

NX58H9950W*

NX58H9500W*

NX58K9500W*

Slide-In Gas Range

User manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

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.

Key features

Bigger is better

With a capacity of 5.8 cubic feet, this Samsung gas oven range offers more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.

A cooktop with 5 burners

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

Enhanced convenience with easy maintenance

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

Contents




Important safety information	5	5 Symbols used in this manual
		5 State of California Proposition 65 Warning (US only)
		5 Commonwealth of Massachusetts
		6 General safety
		7 Fire safety
		7 Gas safety
		8 Electrical and grounding safety
		9 Installation safety
		10 Location safety
		10 Cooktop safety
		12 Oven safety
		13 Warming drawer/lower drawer safety
		13 Self-cleaning oven safety
		14 Layout
		15 What's included
		16 Control panel
Overview	14	
Before you start	17	17 Display mode
		18 Clock
		19 Kitchen timer
		19 Oven vent/cooling vent
Gas range	20	21 Cookware
		22 Wok grate
		23 Griddle
		24 Gas burners
		25 Ignition
Gas oven	26	27 Cooking mode
		32 Recipe guide
		34 Racks
		36 Cooking options
		38 Special features
		43 Changing option settings
		48 Others
Warming drawer	49	50 Warming drawer
Maintenance	51	51 Cleaning
		58 Replacement
		59 Reinstallation
Troubleshooting	61	61 Checkpoints
		67 Information codes

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.

Gas appliances can cause low-level exposure to Proposition 65 listed substances, including but not limited to, benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, substances resulting from the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.

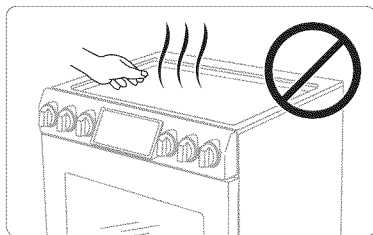
COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

- 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, obey the following precautions.

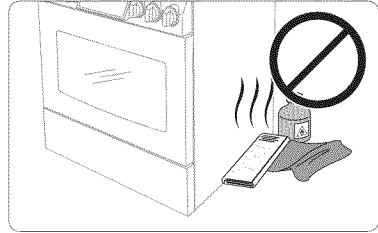
- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the 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).
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range. We recommend you utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of mis-use by children.



FIRE SAFETY

⚠ WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey 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 - buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.

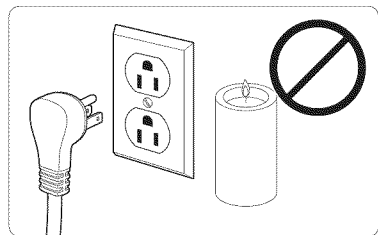


GAS SAFETY

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

If you smell gas:

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



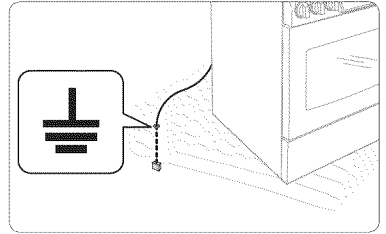
Checking for gas leaks

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

ELECTRICAL AND GROUNDING SAFETY

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

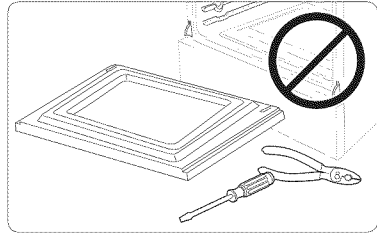
- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this range. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. 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, obey the following precautions.

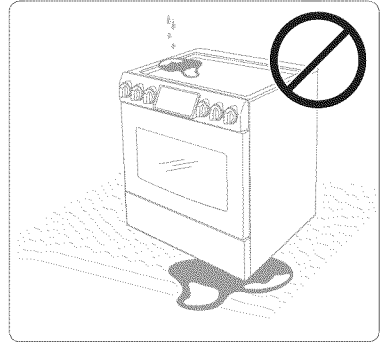
- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range 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, obey the following precautions.

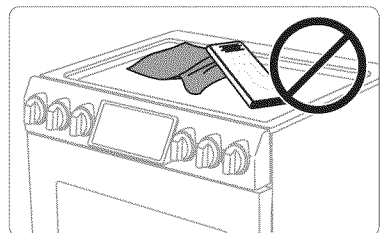
- This range is for indoor, household use only.
Do not install the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as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



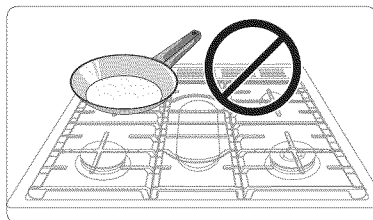
COOKTOP SAFETY

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

- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.



