

Gas Range

User manual

NX58K3310S*



SAMSUNG

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

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

ANTI-TIP DEVICE



▲ WARNING

ALL RANGES CAN TIP, RESULTING IN PERSONAL INJURY. TIPPING RANGES CAN CAUSE BURNS FROM SPILLS, PERSONAL INJURY, AND/OR DEATH. INSTALL AND CHECK THE ANTI-TIP BRACKET USING THE INSTRUCTIONS AND TEMPLATE SUPPLIED WITH THE BRACKET.



- 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.
- To prevent the range from tipping, do not step/sit/lean on the door or drawer.
- If the range is pulled out away from the wall for service or cleaning, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place. See "Installing the Anti-Tip Device" in the installation instructions.

Contents

Important safety information	4	Gas oven	14
Read all instructions before using this appliance	4	General oven instructions	14
Symbols used in this manual	4	Cooking mode	15
State of California Proposition 65 Warning (US only)	4	Baking	15
Commonwealth of Massachusetts	4	Broiling	15
General safety	4	Using the oven racks	16
Fire safety	5	Cooking options	17
Gas safety	5	Non-Cooking functions	19
Electrical and grounding safety	6	Maintenance	20
Installation safety	6	Cleaning	20
Location safety	7	Replacement	23
Cooktop safety	7	Reinstallation	23
Oven safety	9	Troubleshooting	24
Storage drawer safety	9	Checkpoints	24
Overview	10	Information codes	28
Layout	10	Warranty	28
What's included	10		
Control panel	11		
Clock	11		
Kitchen timer	11		
Gas range	12		
General cooktop instructions	12		
Oven vent/cooling vent	12		
Cookware	12		
Gas burners	13		
Ignition	14		

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

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

Symbols used in this manual

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

Useful tips and instructions.

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

State of California Proposition 65 Warning (US only)

WARNING : This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

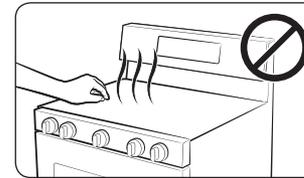
Commonwealth of Massachusetts

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

General safety

WARNING

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



- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- **Do not operate** the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. **Never use** a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- **Do not use** the range to heat unopened food containers.
- **Do not strike** the oven glass.

- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door to prevent children and animals from getting trapped.
- **Unplug** or **disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of misuse by children.

Fire safety

⚠ WARNING

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



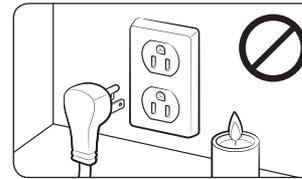
- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by pressing the **OFF/CLEAR** button. **Keep** the oven door closed until the fire goes out. If necessary, **use** a multipurpose dry chemical or foam-type **fire extinguisher**.

- **Do not heat** unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
- **NEVER use** this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
- **Do not** leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.

Gas safety

⚠ WARNING

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



If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the range.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.
- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Checking for gas leaks

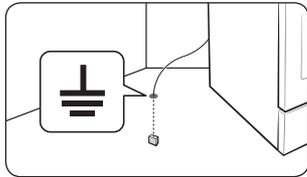
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. **Do not use** a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at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

Important safety information

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

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

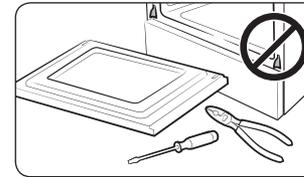


- Plug the range into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put**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

Installation safety

⚠ WARNING

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



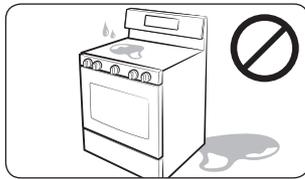
- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Due to the size and weight of the range, have **two or more people** move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.

- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Location safety

⚠ WARNING

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



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

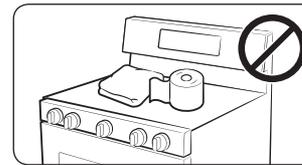
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3-prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.

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

Cooktop safety

⚠ WARNING

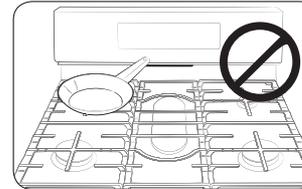
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- **Make sure** all burners are off when not using the range.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. This can cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting the burners, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
- **Always use** the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.

Important safety information

- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, make sure it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, do not pour water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
 1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
 3. Cover with a clean, dry cloth.

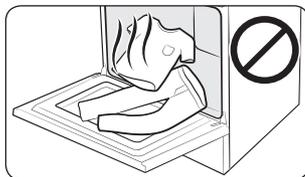


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a build up of dangerous pressure in closed plastic containers.
- **Do not place** portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- **Always make sure** foods being fried are thawed and dry. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Always make sure** the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of being burned.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.
- **Take care** that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.
- To warm liquid such as sauces, stir it while warming.

Oven safety

⚠ WARNING

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



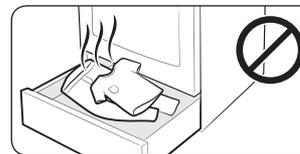
- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.

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

Storage drawer safety

⚠ WARNING

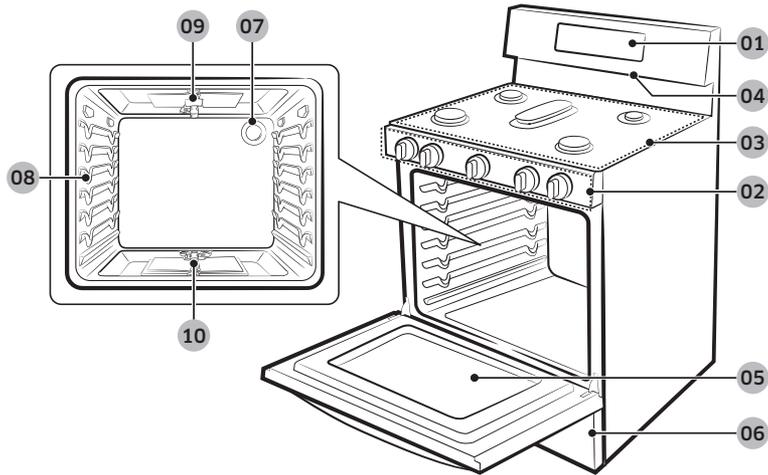
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.

Overview

Layout

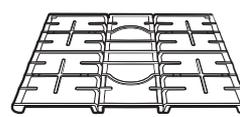


- | | | |
|----------------------------|--|-----------------------------|
| 01 Display | 02 Surface burner knobs (5 pcs) | 03 Surface burners |
| 04 Oven Vent | 05 Removable oven door | 06 Storage drawer |
| 07 Oven light * | 08 Oven rack system | 09 Broil oven burner |
| 10 Bake oven burner | | |

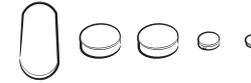
NOTE

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

What's included



Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps (5) *

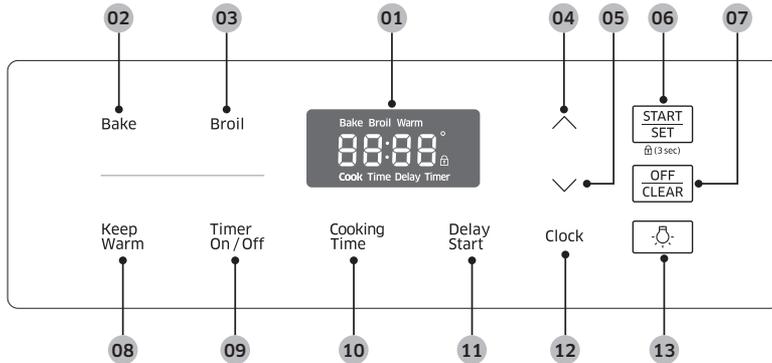


Flat rack (2) *

NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center at 1-800-726-7864 or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.

