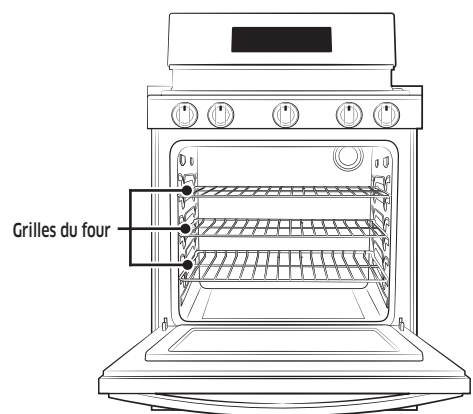
### **⚠ AVERTISSEMENT**

Ne vaporisez aucun type de nettoyeur dans les trous du panneau de la coupelle. Dans ces trous se trouvent des commutateurs d'allumage supportant le courant qui éclaire la surface des brûleurs. Vaporiser un produit à l'intérieur peut endommager la cuisinière.

## Entretien de votre appareil

### Grilles du four

Pour que les grilles restent brillantes et comme neuves, retirez-les du four et nettoyez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse, avec une éponge en plastique ou une éponge à récurer imbibée de savon.



### ⚠ AVERTISSEMENT

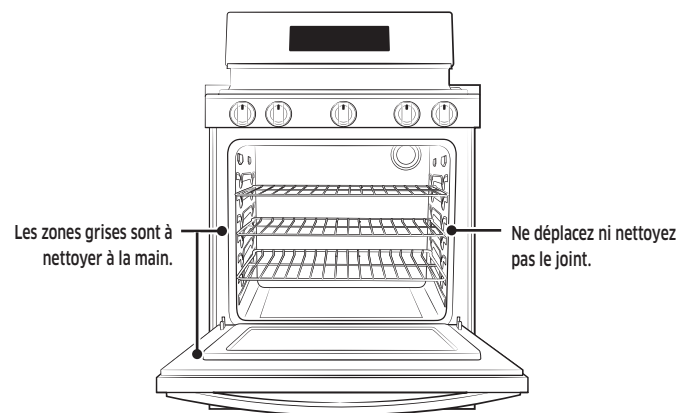
Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême du cycle de nettoyage automatique peut décolorer de façon irréversible les grilles et les rendre difficiles à faire glisser.

S'il devient difficile de faire glisser les grilles, frottez les rails latéraux avec du papier sulfurisé ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans les glissières.

### Porte du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas d'humidité s'insérer dans la porte ou son joint pendant le nettoyage. L'humidité entrant dans l'assemblage de la porte ou un joint de porte humide peut endommager ce joint.



La porte du four contient différents types de surfaces qui nécessitent des techniques de nettoyage différentes. Le joint sur la surface intérieure de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou enlevé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement.

La surface intérieure de la porte autour du joint doit être nettoyée à la main, avec de l'eau chaude savonneuse ou une éponge à récurer en plastique savonneuse. Rincez et séchez à l'aide d'un torchon doux et propre. N'humidifiez pas le joint et ne laissez pas d'humidité s'insérer dans l'assemblage de la porte.

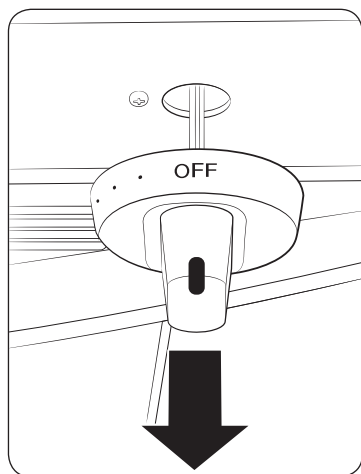
Le joint de la surface intérieure de la porte et la vitre de la porte sont nettoyés automatiquement pendant le cycle d'auto-nettoyage.

La surface extérieure de la porte est en acier inoxydable et doit être nettoyée en respectant les consignes que vous trouverez à la page 47.

La surface de la vitre extérieure peut être nettoyée avec un produit à vitres ou de l'eau chaude savonneuse suivie d'un rinçage abondant. Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans l'assemblage de la porte.

## Entretien et nettoyage de la table de cuisson

### Commandes des brûleurs de surface



1. Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position OFF (ARRÊT).
2. Retirez les boutons de commande des tiges de la vanne de commande des brûleurs de surface.