- **Always use** the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for top-range 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 a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unfrozen food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
 - 1) Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 - 2) Do not apply any creams, oils, or lotions.
 - 3) Cover with a clean, dry cloth.
- Place the pot on the center of the grate. On the Left Rear burner, do not place a pot more than 9" diameter. If you place a oversized at a wrong position, It might disturb the cooling air discharge or make flame on the burner undesired.

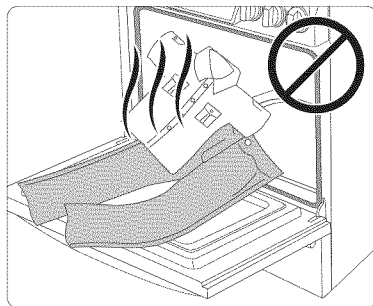


- To warm liquid such as sauces, stir it while warming.
- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- **Never leave** plastic items on the cooktop. Hot air from the vent can melt or ignite plastic items or cause a building 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 dried. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Always make sure** the controls are OFF and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of burning.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.
- **Take care** that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.

OVEN SAFETY

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

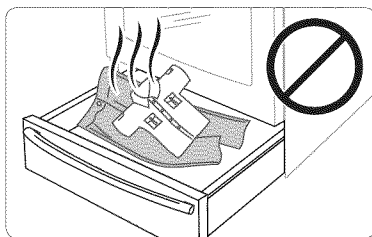
- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do 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 like material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack.
- 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.



WARMING DRAWER/LOWER DRAWER SAFETY

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

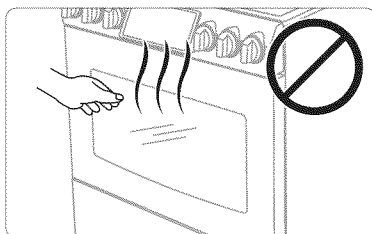
- The warming drawer is designed to keep hot foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140 °F.
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for 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 use** the drawer in the oven. **Do not put** the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.



SELF-CLEANING OVEN SAFETY

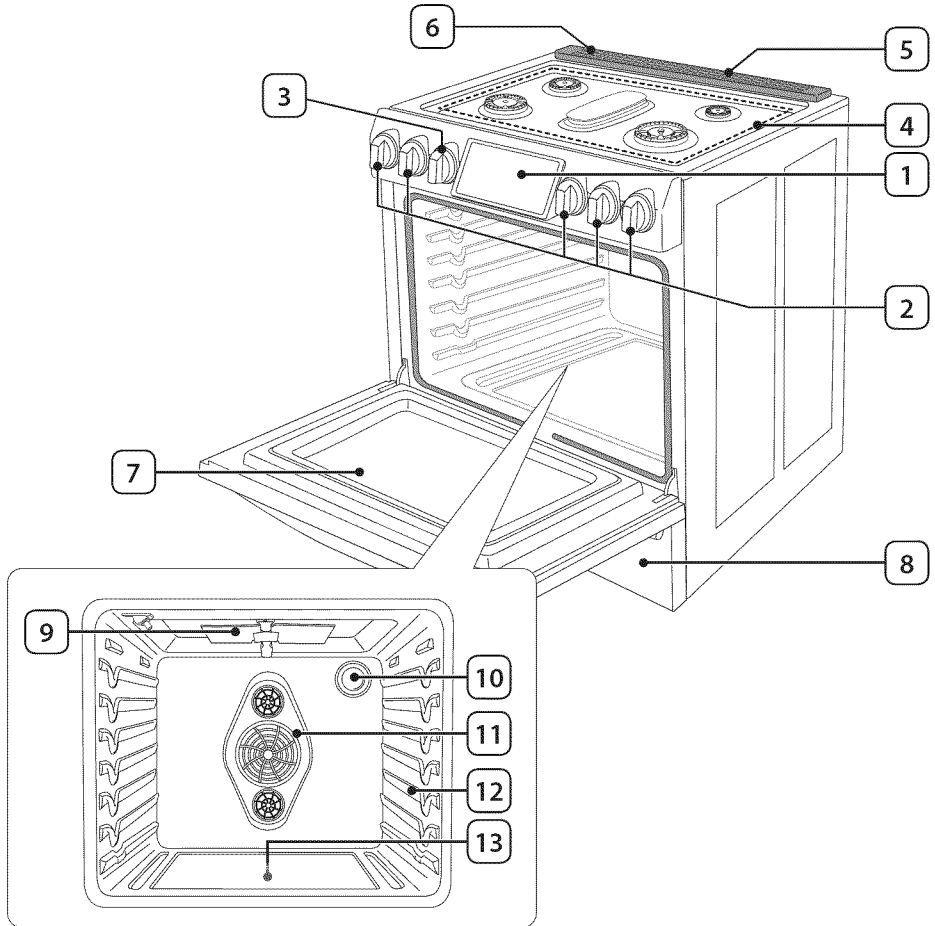
WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.
- Before starting a self-cleaning cycle, **remove** all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- **Do not self-clean** with the lower/warming drawer placed in the oven.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.