Control panel



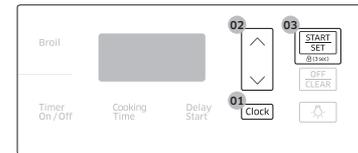
- 01 Display:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake or broil mode, and displays the time set for the timer or for automatic oven operations.
- 02 Bake:** Bake food using the oven burner.
- 03 Broil:** Broil food using the upper oven burner only.
- 04 ^ (Up):** Set the cooking temperature and time.
- 05 v (Down):** Set the cooking temperature and time.
- 06 START/SET (Lock):** Start a function or set the time. Lock the control panel to prevent accidents.
- 07 OFF/CLEAR:** Cancel the current operation but not the timer.
- 08 Keep Warm:** Keep cooked food warm at lower temperatures.
- 09 Timer On/Off:** Activate or deactivate the timer.
- 10 Cooking Time:** Set the cooking time.
- 11 Delay Start:** Set the oven to start at a certain time.
- 12 Clock:** Set the clock time.
- 13 Oven Light:** Turn on/Turn off the oven light.

NOTES

- The Door Lock function is not available on this model. Only the Control Lock function is provided.
- To change the cooking temperature rapidly 10 degrees at a time, press and hold the up or down arrow button.

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. Only a 12-hour clock is available on this model.



To set the clock time

1. Press the **CLOCK** button.
2. Enter the current time using the arrow buttons.
3. Press the **START/SET** button to confirm the settings.

NOTE

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

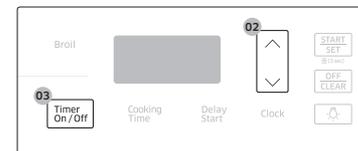
Kitchen timer

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



1. Press the **Timer On/Off** button.

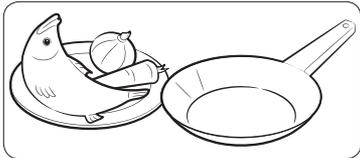
Once	Twice
Hours/Minutes	Turn off or Cancel the timer



2. Press the arrow buttons to enter the amount of time you want in minutes or hours and minutes.
3. Press the **Timer On/Off** button to start the timer.

Gas range

General cooktop instructions



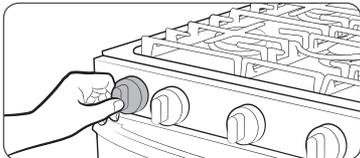
STEP 1

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



STEP 2

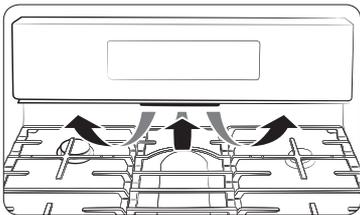
Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.

Oven vent/cooling vent



The oven vent is located under the oven Control panel. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good performance.

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

Cookware

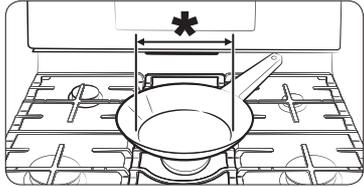
Requirements

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

Material characteristics

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

Size limitations

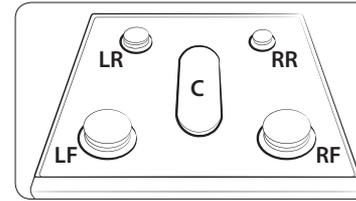


⚠ CAUTION

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

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

Gas burners



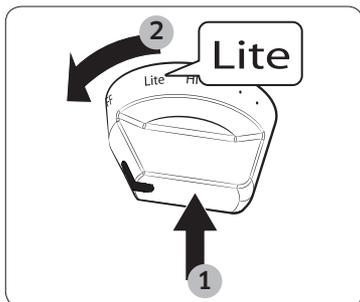
Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a LITE setting. Turning a knob to LITE ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob, showing which burner the knob controls. Each burner is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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 17,000 BTU	Power heating	Boiling food	Maximum output
Right Rear (RR) 5,000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 9,500 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15,000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9,500 BTU	General heating/ Low simmering	General food, casseroles, tomato sauce*	General-purpose cooking

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

Gas range

Ignition



Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

1. Push in the control knob, and then turn it to the LITE position. You will hear a “clicking” sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the LITE position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

Manual ignition

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

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

Flame level

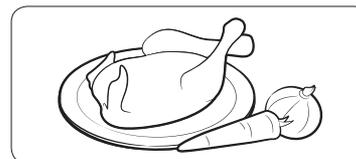
The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

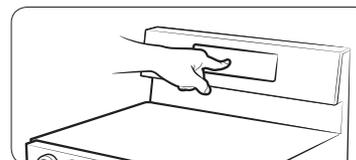
Gas oven

General oven instructions



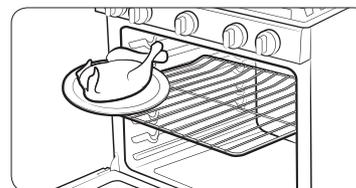
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

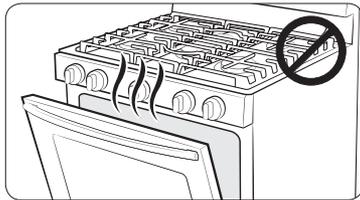
Place the container on a rack.



STEP 4

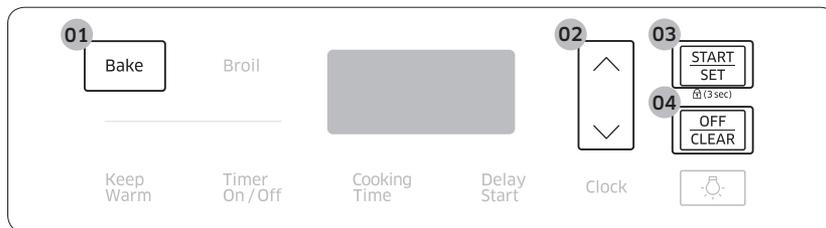
Close the door and start cooking.

Cooking mode



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

Baking



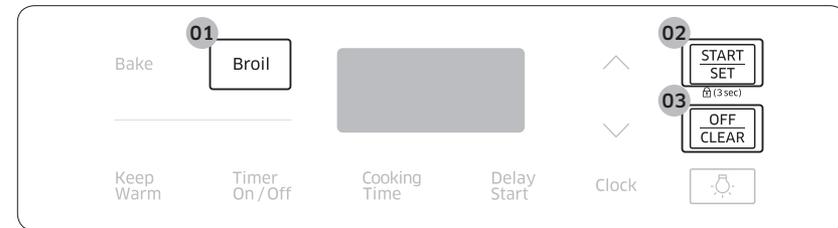
1. Press the **Bake** button.
2. If necessary, use the arrow buttons to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
 - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
 - When preheating is complete,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

NOTES

- To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.
- When pre-heating is complete, the oven beeps 6 times.
- To change the cooking temperature rapidly 10 degrees at a time, press and hold the up or down arrow button.

Broiling

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



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

NOTE

For a detailed broil rack guide, see page 16.