#### **⚠ ATTENTION**

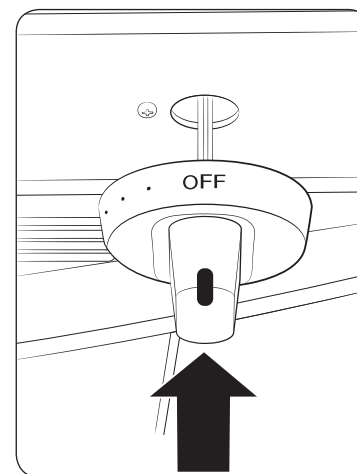
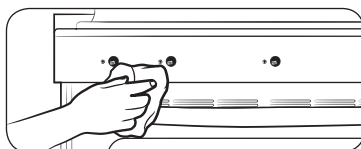
Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle. Elles ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.

3. Nettoyez les boutons de commande à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez intégralement toutes les surfaces (dont l'arrière et le trou de la tige).

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

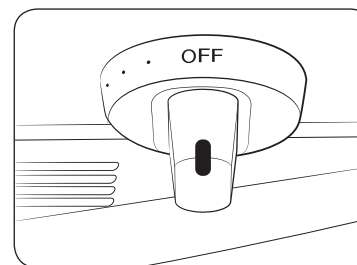
N'utilisez pas de spray nettoyant sur le tableau de commande des brûleurs de surface. Si des éclaboussures entrent dans les trous de la vanne, elles peuvent entraîner des dégâts matériels, des blessures individuelles ou des blessures mortelles.

4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide imprégné d'un produit adapté. Reportez-vous à la page 47.



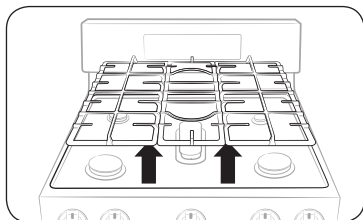
5. Remettez les boutons de commande sur la position OFF (ARRÊT), en les poussant sur les tiges de la vanne de commande.

### Grilles des brûleurs de surface et assemblages

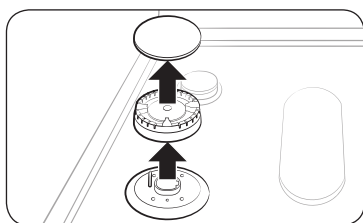


1. Éteignez toutes les commandes et assurez-vous que toutes les pièces ont refroidi.

## Entretien de votre appareil



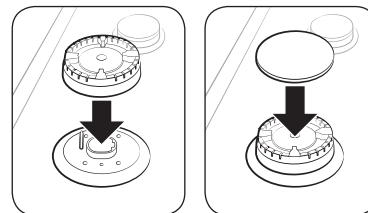
2. Soulevez et retirez les grilles du brûleur de la plaque de cuisson. Souvenez-vous des tailles et emplacements des brûleurs sur tous les brûleurs de surface.



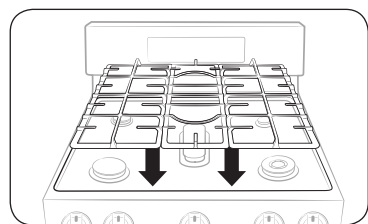
3. Soulevez les chapeaux des têtes de brûleurs.
4. Retirez les têtes des brûleurs des blocs de valves et des électrodes de démarrage.
5. Nettoyez toutes les parties amovibles du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs sur une des parties du brûleur.
6. Rincez abondamment et séchez intégralement toutes les parties avant de les rassembler.

### REMARQUE

Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles et ne doivent être nettoyés (à l'aide d'un chiffon) que lorsque les commandes sont sur la position OFF (ARRÊT).