Overview

Layout

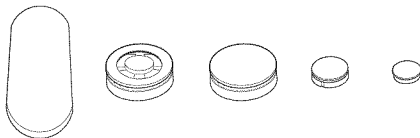


1	Touch display	8	Warming drawer
2	Surface burner knobs (5 pcs)	9	Broil oven burner
3	Warming drawer knob (1 pc)	10	* Oven light
4	Surface burners	11	Convection fan / Convection heater
5	Oven vent	12	Oven rack system
6	Cooling vent	13	Bake oven burner
7	Removable oven door		

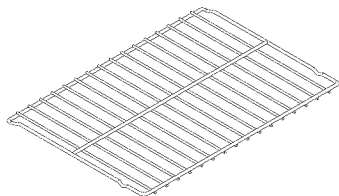
What's included



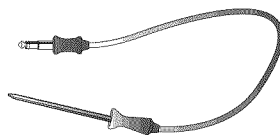
* Surface burner grates (3)



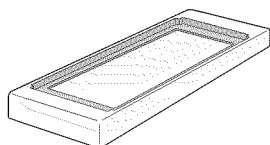
* Surface burners and caps (5)



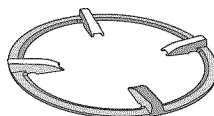
* Flat rack (2)



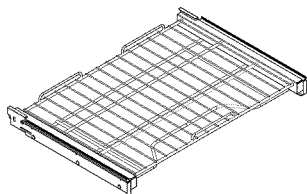
* Temp probe (1)



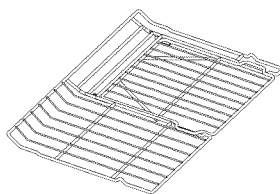
* Griddle (1)



* Wok grate (1)



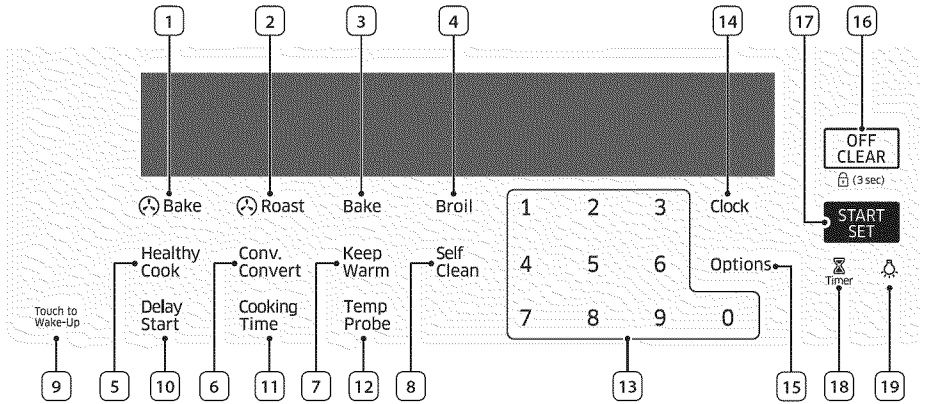
* Gliding rack (1)
NX58H9950W* Only



* Split rack (1)
NX58H9500W*/NX58K9500W* Only

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

Control panel



1	Convection Bake	Activate convection baking for large amounts of food on multiple racks.
2	Convection Roast	Activate convection roasting for large cuts of meat.
3	Bake	Bake food evenly using the lower oven burner.
4	Broil	Broil food using the upper oven burner only.
5	Healthy Cook	Bring up the Healthy Cook recipes that are specially designed for different food types.
6	Conv. Convert	Switch between baking mode and convection baking mode.
7	Keep Warm	Keep cooked food warm at lower temperatures between 150 °F and 200 °F (66 °C and 93 °C).
8	Self-Clean	Burn off food residues at very high temperatures.
9	Touch to Wake-Up	Activate the control panel display.
10	Delay Start	Set the oven to start at a certain time.
11	Cooking Time	Set the cooking time.
12	Temp Probe	Activate the temperature probe mode.
13	Numbers	Use to set the time, temperature, or preset.
14	Clock	Set the clock time.
15	Options	Display the user 9 options available.
16	OFF/CLEAR (Lock)	Cancel the current operation but not the timer. Lock the control panel and the door to prevent accidents.
17	START/SET	Start a function or set the time.
18	Timer	Activate or deactivate the timer.
19	Oven Light	Turn on/off the oven light.