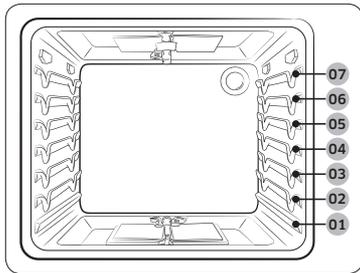
Temperature Limitations by Mode

Feature	Min	Max
Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Broil	LO	HI
Keep Warm	-	3 hours

Gas oven

Using the oven racks

Your gas oven range comes with 3 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents racks from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidentally coming out of the oven completely when you pull the racks out.



Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	6-4
Bundt cakes, pound cakes, frozen pies, casseroles	4 or 3
Fresh pizza, angel food cakes, small roasts	2
Turkey, large roasts, hams	1

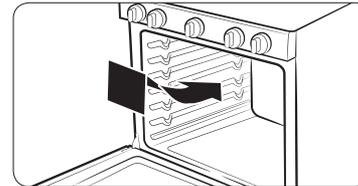
⚠ CAUTION

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

📖 NOTE

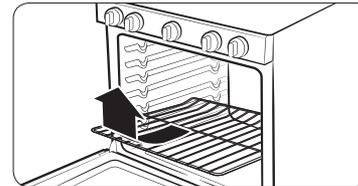
This table is for reference only.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

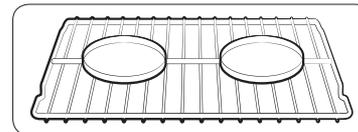
- Place the rear end of the rack on a rack guide.
- Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.



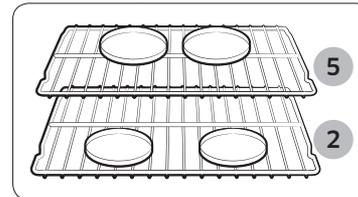
To remove an oven rack

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

Rack and Pan Placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. When baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it. When baking on a single oven rack, place the rack in position 3 or 4. When baking on two racks place the oven racks in positions 3 and 5 for the best results.

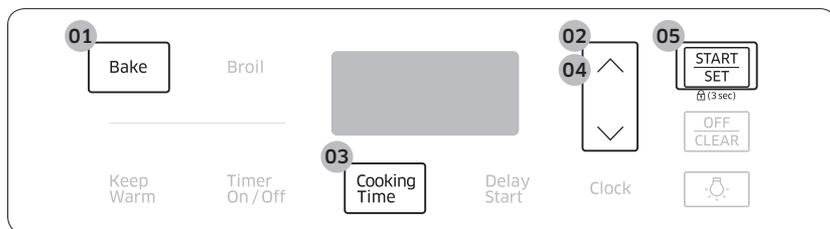
Cooking options

⚠ CAUTION

Food that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Timed Cook

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



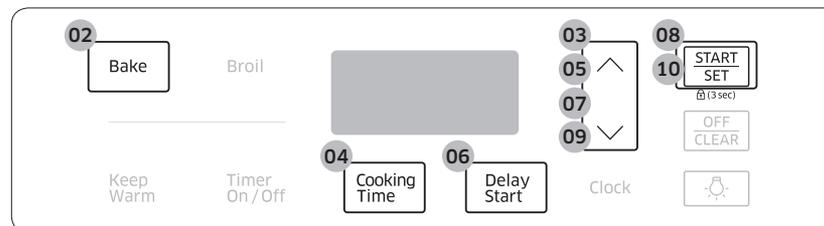
1. Press the **Bake** button.
2. If necessary, change the temperature using the arrow buttons.
3. Press the **Cooking Time** button.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the arrow buttons.
5. Press the **START/SET** button. The oven will automatically light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

📖 NOTE

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

Delay Start

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours.



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the **Bake** button.
3. If necessary, change the temperature using the arrow buttons.
4. Press the **Cooking Time** button.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes (9:59) using the arrow buttons
6. Press the **Delay Start** button.
7. Set the starting hour using the arrow buttons.
8. Press the **START/SET** button.
9. Set the starting minutes using the arrow buttons.
10. Press the **START/SET** button.
11. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

📖 NOTES

- To change the starting time, press the **Delay Start** button, enter a new starting time, and then press the **START/SET** button.
- To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** button, enter a different time, and then press the **START/SET** button.

Gas oven

Keep Warm

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



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the **Keep Warm** button.
3. Press the **START/SET** button. The oven heats up to 170 °F (77 °C).

NOTES

- You can cancel warming at any time by pressing the **OFF/CLEAR** button.
- To set the warming function during a timed cooking, press the **Keep Warm** button in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming mode ends or is canceled.

Oven Light

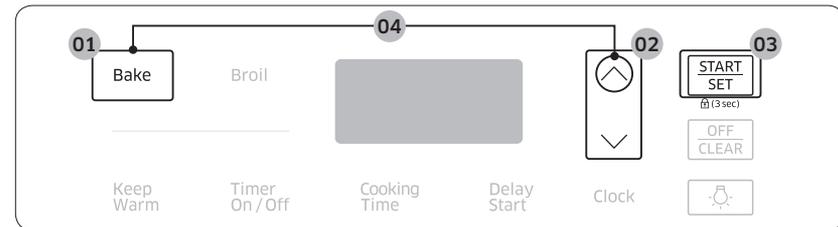


Press the **Oven Light** button to turn the oven light on and off.

The Sabbath Option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press **OVEN LIGHT** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.

To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** button.
2. Enter a desired temperature using the arrow buttons. The default temperature is 350 °F.
3. Press the **START/SET** pad. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.
4. Press the **Bake** and **Up** buttons simultaneously for 3 seconds to display "SAb". Once "SAb" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTES

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **^ (Up)** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "SAb" will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and **^ (Up)** simultaneously for at least 3 seconds.

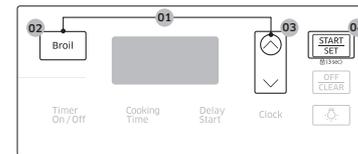
CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following buttons will function properly: the Arrow buttons, **Bake**, Oven **START/SET**, and Oven **OFF/CLEAR**.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

Non-Cooking functions

Temperature adjust

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



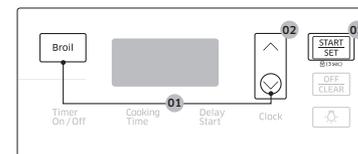
1. Press the **Broil** button and **^ (Up)** button simultaneously for 3 seconds.
2. Press the **Broil** button to select a higher(+) or lower(-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the arrow buttons.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.

NOTE

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

Sound

Mute/unmute the oven.



1. Press the **Broil** button and **∨ (Down)** button simultaneously for 3 seconds.
2. Press the arrow buttons to select unmute or mute.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Maintenance

Cleaning

Control panel

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

1. Press and hold the **START/SET** button for 3 seconds to lock the control panel.
2. Clean the control panel using a soft cloth dampened with plain water, warm soapy water, or glass cleaner. Do not spray cleansers directly onto the control panel.
3. When done, press and hold the **START/SET** button again for 3 seconds.

WARNING

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

Stainless steel surface

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

CAUTION

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

Racks

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

NOTES

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

Door

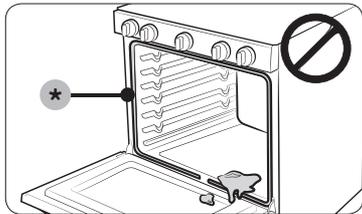
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

- **Inner surface:** Clean the inner side of the door manually using a soapy plastic scouring pad, and then wipe with a dry cloth. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.

Outer side

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



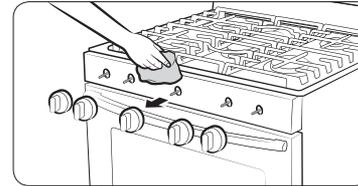
⚠ CAUTION

- Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.
- Do not let moisture or water enter the burner, electrical controls, or switches.