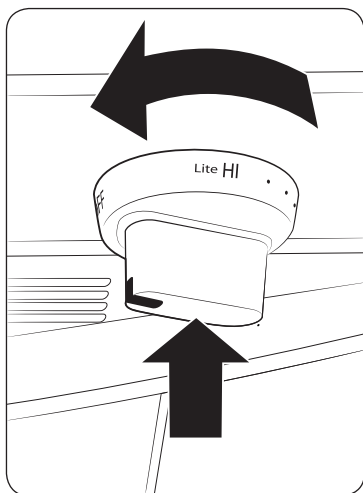


7. Placez toutes les têtes des brûleurs au-dessus des blocs de valves, à leur emplacement initial. Le trou sur le côté des têtes de brûleur se place face aux électrodes. Les têtes des brûleurs sont positionnées correctement si elles sont à plat sur le dessus des vannes de coupelle.
8. Placez tous les chapeaux sur les têtes de brûleurs. Ils doivent être plats sur le haut des têtes des brûleurs pour garantir un fonctionnement en toute sécurité.



9. Remplacez les grilles des brûleurs sur la plaque de cuisson de la cuisinière.





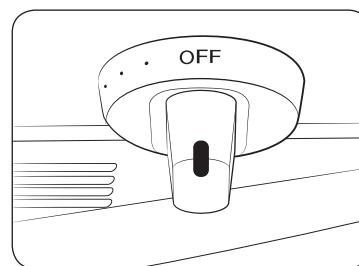
10. Enfoncez et tournez chaque bouton de commande des brûleurs de surface sur la position LITE (ALLUMER), puis ramenez-les sur un réglage du brûleur pour s'assurer que chacun des brûleurs fonctionne correctement.

### Surface de la table de cuisson

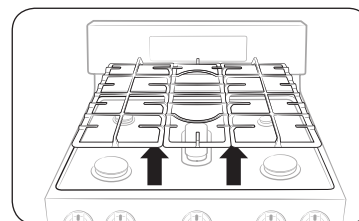
La surface de la plaque de cuisson est en émail vitrifié. Pour éviter que cette surface ne devienne sombre, essuyez et nettoyez toutes les éclaboussures lorsqu'il y en a. Des aliments contenant beaucoup d'acidité (tomates, choucroute, jus de fruits, etc.) ou des aliments à forte teneur en sucre peuvent causer des taches sombres.

#### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en émail vitrifié. Les éponges et nettoyants abrasifs peuvent rayer et abîmer la surface.

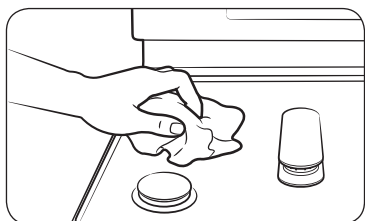


1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.



2. Lorsque les surfaces ont refroidi, enlevez les grilles des brûleurs.

## Entretien de votre appareil



### ⚠ AVERTISSEMENT

N'enlevez pas ni ne soulevez pas la plaque de cuisson pendant le nettoyage. Sinon, vous risquez d'endommager les conduites de gaz menant jusqu'aux coupelles des brûleurs, entraînant ainsi un fonctionnement défectueux et/ou dangereux.

3. Nettoyez la surface de la plaque de cuisson avec un chiffon doux humide et de l'eau savonneuse tiède. Si des éclaboussures se nichent sous un brûleur de surface, retirez le chapeau et la tête afin d'accéder à l'éclaboussure et la nettoyer.
4. Rincez à l'eau claire, séchez et cirez avec un chiffon doux et sec.
5. Rassemblez les composants du brûleur (si retiré) et remettez les grilles.

## Remplacement de l'ampoule du four

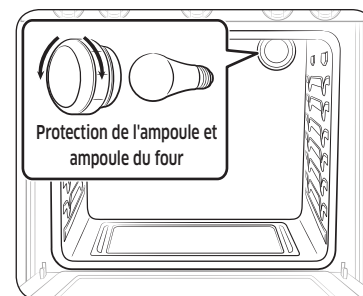
L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. La lumière peut également être allumée ou éteinte lorsque la porte du four est fermée en appuyant sur la touche **Éclairage du four** sur le tableau de commande.

### 📖 REMARQUE

L'éclairage du four est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule du four. Ce geste permet d'éviter des blessures individuelles dues à une électrocution.



1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Ouvrez la porte du four.

### 📖 REMARQUE

Si les grilles du four gênent, elles peuvent être changées de place ou retirées avant de remplacer l'ampoule du four.