Before you start

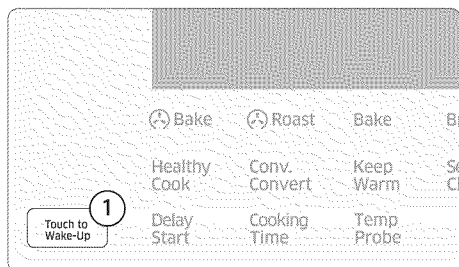
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

Display mode

Sleep

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

Wake-Up

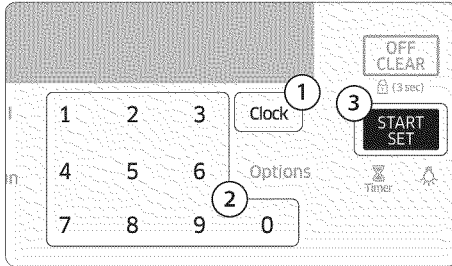


To activate the control panel, press **Touch to Wake-Up**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

Clock

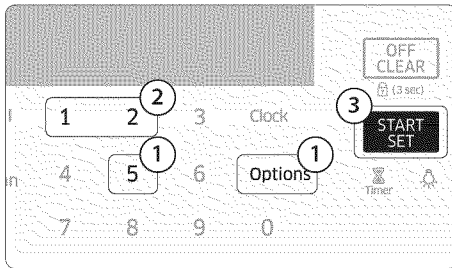
It is important to set the clock correctly to ensure automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour (default) and 24-hour.

To set the clock time



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

To change the time format



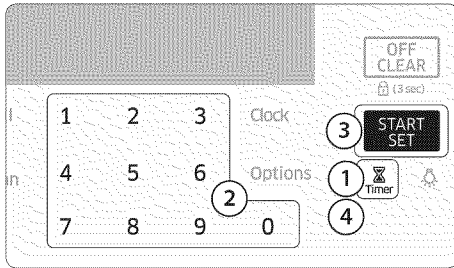
1. Press the **Options** button and then **5** on the number pad.
2. Press **1** for the 12-hour format or **2** for the 24-hour format.
3. Press the **START/SET** button.



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

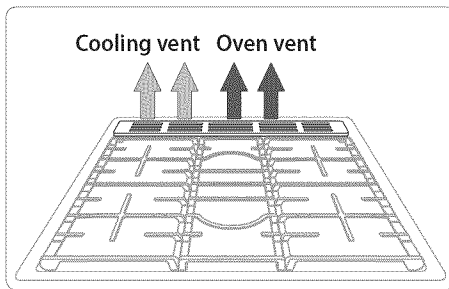
Kitchen timer

The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such as boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.



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

Oven vent/cooling vent



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

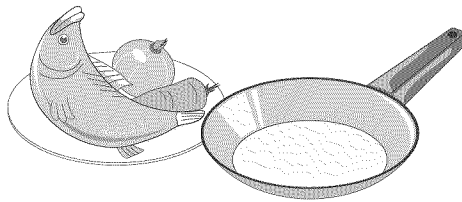
- Do not block the vent or its surroundings with objects.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

Gas range



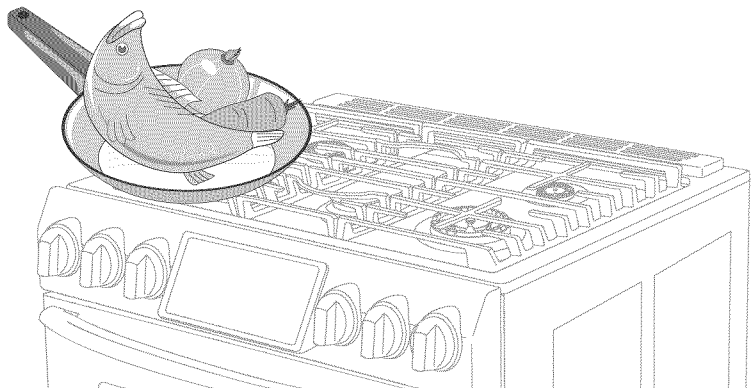
Step 1

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



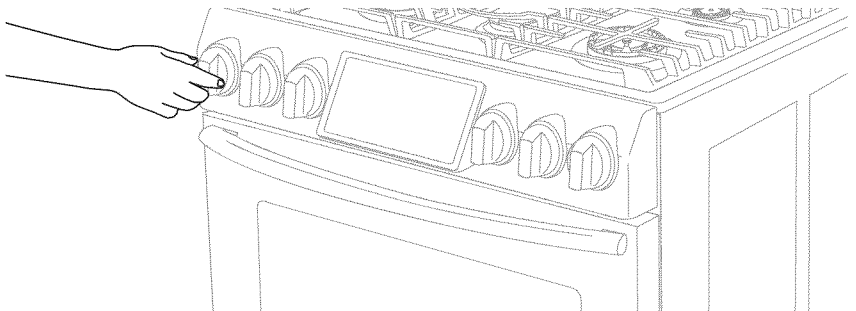
Step 2

Place the container on a surface burner.