Surface burners

Burner controls

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



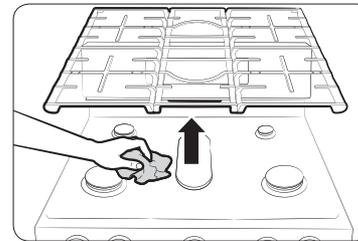
1. Pull the knobs off the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Push the knobs back onto the control valve stems.

⚠ CAUTION

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

Cooktop surface

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



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

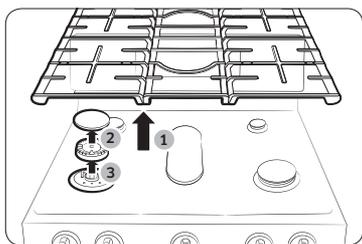
Maintenance

⚠ CAUTION

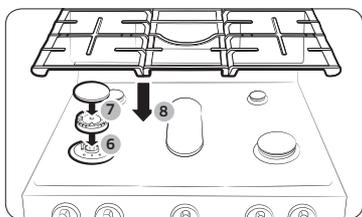
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.

Burner grates and components

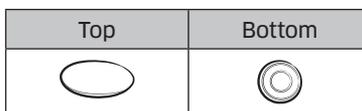
Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry the grates and burner components thoroughly.



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



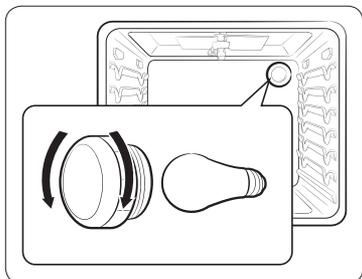
⚠ CAUTION

- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They are stable and rest flat when installed properly.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or against hard surfaces such as cast iron cookware.

Replacement

Oven light

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



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

⚠ CAUTION

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

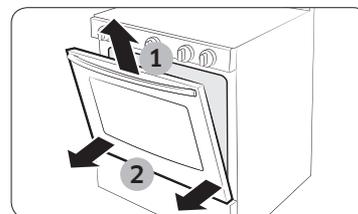
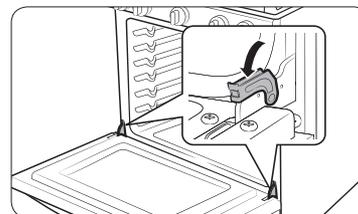
📄 NOTE

Remove the racks if they prevent you from accessing the oven light.

Reinstallation

Oven door

To remove the oven door



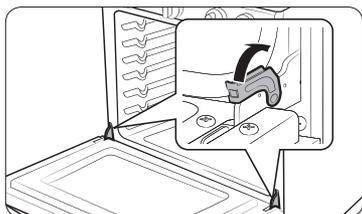
1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.
4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

⚠ WARNING

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.

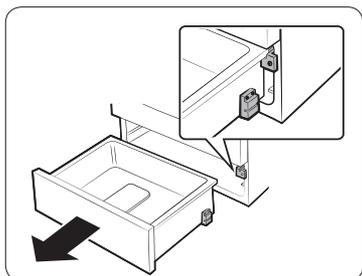
Maintenance

To re-install the oven door



1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door set at the same angle as the removal position (about 5 degrees from vertical), slide the hinge arms into the hinge slots at the bottom of the door.
3. Open the door fully. If you cannot open the door fully, the hinge arms are not properly in the hinge slots.
4. Lock the hinge arms by pushing them up against the front frame of the oven.
5. Close the door, and make sure it opens and closes normally.

Storage drawer



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

Troubleshooting

If you encounter a problem with the range, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

Problem	Possible cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or a circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
A 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.
A 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.	The surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 21 .
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (See page 21 .)

Problem	Possible cause	Action
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
The surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the off position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	There may be a malfunction. See the "Information codes" chart on page 28 .	Press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds, and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The oven temperature is too hot or cold.	The oven thermostat needs adjustment.	See page 19 .
The oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the OFF/CLEAR button. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, hold down Bake and ^ (Up) simultaneously for 3 seconds.

Problem	Possible cause	Action
The oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, hold down Bake and ^ (Up) simultaneously for 3 seconds.
	A loose or burned-out bulb.	See page 23 .
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
The oven smokes excessively during broiling.	Meat or food was not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See the broiling guide on page 16 .
	The controls are not being set properly.	See page 15 .
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.

Problem	Possible cause	Action
Steam or smoke is 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 coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, remove all food from the oven, and then set it to Bake at 550 °F for a minimum of 1 hour.
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
The oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Others

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

Problem	Possible cause	Action
The display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See page 15 .
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 16 .
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See page 12 .
	The oven thermostat needs adjustment.	See page 19 .
	There is aluminum foil on the racks and/or oven bottom.	Remove the foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See page 11 .
Food does not broil properly in the oven.	The oven controls are not set properly.	See page 15 .
	The oven door was not closed during broiling.	See page 15 .
	The rack has not been properly positioned.	See the broiling guide page on 16 .

Troubleshooting

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
C-20	Check the oven sensor.	<ol style="list-style-type: none">1. Press the OFF/CLEAR button, and then restart the oven.2. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds, and then then reconnect the power.
C-21	Oven overheating.	
C-30	Check the PBA NTC Sensor.	
C-31	Check the PBA NTC Sensor.	
C-F0	Check the PCB signals.	
C-d0	Check the control panel pads	

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

Warranty

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA or 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 United States or 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 United States or Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

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

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

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG.

SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

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

Registration

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

Questions

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

Model # _____ Serial # _____

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

Memo

Memo



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

* Requires reader to be installed on your
smartphone

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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

DG68-00773A-00

Cuisinière à gaz

Manuel d'utilisation

NX58K3310S*



SAMSUNG

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

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

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES.



LE BASCULEMENT D'UNE CUISINIÈRE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES DUES AUX PROJECTIONS, DES BLESSURES ET/OU DES ACCIDENTS MORTELS.

INSTALLEZ ET VÉRIFIEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN UTILISANT LES INSTRUCTIONS ET LE GABARIT D'INSTALLATION FOURNI AVEC LE DISPOSITIF.

- 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.
- 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.
- Pour éviter le basculement de la cuisinière, ne marchez pas, ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas sur la porte ou le tiroir.
- Si la cuisinière est, pour des raisons d'entretien ou de nettoyage, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place. L'installation du dispositif anti-basculement figure dans les consignes d'installation.

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité	4
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.	4
Symboles utilisés dans ce manuel	4
Avertissement concernant la proposition 65 de l'État de la Californie (États-Unis uniquement)	4
Commonwealth du Massachusetts	4
Sécurité générale	4
Sécurité incendie	5
Sécurité liée au gaz	5
Sécurité électrique et mise à la terre	6
Sécurité liée à l'installation	6
Sécurité de l'emplacement	7
Sécurité liée à la table de cuisson	7
Sécurité liée au four	9
Sécurité du tiroir de rangement	9
Présentation	10
Disposition	10
Accessoires fournis	10
Tableau de commande	11
Horloge	11
Minuterie	11
Cuisinière à gaz	12
Consignes générales concernant la table de cuisson	12
Ventilation du four/orifice de refroidissement	12
Récipient	12
Brûleurs à gaz	13
Allumage	14

Four à gaz	14
Consignes générales concernant le four	14
Mode de cuisson	15
Cuisson traditionnelle	15
Cuisson au grill	15
Utilisation des grilles du four	16
Options de cuisson	17
Fonctions de non cuisson	19
Entretien	20
Nettoyage	20
Remplacement	23
Réinstallation	23
Dépannage	24
Points à contrôler	24
Codes d'information	28
Garantie	28



Informations importantes relatives à la sécurité

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

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

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

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

Avertissement concernant la proposition 65 de l'État de la Californie (États-Unis uniquement)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales ou des effets nocifs sur la reproduction.