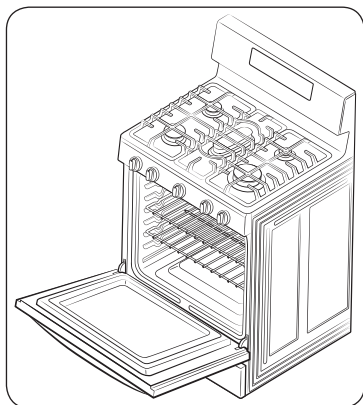
3. Tournez le cache en verre de l'ampoule (situé dans le coin supérieur droit de la paroi du fond) dans le sens anti-horaire.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.
5. Installez une ampoule neuve de 40 W. Tournez l'ampoule dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit correctement insérée dans son socle.
6. Remettez le cache en verre de l'ampoule en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit correctement positionné.
7. Fermez la porte du four et rebranchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

## Retrait et remise en place de la porte du four

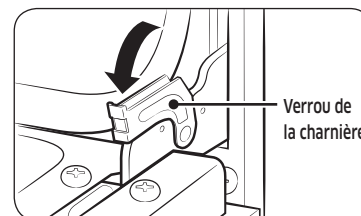
### **⚠ AVERTISSEMENT**

- La porte du four est très lourde. Ne la soulevez pas par la poignée et faites attention à ne pas échapper la porte pendant le retrait. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures corporelles.
- Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière avant d'enlever la porte du four. Ce geste permet d'éviter un allumage involontaire du four alors que la porte est retirée.

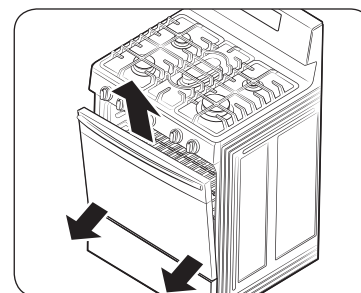
### **Pour retirer la porte :**



1. Ouvrez complètement la porte du four.

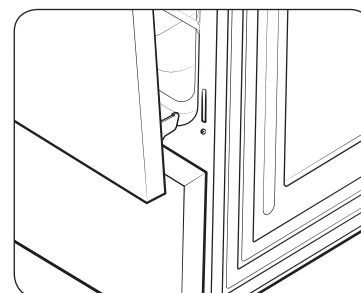


2. Déverrouillez les deux verrous de la charnière. Rabattez chaque verrou de charnière vers le bas en direction du cadre de la porte pour le déverrouiller afin d'obtenir un résultat comme indiqué sur l'illustration à gauche.



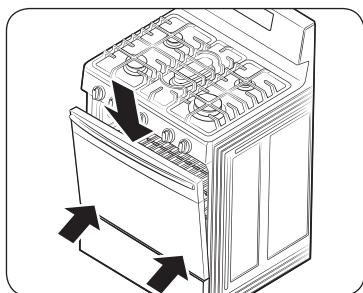
3. Fermez la porte en position de retrait, jusqu'à environ 5 degrés de la verticale.
4. Attrapez fermement les deux côtés de la porte du four et soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas soient délogés.
5. Posez délicatement la porte dans un lieu sûr.

### **Pour remonter la porte :**

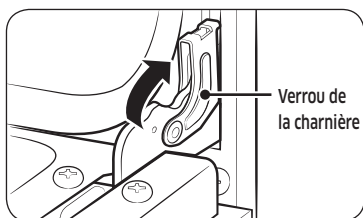


1. Assurez-vous que les bras de la charnière sont déverrouillés et en position de retrait.

## Entretien de votre appareil



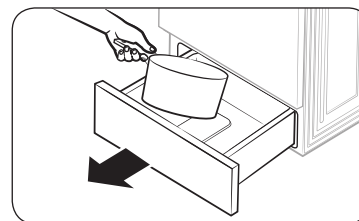
2. Attrapez fermement les deux côtés de la porte.
3. Tout en portant la porte du four, insérez les deux bras de la charnière dans leurs logements situés sur les côtés inférieurs du cadre de la porte. Lorsque la porte est maintenue à environ 5 degrés, les bras de la charnière glissent vers le bas, à l'intérieur.