Step 3

Ignite the surface burner.



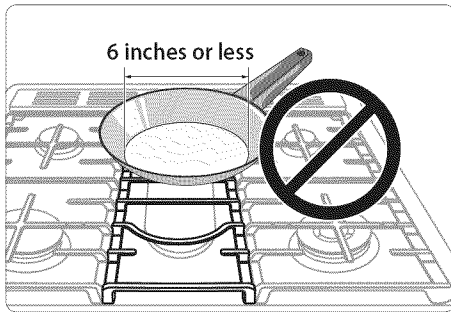
Requirements

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

Material characteristics

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

Size limitations

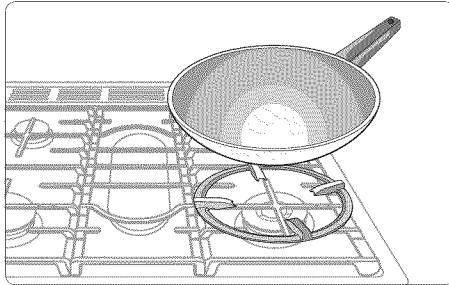


CAUTION

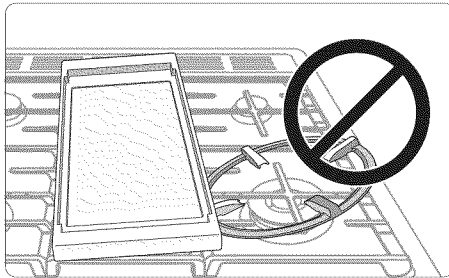
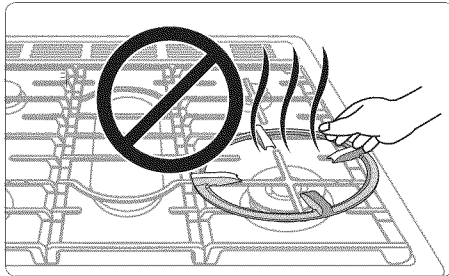
- Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spills, 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.

Wok grate

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



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

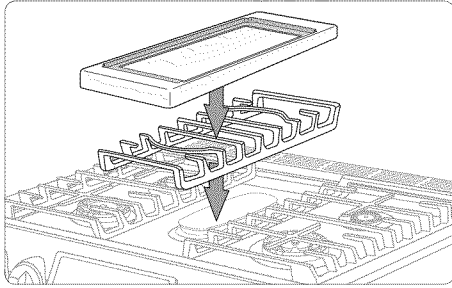


CAUTION

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

Griddle

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




The griddle is available only with the center burner on the center grate. Use caution when putting the griddle on the center grate.

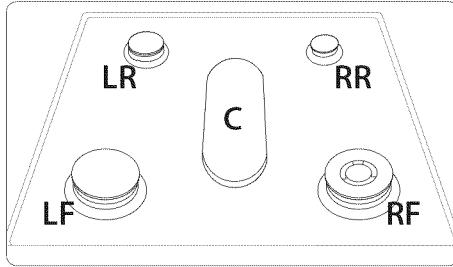
It is advisable to preheat the griddle. See the table below.

Type of Food	Preheating Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)
Hamburgers	5 min.	7 (HI)	7 (HI)
Fried Eggs	5 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)
Bacon	-	None	7 (HI)
Breakfast Sausages	5 min.	7 (HI)	7 (HI)
Grilled Cheese Sandwich	4 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)

CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
 - The griddle on the cooktop may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
 - The griddle is quite heavy because it is made of cast iron. Use both hands when placing or removing the griddle.
 - Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
 - Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
 - Do not use the griddle for other purposes like a cutting board or storage.
 - Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
-
-  Griddle settings may need to be readjusted over time.
 - The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
 - Do not leave the griddle rusty. Remove the rust before or during use of the griddle.