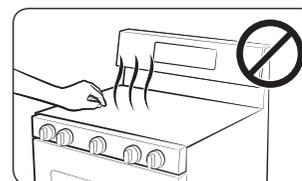
Commonwealth du Massachusetts

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

Sécurité générale

AVERTISSEMENT

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



- **Ne touchez pas** à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que le dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés de** la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- **Retirez tout élément d'emballage** de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la cuisinière si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes. Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. **N'utilisez jamais** de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.



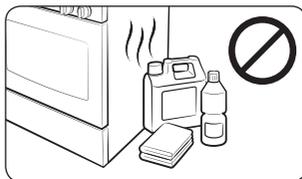


- Évitez tout choc sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur.
- Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension avant de procéder à la réparation.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.
- 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.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

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



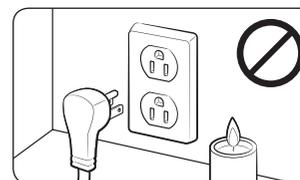
- N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, nettoyez régulièrement les orifices de ventilation.
- Ne laissez pas de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, utilisez un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.

- Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.
- N'utilisez JAMAIS cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas d'éléments tels que des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne placez aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.

Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

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



Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil au gaz ou électrique.
- Ne touchez aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Vérification des fuites de gaz

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



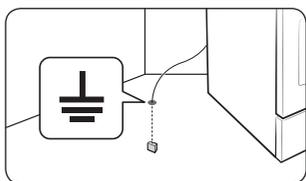


Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

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

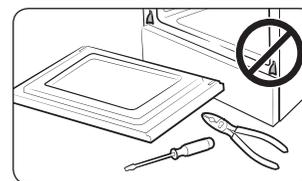


- Branchez la cuisinière sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
 - **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
 - **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
 - **N'utilisez jamais** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
 - **Ne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

Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

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



- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
 - Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
 - **Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
 - Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
 - **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
 - **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les poêles sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
 - **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.
 - **Assurez-vous que** votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.



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

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

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



- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.

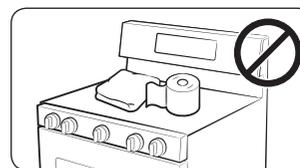
- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale tripolaire reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obturés et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).

- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.
- **Placez** la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

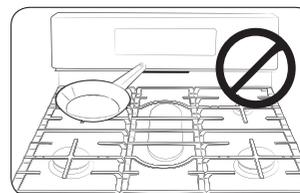


- **Assurez-vous que** tous les brûleurs sont éteints lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Avant l'allumage de tout brûleur, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour une utilisation avec un wok ou un anneau wok.
- Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être allumée.



Informations importantes relatives à la sécurité

- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous que** le repère de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
 1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
 2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
 3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.



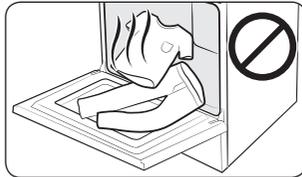
- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.
- **Ne portez** jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.
- **Ne 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.
- **Ne placez** aucun appareil portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- **Avant de retirer les grilles, vérifiez toujours** que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ne pas toucher avec vos mains les brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.
- Pour réchauffer un liquide tel qu'une sauce, remuez-le tout en le réchauffant.



Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

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



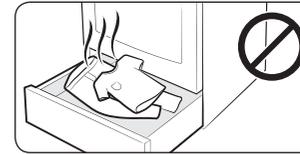
- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous que** la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.

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

Sécurité du tiroir de rangement

⚠ AVERTISSEMENT

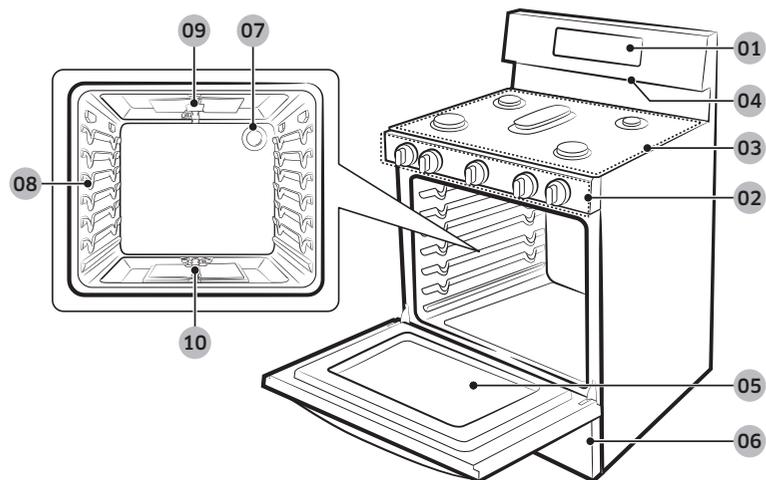
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **Ne laissez jamais** de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.

Présentation

Disposition

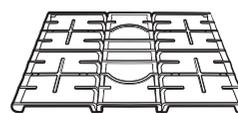


- 01 Affichage
- 02 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)
- 03 Brûleurs de surface
- 04 Ventilation du four
- 05 Porte du four amovible
- 06 Tiroir de rangement
- 07 Éclairage du four *
- 08 Système de grille du four.
- 09 Brûleur de four pour grill
- 10 Brûleur de four pour cuisson

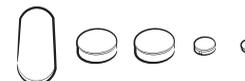
REMARQUE

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

Accessoires fournis



Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *

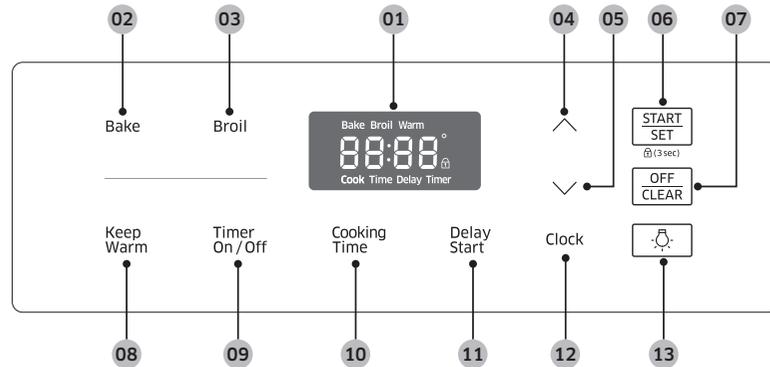


Grille plate (2) *

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'appels Samsung en appelant au numéro 1-800-726-7864. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.samsungparts.com.

Tableau de commande



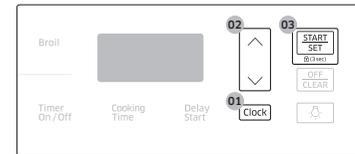
- 01 Écran : Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Cuisson traditionnelle, Cuisson au gril ou Nettoyage vapeur et le temps réglé pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
- 02 Bake (Cuisson traditionnelle) : Pour faire cuire des aliments en utilisant le brûleur du four.
- 03 Broil (Cuisson au gril) : Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.
- 04 ^ (Haut) : Pour régler la température et le temps de cuisson.
- 05 v (Bas) : Pour régler la température et le temps de cuisson.
- 06 START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) (Verrouillé) : Pour démarrer une fonction ou régler l'heure. Pour verrouiller le tableau de commande et la porte pour éviter les accidents.
- 07 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) : Pour annuler l'opération actuelle mais pas la minuterie.
- 08 Keep Warm (Maintien au chaud) : Pour maintenir les aliments cuisinés au chaud à basses températures.
- 09 Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie) : Pour activer ou désactiver la minuterie.
- 10 Cooking Time (Temps de cuisson) : Pour régler le temps de cuisson.
- 11 Delay Start (Départ différé) : Pour régler le four pour qu'il démarre à une certaine heure.
- 12 Clock (Horloge) : Pour régler l'heure.
- 13 Éclairage du four : Pour allumer/éteindre l'éclairage du four.