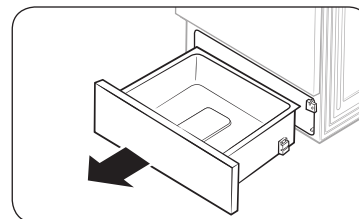
4. Ouvrez complètement la porte du four. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, les bras de la charnière ne sont pas correctement insérés dans leurs logements.
5. Verrouillez les deux verrous de la charnière. Remontez chaque verrou contre le cadre avant de la cavité du four.
6. Fermez la porte.
7. Rebranchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

## Retrait et remise en place du tiroir de rangement

### Comment retirer le tiroir de rangement ?

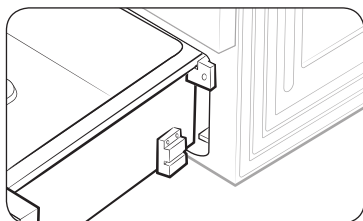


1. Retirez le tiroir et son contenu.

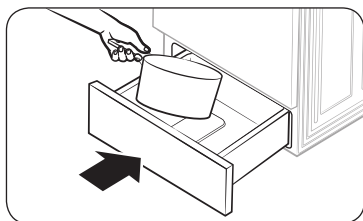


2. Tout en portant le tiroir, tirez-le jusqu'à ce que les côtés supérieurs sortent des deux rainures en nylon du tiroir. Ensuite, soulevez le tiroir pour l'enlever.
3. Nettoyez le tiroir à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez minutieusement.

## Comment remettre le tiroir de rangement en place ?



1. Placez la partie supérieure des deux côtés du tiroir sur les deux guides en nylon et enfoncez suffisamment pour supporter le tiroir.



2. Remettez le contenu et poussez le tiroir tout en soulevant légèrement l'avant pour le fermer.

## Auto-nettoyage du four

Le cycle d'auto-nettoyage produit une température très élevée (bien supérieure aux températures de cuisson) afin de brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en poudre ; il vous suffit ensuite de les retirer à l'aide d'un torchon humide.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages sur le four, un incendie, et/ou des blessures.

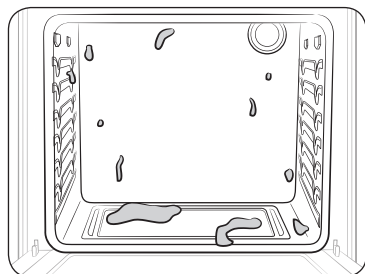
- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin de la cuisinière.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 392 °F.
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Le four reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.

## Entretien de votre appareil

### Avant le cycle d'auto-nettoyage

#### REMARQUE

Retirez les grilles. Laisser les grilles dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage peut les décolorer et les rendre difficiles à insérer dans les différentes positions.



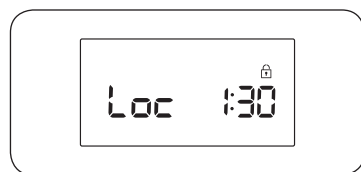
- Veillez à ce que le dispositif de verrouillage de la porte soit éteint et que le four soit froid. Dans le cas contraire, le cycle d'auto-nettoyage ne démarrera pas.

#### AVERTISSEMENT

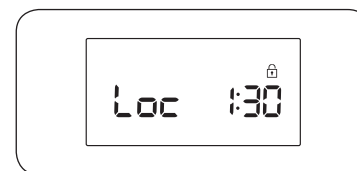
N'utilisez PAS les brûleurs de surface pendant un cycle d'auto-nettoyage du four.

#### REMARQUE

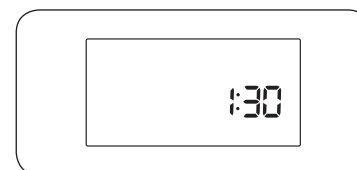
Avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage, vérifiez que la porte est bien verrouillée.



- L'icône **Verrouillage** clignote indiquant que la porte du four est en processus de verrouillage.

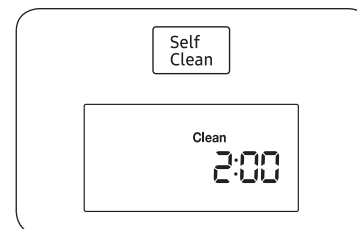


- Lorsque l'icône **Verrouillage** est activée, la porte du four est verrouillée.