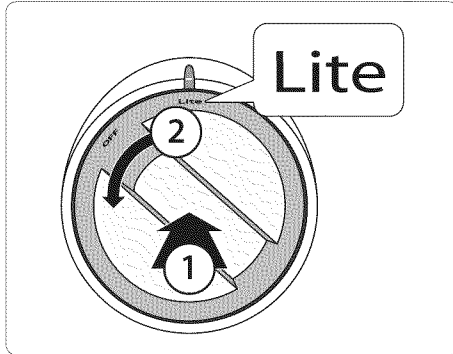
Gas burners



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

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 18000 BTU (*NX58H9950W* 19000 BTU)	Power heating/Low simmering	Boiling food, tomato sauce	Maximum output
Right Rear (RR) 5000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 9500 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9500 BTU	General heating/Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking

Ignition



Make sure all surface burners are properly installed.

1. Push in and turn the control knob to the **LITE** position. You will hear a "clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to 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

You can ignite the burner manually in case of a power failure. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the **LITE** position. 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

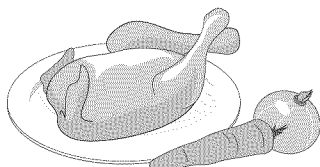
The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

WARNING

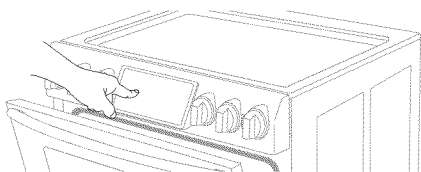
- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of 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

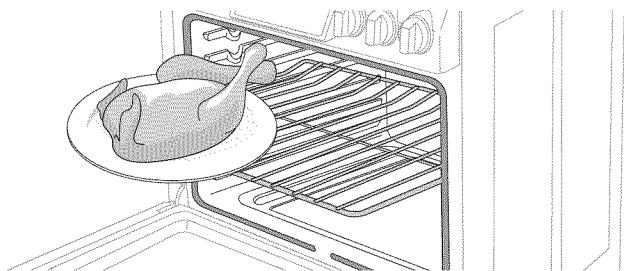
Step 1 Put all ingredients in a heat-safe container.



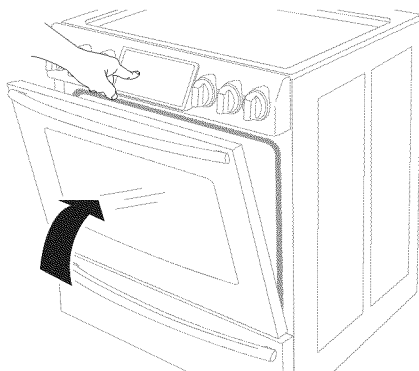
Step 2 Select a cooking mode, and then start preheating.



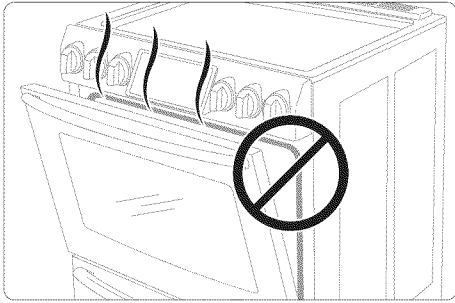
Step 3 Place the container on a rack.



Step 4 Close the door and start cooking.

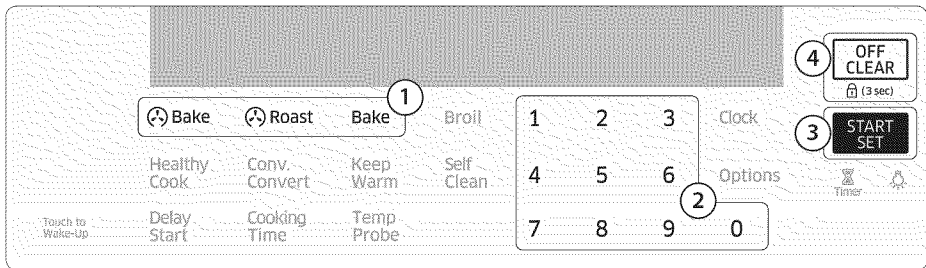


Cooking mode



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

Baking and roasting



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

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

Limitations

Feature	Minimum	Maximum
Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Broil	Lo	Hi
Self-Clean	2 hours	5 hours
Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Keep Warm	-	3 hours
Warming Drawer	Lo	Hi
Healthy Cook	100 °F	550 °F

For Convection Bake or Convection Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary.