REMARQUES

- La fonction Verrouillage de la porte n'est pas disponible sur ce modèle. Seule la fonction Verrouillage de la porte est fournie.
- Pour changer rapidement la température de cuisson de 10 degrés à la fois, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas.

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Seule une horloge au format 12 heures est disponible sur ce modèle.



Pour régler l'heure

1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (Horloge)**.
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide des touches fléchées.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour confirmer les réglages.

REMARQUE

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

Minuterie

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



1. Appuyez sur le bouton **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**.

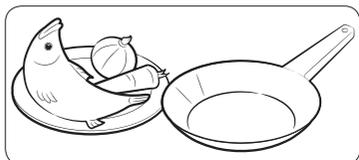
Une fois	Deux fois
Heures/Minutes	Pour désactiver ou Annuler la minuterie

2. Appuyez sur les touches fléchées pour saisir la durée que vous souhaitez en minutes ou en heures et minutes.
3. Appuyez sur le bouton **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** pour démarrer la minuterie.



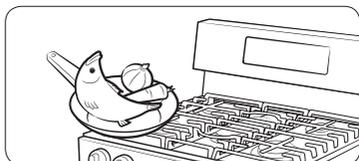
Cuisinière à gaz

Consignes générales concernant la table de cuisson



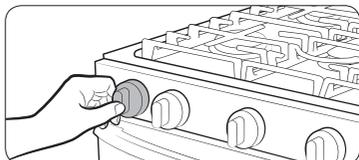
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

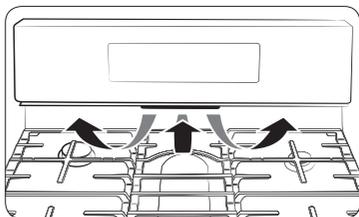
Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Ventilation du four/orifice de refroidissement



La ventilation du four se situe sous le tableau de commande de celui-ci. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion des brûleurs du four et permet d'obtenir de bonnes performances.

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

Récipient

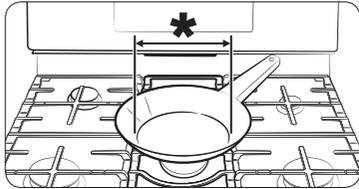
Exigences

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

Caractéristiques du matériau

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

Limitations de taille



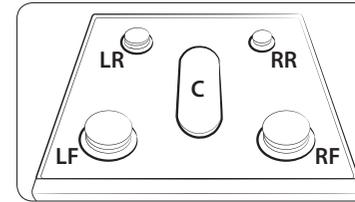
⚠ ATTENTION

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

* : 6 pouces maximum

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

Brûleurs à gaz



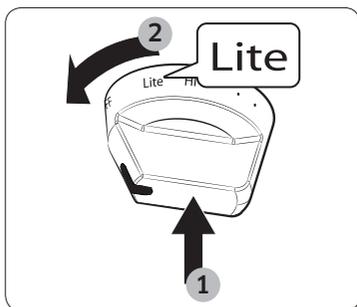
À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage LITE (ALLUMAGE). Si vous tournez un bouton sur la position LITE (ALLUMAGE), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur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

Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 17000 BTU	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 5000 BTU	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée
Centre (C) 9500 BTU	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 15000 BTU	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 9500 BTU	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général

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

Cuisinière à gaz

Allumage



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

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMAGE).
Le système d'allumage électronique a fonctionné correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position LITE (ALLUMAGE) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Allumage manuel

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

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

Niveau de flamme

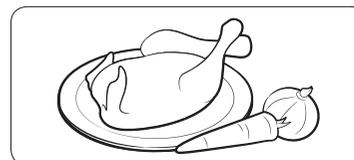
Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

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

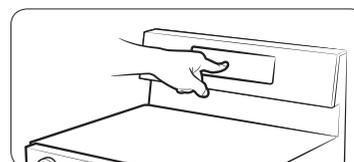
Four à gaz

Consignes générales concernant le four



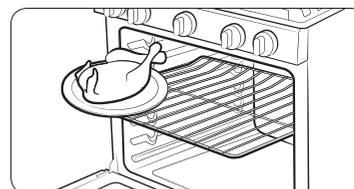
ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

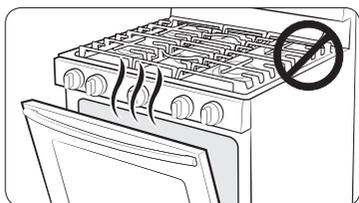
Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

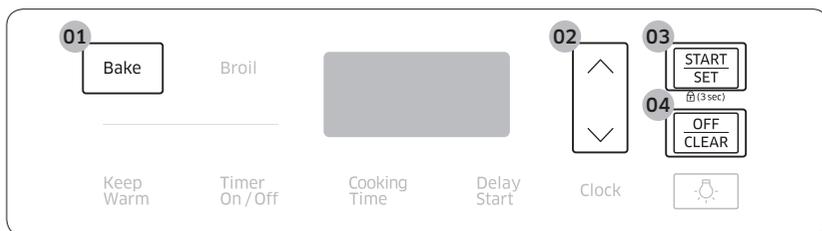
Fermez la porte et démarrez la cuisson.

Mode de cuisson



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

Cuisson traditionnelle



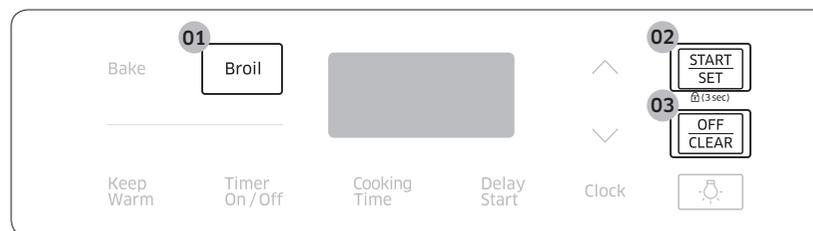
1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez les touches fléchées pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
 - Le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

REMARQUES

- Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le signal sonore retentit 6 fois.
- Pour changer rapidement la température de cuisson de 10 degrés à la fois, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas.

Cuisson au grill

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



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite.
2. Appuyez sur le bouton **Broil (Cuisson au grill)** une fois pour la température **HI (ÉLEVÉE)** ou deux fois pour **LO (FAIBLE)**.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour démarrer le grill.
4. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
5. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
6. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

Pour obtenir un guide détaillé de la grille du grill, consultez la page 16.