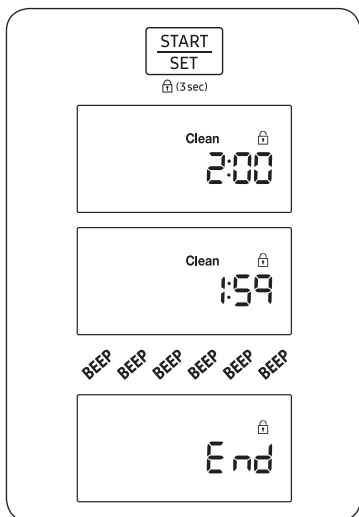


- Lorsque **Loc** (verrouillage) apparaît à l'écran, cela indique que le dispositif de verrouillage de la porte est actif. Maintenez la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes pour déverrouiller les commandes du four.

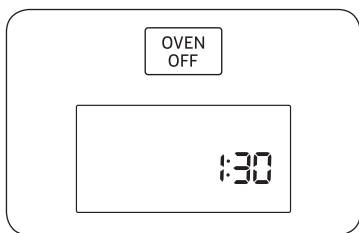
### Comment régler le four pour l'auto-nettoyage ?



1. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean (Auto-nettoyage)** sur le tableau de commande du four. Appuyez sur la touche une fois pour un cycle de nettoyage de 2 heures, deux fois pour un cycle de nettoyage de 3 heures, ou trois fois pour un cycle de nettoyage de 4 heures. Appuyer sur la touche une quatrième fois resélectionne le temps par défaut (2 heures). L'écran affiche alors **Clean** (nettoyage).

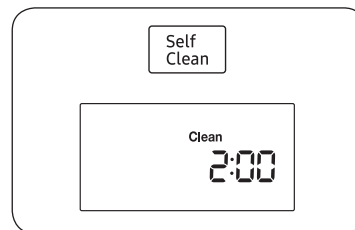


3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le cycle. L'écran affiche **Clean** (nettoyage) et la durée de cycle sélectionnée, et l'icône **Verrouillage** clignote jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Puis l'icône **Verrouillage** reste jusqu'à ce que le cycle soit fini et que la température du four descende en dessous de 392 °F (200 °C). La température du four augmente et stagne à la température pré-réglée pour l'auto-nettoyage pendant toute la durée du cycle de nettoyage. L'écran affiche le décompte en heures et minutes du cycle de nettoyage. Une fois le temps écoulé, le four s'arrête et un signal sonore retentit 6 fois. **End** (fin) s'affiche à l'écran et l'icône **Verrouillage** clignote. Lorsque la température du four est inférieure à 392 °F (200 °C), la porte se déverrouille et l'icône **Verrouillage** disparaît.

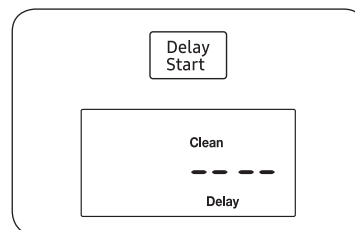


4. Appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**. L'écran revient à l'affichage de l'heure actuelle.

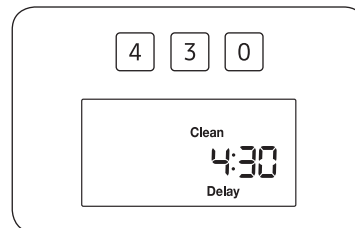
### Comment différer le cycle d'auto-nettoyage ?



1. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
2. Appuyez sur **Self Clean (Auto-nettoyage)** sur le tableau de commande du four. Appuyez sur la touche une fois pour un cycle de nettoyage de 2 heures, deux fois pour un cycle de nettoyage de 3 heures, ou trois fois pour un cycle de nettoyage de 4 heures. L'écran affiche alors **Clean** (nettoyage).

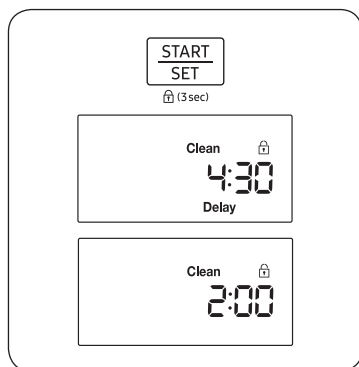


3. Appuyez sur la touche **Delay Start (Départ différé)**. L'écran affiche **Delay** (différé) et -- --.



4. Appuyez sur les chiffres pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez que le four fonctionne (par exemple 4, 3, 0).