Convection cooking

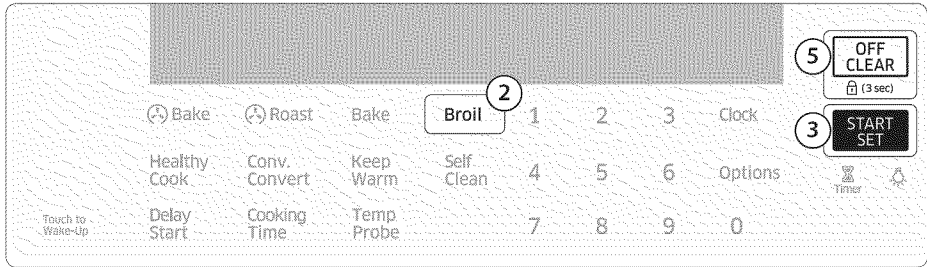
The convection fan at the back of the gas oven circulates hot air evenly throughout the oven cavities so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.

Convection baking	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. • When convection baking using multiple racks, place the racks in positions 3 and 5(for Cake), 2 and 5(for Cookie). • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	<ul style="list-style-type: none"> • Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease splatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. • See the "Roasting guide" on page 32 for details.

 To change the programmed temperature, press the  **Bake** or  **Roast** or **Bake** button, and enter a new temperature. Then, press the **START/SET** 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, and then place the pan on the desired rack.
2. Press the **Broil** button once for high temperature broiling or twice for low.
3. Press the **START/SET** button to start cooking.
4. When one side of the food is browned, turn it over and start cooking the other side.
5. When broiling on both sides is complete, press the **OFF/CLEAR** button.

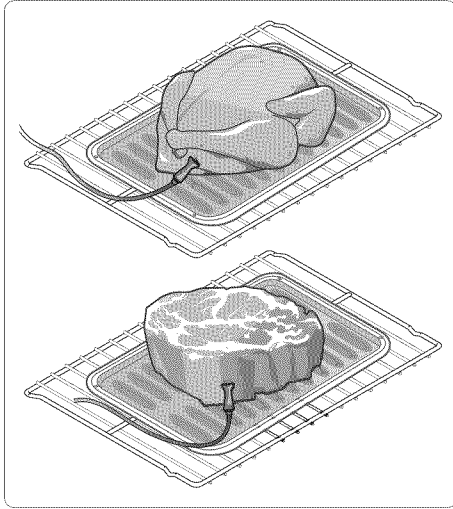


- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press the **Broil** button to switch from High to Low.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.

Temperature probe

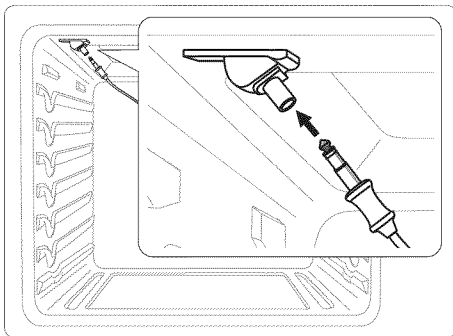
The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

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

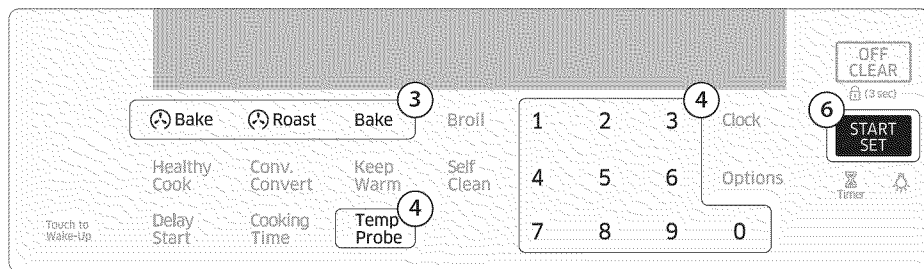


1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.

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



2. Insert the temperature probe plug into the socket on the top side wall of the oven.



3. Select the cooking operation (**Bake**, **Roast**, or **Bake**) and the temperature.
4. Press the **Temp Probe** button, and then set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the number pad.
5. Set an option (**Cooking Time**, **Delay Start**, or **Keep Warm**) if necessary.
6. Press the **START/SET** button. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.



The Temperature probe operation will shut off at either cases.

- When cooking time is over.
- When the temperature reaches to the setting value.

Once probe operation meets any conditions above, the operation will shut off automatically.

Temperature table

Type of food		Internal temperature (°F)
Beef / Lamb	Rare	140-150
	Medium	160-170
	Well done	175-185
Pork		175-185
Poultry		185-195



CAUTION

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



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


Recipe guide

Roasting guide

For detailed instructions, see page 27.