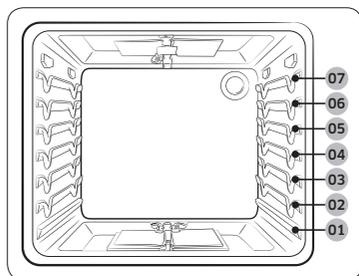
Limites de température selon le mode

Fonction	Mini.	Maxi.
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Cuisson au grill	LO (FAIBLE)	ÉLEVÉE
Maintien au chaud	-	3 heures

Four à gaz

Utilisation des grilles du four

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



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

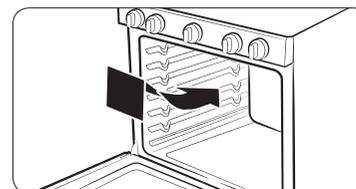
ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

REMARQUE

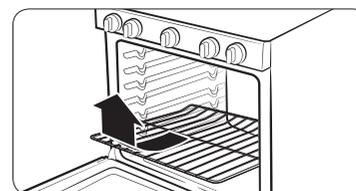
Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

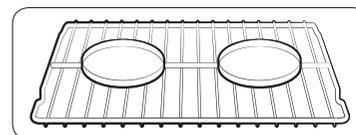
1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



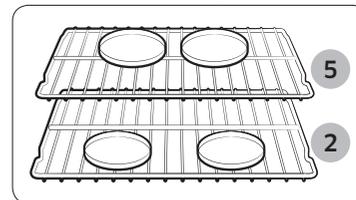
Pour retirer une grille du four

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

Emplacement de la grille et de la poêle



Grille unique



Grilles multiples

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

Lorsque vous cuisinez sur une seule grille du four, placez-la en position 3 ou 4.

Lorsque vous faites une cuisson sur deux grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5 pour obtenir des résultats optimaux.

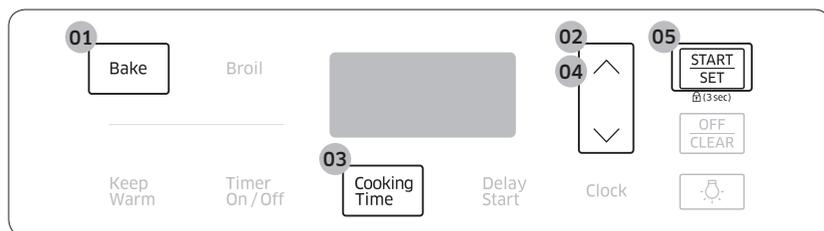
Options de cuisson

⚠ ATTENTION

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Cuisson minutée

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



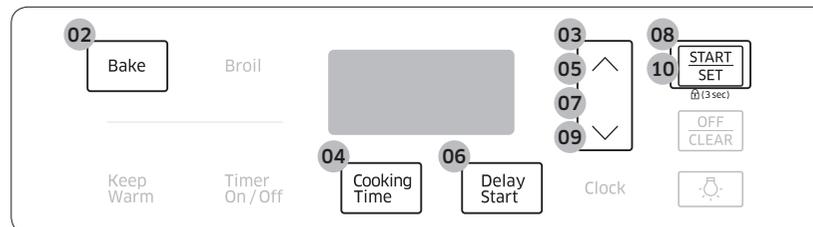
1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide des touches fléchées.
3. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide des touches fléchées.
5. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre.
La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

📖 REMARQUE

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

Départ différé

La fonction Départ différé vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Le départ différé peut être réglé jusqu'à 12 heures avant d'autres cuissons.



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide des touches fléchées.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes (9:59) à l'aide des touches fléchées.
6. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**.
7. Réglez l'heure de début à l'aide des boutons fléchés.
8. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
9. Réglez les minutes de l'heure de départ à l'aide des boutons fléchés.
10. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
11. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

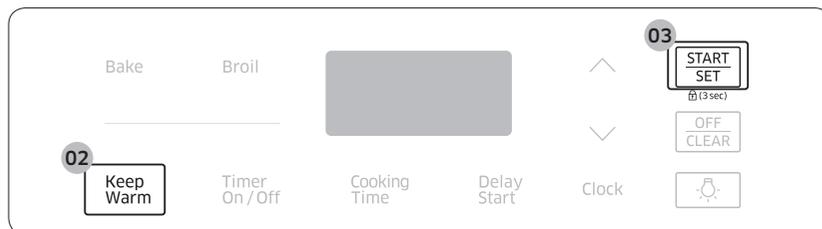
📖 REMARQUES

- Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**, saisissez une nouvelle heure de départ, puis appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**, saisissez une nouvelle durée, puis appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Four à gaz

Maintien au chaud

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

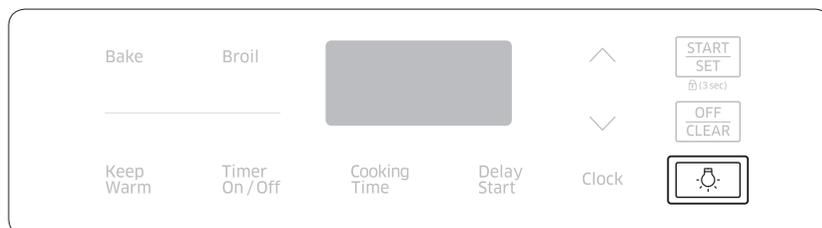


1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
Le four chauffe jusqu'à 170 °F (77 °C).

REMARQUES

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

Éclairage du four

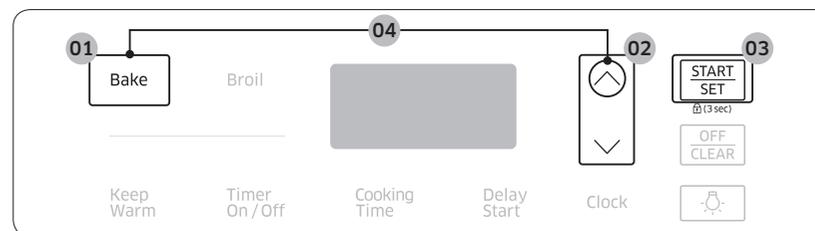


Appuyez sur le bouton **Éclairage du four** pour éclairer ou éteindre le four.

L'option Sabbath (Shabbat)

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

Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide des boutons fléchés. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **↑ (Haut)** pendant 3 secondes pour afficher « SAB ». Lorsque « SAB » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni n'affiche plus les modifications ultérieures.

REMARQUES

- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
Cependant, l'option Sabbath n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Sabbath (Shabbat), maintenez les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **^ (haut)** simultanément enfoncés pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Sabbath.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « SAB » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Sabbath et redémarrer le four jusqu'à la fin de Sabbath/Holidays (Shabbat/Vacances).
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Sabbath en maintenant les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **^ (haut)** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes.

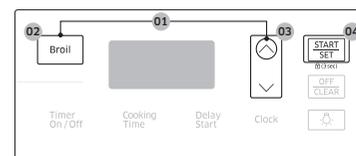
ATTENTION

- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Cuire lorsque l'option Sabbath est activée. Seuls les boutons suivants fonctionneront correctement : les boutons fléchés, **Bake (Cuisson traditionnelle)**, Oven (Four) **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et Four **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Sabbath. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

Fonctions de non cuisson

Réglage de la température

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



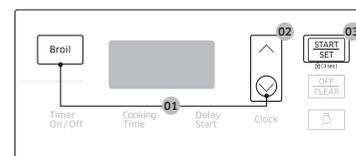
1. Appuyez simultanément sur les boutons **Broil (Cuisson au grill)** et **^ (Haut)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur le bouton **Broil (Cuisson au grill)** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
3. Entrez une valeur d'ajustement de la température (0 à 35) à l'aide des boutons fléchés.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Cet ajustement n'affecte pas la température du grill, il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Son

Coupe/Rétablit le son du four.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Broil (Cuisson au grill)** et **∨ (Bas)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur les boutons fléchés pour désactiver ou réactiver le son.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Entretien

Nettoyage

Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Maintenez le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau pure, de l'eau tiède savonneuse ou du produit à vitre. Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande.
3. Une fois terminé, maintenez à nouveau le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** enfoncé pendant 3 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces du four à gaz sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si le four a été éloigné du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre le four en place. Dans le cas contraire, le four peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

Surface en acier inoxydable

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

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

Grilles

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

📖 REMARQUES

- Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour l'achat en ligne, visitez notre site à l'adresse <http://www.samsungparts.com/Default.aspx> et recherchez la référence DG81-01629A.