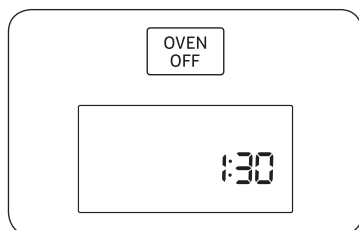
## Entretien de votre appareil



5. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. L'écran affiche l'heure de départ différé et l'icône **Verrouillage**. Le verrouillage de la porte du four s'enclenche automatiquement. À l'heure de départ programmée, le four s'allume automatiquement et commence le cycle de nettoyage programmé.

### Comment annuler l'auto-nettoyage ?

Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter ou d'interrompre le cycle d'auto-nettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four.



- Appuyez sur la touche **OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)**.

Le four s'éteint. L'icône de verrouillage clignote sous l'heure actuelle. Lorsque la température du four est inférieure à 392 °F (200 °C), la porte du four se déverrouille et l'icône **Verrouillage** disparaît.

### Après l'auto-nettoyage

#### ⚠ ATTENTION

Soyez prudent en ouvrant la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

- La température interne du four doit être inférieure à 392 °F (200 °C) pour que la porte se déverrouille automatiquement. Le verrouillage automatique doit être désactivé avant de programmer un autre mode de cuisson.
- Une fois le four froid, essuyez les surfaces du four avec un chiffon humide pour enlever toutes les cendres résiduelles.
- Les tâches tenaces peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer imbibé de savon. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Rincez abondamment après le nettoyage.
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle. Si le four est encore chaud, **HOT** (chaud) apparaît à l'écran jusqu'à ce que le four soit assez froid pour commencer un nouveau cycle.
- Pour que l'auto-nettoyage puisse fonctionner, vous devez attendre 2 heures après l'exécution du cycle d'auto-nettoyage.



# Dépannage

## Dépannage

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière à gaz. En cas de problème, recherchez en premier lieu une solution dans le tableau ci-dessous. Si, après avoir essayé la solution proposée, vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez Samsung au 1-800-SAMSUNG (726-7864).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Vous sentez une odeur de gaz.	Il y a une fuite de gaz. Le bouton du brûleur de surface n'est pas positionné sur la position « OFF » (ARRÊT), mais le brûleur ne s'est pas enflammé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.</li> <li>Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.</li> <li>Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.</li> </ul>
La cuisinière n'est pas à niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier.</li> <li>Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)</li> </ul>
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction. Reportez-vous à la section Codes d'information en page 64.	Appuyez sur la touche <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (Allumer).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.

## Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position LITE (Allumer).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité.  Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous à la page 49.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous aux pages 49 à 51.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Un orifice erroné a été assemblé.	Contactez votre installateur. Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice. Contrôlez la conversion au gaz GPL.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche <b>START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position off (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
L'affichage s'attène.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.	Les volets d'air du brûleur du four doivent être réglés.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Un mode de cuisson erroné a été sélectionné.	Reportez-vous aux pages 26, 37.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page 29.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page 25.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 32.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous aux pages 27 et 28.
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 36.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 27.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page 37.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 32.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche <b>START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Shabbat a été activée.	Le message <b>SAb</b> et l'heure actuelle s'affichent à l'écran. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre le four seulement, appuyez sur la touche <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> . Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur les touches <b>Clock (Horloge)</b> et <b>Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)</b> pendant 3 secondes.

## Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'éclairage du four (ampoule) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche <b>START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Shabbat a été activée.	Le message <b>Sab</b> et l'heure actuelle s'affichent à l'écran. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez simultanément sur les touches <b>Clock (Horloge)</b> et <b>Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)</b> pendant 3 secondes.
	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 52.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page 37.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 36.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur la touche <b>START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)</b> pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'icône de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le tiroir chauffe-plat est utilisé.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le tiroir chauffe-plat est allumé.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous aux pages 56 et 57.)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante.</li> <li>Essuyez toutes les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.</li> <li>Si la fumée persiste, appuyez sur la touche <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b>. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté et programmez un nouvel auto-nettoyage.</li> </ul>
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four ne descendra pas en dessous de 392 °F.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide.</li> <li>Réglez le cycle d'auto-nettoyage pour une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées.</li> <li>Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.</li> </ul>
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, plus de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure qui suit le démarrage du premier cycle Bake (Cuisson traditionnelle).	Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Reportez-vous aux pages 56 et 57.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.

## Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.		À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné avec les rails du plateau tournant à extension complète ou avec ses guides en nylon.	Retirez et remplacez le tiroir. (Reportez-vous à la page 54.)
	Le contenu dans le tiroir est trop lourd.	Réduisez le poids et/ou redistribuez le contenu dans le tiroir.

## Codes d'information

CODE	SIGNIFICATION	SOLUTION
SE	Touche court-circuitée.	Appuyez sur la touche <b>OVEN OFF (ARRÊT DU FOUR)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. Reportez-vous aux instructions situées en dessous de ce tableau.
E-27	Capteur du four coupé.	
E-28	Capteur du four court-circuité.	
E-0A	Surchauffe du four.	
E-0E	Erreur de verrouillage de la porte.	

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864).

## Garantie (États-Unis)

**VEUILLEZ NE PAS JETER.**

### CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

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

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

#### Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

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

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

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

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

La présente garantie limitée couvre les défauts de fabrication au niveau des pièces et de la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage domestique normal, non commercial de ce produit et ne couvre pas les situations suivantes : dommages survenant au cours de l'expédition, la livraison, l'installation et l'utilisation de l'appareil qui serait contraire au but auquel il était destiné ; dommages causés par une modification ou altération non autorisée du produit ; produits dont le numéro de série initial apposé en usine a été effacé, déformé, modifié d'une quelconque façon ou est illisible ; dommages de nature esthétique notamment les rayures, piqûres, éclats et autres dommages sur la finition du produit ; dommages causés par un abus, un usage inapproprié, des infestations d'insectes, un accident, un incendie, des inondations, ou d'autres catastrophes naturelles ; dommages causés par l'utilisation de matériel, utilitaires, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblage externe ou connecteurs non fournis ou non autorisés par SAMSUNG ; dommages causés par un courant de phase ou une tension électrique incorrect(e), des fluctuations et surtensions ; dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation et de maintenance du produit ; instructions à domicile sur la bonne utilisation de votre produit ; et interventions visant à corriger une installation qui n'est pas conforme aux normes d'électricité et de plomberie ou à corriger les raccordements électriques ou de plomberie du domicile (c.-à-d. câblage du domicile, fusibles, ou tuyaux d'arrivée d'eau). En outre, la présente garantie limitée ne prend pas en charge les dommages de la table de cuisson vitrée causés par (i) l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés ou (ii) les éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation.

Le coût des réparations ou du remplacement dans de telles circonstances exclues sera à la charge au client.

Les interventions par un réparateur agréé visant à expliquer les fonctions de l'appareil ou les procédures de maintenance ou d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Veuillez communiquer avec SAMSUNG au numéro indiqué ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'un de ces problèmes.

## Garantie (États-Unis)

### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques ; il est donc possible que vous bénéficiiez d'autres droits qui varieront d'une juridiction à une autre.

### LIMITATION DE RECOURS

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

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

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

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

### ENREGISTREMENT

Veillez enregistrer votre produit sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

### QUESTIONS

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/la performance, les pièces, les accessoires, ou le service, appelez le 1-800-SAMSUNG (726-7864), ou consultez le site internet [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support).

Modèle # \_\_\_\_\_ Série # \_\_\_\_\_

**Veillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du modèle et numéro de série, si vous devez appeler l'assistance.**



## Garantie (CANADA)

**VEUILLEZ NE PAS JETER.**

### CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

#### GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

#### Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie d'un (1) an sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire du Canada contigu. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service de réparation à domicile, vous devez veiller à ce que le produit soit dépourvu d'obstacle accessible à l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

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

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrecte, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUTS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

## Garantie (CANADA)

---

Certaines provinces ou certains territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre. Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer les réparations.

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

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

## ENREGISTREMENT

---

Veuillez enregistrer votre produit sur [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register).

## QUESTIONS

---

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

Modèle # \_\_\_\_\_ Série # \_\_\_\_\_

**Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du modèle et numéro de série, si vous devez appeler l'assistance.**

# Notes

---

# Notes

---

# Notes

---



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR\* ou rendez-vous sur le site [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) pour voir nos vidéos et démonstrations en direct d'utilisation.

\* Requiert l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DG68-01151A-00