Porte

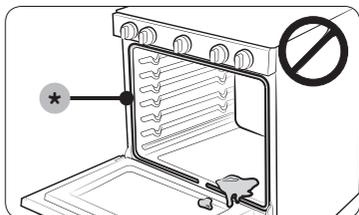
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

Côté intérieur

- **Surface intérieure** : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.

Côté extérieur

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



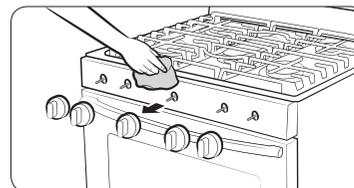
⚠ ATTENTION

- Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.
- Ne laissez pas pénétrer de l'humidité ou de l'eau dans le brûleur, dans les commandes électriques ou dans les commutateurs.

Brûleurs de surface

Commandes des brûleurs

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



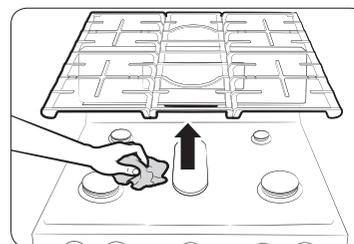
1. Tirez les boutons hors des tiges des vannes de commande comme indiqué.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinsérez les boutons sur les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

⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Surface de la plaque de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



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

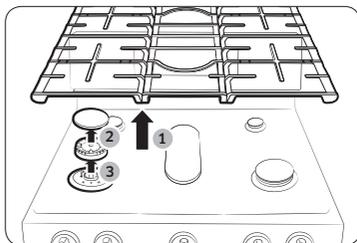
Entretien

⚠ ATTENTION

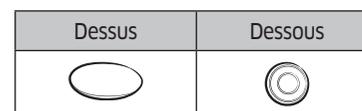
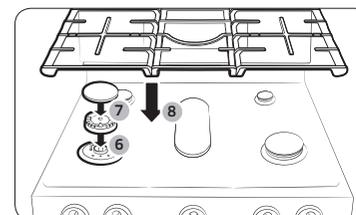
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.



6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.
7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Repositionnez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

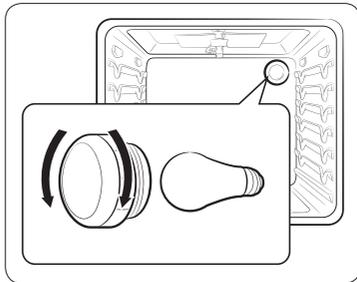
⚠ ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils sont stables et reposent à plat lorsqu'ils sont positionnés correctement.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e)s contre les autres ou contre des surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.

Remplacement

Éclairage du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

⚠ ATTENTION

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four à gaz est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

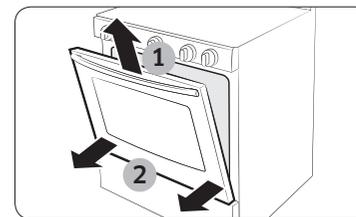
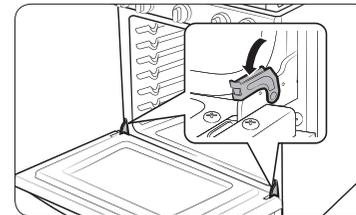
📖 REMARQUE

Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.

Réinstallation

Porte du four

Pour retirer la porte du four :



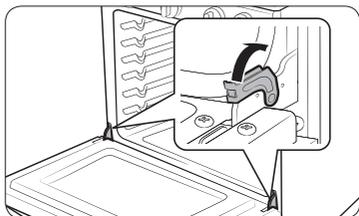
1. Éteignez le four.
2. Ouvrez la porte au maximum.
3. Tirez les verrous de la charnière hors du corps du four et abaissez-les vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.
4. Fermez la porte à 5 degrés par rapport à la verticale. Il s'agit de la position de retrait.
5. Tout en maintenant fermement les deux côtés de la porte du four, soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas de la porte soient délogés.
6. Placez la porte dans un lieu sûr.

⚠ AVERTISSEMENT

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures physiques.
- Afin d'éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer sa porte.

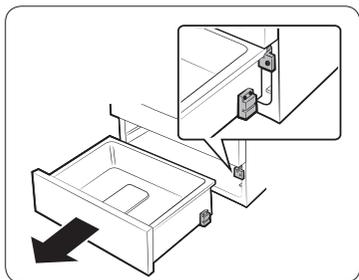
Entretien

Pour réinstaller la porte du four



1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait (environ 5 degrés par rapport à la verticale), faites glisser les bras de charnière dans les logements de charnière situés en bas de la porte.
3. Ouvrez la porte au maximum. Si vous ne pouvez pas ouvrir la porte complètement, les bras de charnière ne peuvent pas être correctement positionnés dans les logements de charnière.
4. Verrouillez les bras de charnière en les poussant vers le haut contre l'encadrement avant du four.
5. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle s'ouvre et se ferme normalement.

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.
4. Placez la partie supérieure des deux côtés du tiroir sur les deux guidages en nylon et enfoncez suffisamment pour supporter le tiroir.
5. Remettez le contenu puis poussez le tiroir tout en soulevant légèrement l'avant pour le fermer.

Dépannage

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

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position Désactivation et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position OFF (Désactivation) .
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause possible	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou un disjoncteur peut avoir été 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.
Un 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 aux pages 21 .
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page 21 .)

Problème	Cause possible	Action
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position off (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.

Dépannage

Four

Problème	Cause possible	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Cela peut indiquer un dysfonctionnement. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page 28 .	Appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
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.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 19 .
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 le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre uniquement le four, appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) . Pour annuler la fonction Sabbath (Shabbat) et réactiver les commandes et signaux, maintenez les boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et ^ (Haut) simultanément enfoncés pendant 3 secondes.

Problème	Cause possible	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath (Shabbat) et réactiver les commandes et signaux, maintenez les boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et ^ (Haut) simultanément enfoncés pendant 3 secondes.
	Une ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page 23 .
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, en page 16 .
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 15 .
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.

Problème	Cause possible	Action
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou 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 les 30 minutes après le démarrage du premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, retirez tous les aliments du four, puis réglez-le sur Bake (Cuisson au four) à 550 °F pendant au moins 1 heure.
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Ceci est tout à fait normal.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essayez les bords des grilles du four.

Autres

Problème	Cause possible	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.

Problème	Cause possible	Action
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page 15 .
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page 16 .
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page 12 .
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page 19 .
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous à la page 11 .
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page 15 .
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page 15 .
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril à la page 16 .

Dépannage

Codes d'information

Code	Signification	Solution
C-20	Vérifiez le capteur du four.	1. Appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) , puis redémarrez le four. 2. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.
C-21	Surchauffe du four	
C-30	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
C-31	Vérifiez le capteur PBA NTC.	
C-F0	Vérifiez les signaux de la carte de circuit imprimé.	
C-d0	Vérifiez les touches du tableau de commande.	

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

Garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

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

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie un an (1) sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus des États-Unis ou sur le territoire du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

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

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.

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

SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTÉ, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES.

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

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

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

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

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

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

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

Enregistrement

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

Questions

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

N° de modèle _____ N° de série _____

Veillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.

Notes

Notes



Scan this with your smartphone

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

* Requier l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-00773A-00