Food	Amount (lb)	Roasting time (minutes per pound)		Temperature (°F/°C)
Beef				
Rib Roast	3-5	Medium	28-33	350/177
		Well Done	30-38	350/177
Tenderloin Roast	2-3	Medium	35-45	350/177
		Well Done	45-55	350/177
Pork				
Roast (Bone-in or Boneless)	3-5	22-28		350/177
Chops	0.5-1 in thick	2 chops	30-40 total	350/177
		4 chops	40-50 total	350/177
		6 chops	45-55 total	350/177
Poultry				
Chicken, Whole	2.5-3.5	26-30		375/191
Turkey, Whole (Unstuffed *)	10-16	10-16		325/163
Turkey, Whole (Unstuffed *)	18-24	8-15		325/163
Turkey Breasts	4-6	18-23		325/163
Cornish Hen	1-1.5	50-75 total		325/163
Lamb				
Half Leg	3-4	Medium	25-30	325/163
		Well Done	30-35	325/163
Whole Leg	6-7	Medium	25-30	325/163
		Well Done	30-35	325/163

* Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °C).


 The size, weight, thickness, roasting temperature setting, and your preference of doneness will affect the roasting time. The guide above is based on foods starting at refrigerator temperature.

Broiling guide

For detailed instructions, see page 27.

Food	Quantity and/or Thickness		Power	Rack position	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Beef						
Ground Beef	Medium	1" thick (9 patties)	Hi	6	5	4
	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.					
Beef Steaks	Medium	1-in thick	Hi	6	7-8	4-6
	Well Done	1 to 1.5 lbs	Hi	6	10-12	5-7
	Medium	1.5-in thick	Hi	6	12-16	11-14
	Well Done	2 to 2.5 lbs	Hi	6	15-18	14-17
Steaks less than 1-in thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.						
Chicken						
Chicken	1 whole cut-up 2 to 2.5 lbs Split lengthwise		Lo	4	32-40	15-20
	2-3 breasts		Hi	4	15-20	7-12
	Chicken pieces 2.5lbs		Hi	4	18-20	12-15
Broil skin-side-down first. Spread open. Brush with melted butter before and halfway through broiling.						
Fish						
Fish Fillets	0.25- to 0.5-in thick		Hi	5 or 4	6-10	3-4
	0.5-in thick		Hi	5 or 4	7-10	5-6
	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.					
Ham						
Ham Slices (precooked)	0.5-in thick		Hi	5 or 4	7-10	5-6
	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1.5-in thick or home-cured ham.					
Pork						
Pork Chops	Well Done	2 (0.5-in thick)	Hi	5	9-11	6-9
	Slash fat.					
Lamb						
Lamb Chops	Medium	2 (1-in thick) about	Hi	5 or 4	8-12	5-8
	Well Done	10 to 12 oz	Hi	5 or 4	10-16	7-11
	Slash fat.					

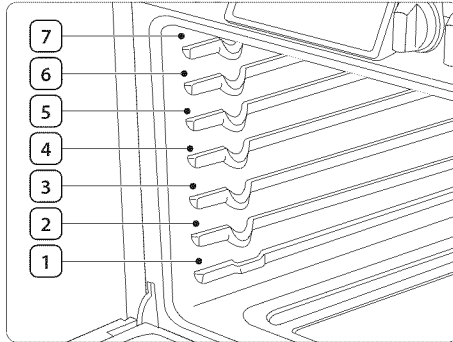
 Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.

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

Racks

Position

The gas oven range comes with 3 racks in 7 different positions. Each rack guide has a stop to prevent loosening during operation.

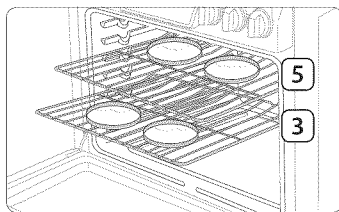


Position	Food type
6	Hamburgers and steaks
6 or 5	Toast
4 or 3	Biscuits, muffins, brownies, cookies
3	Bundt or pound cakes
2	Angel food cake, pies
1 or 2	Roasts (small or large), ham, turkeys

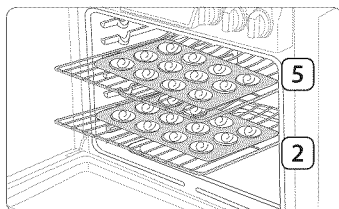
⚠ CAUTION

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- 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.

Multi-rack Baking



Cakes pans position



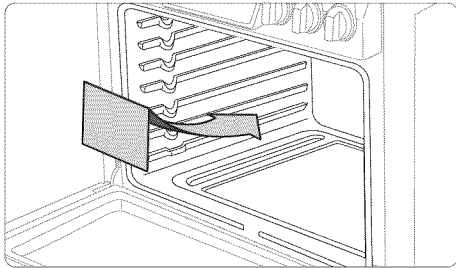
Cookie sheets position

- When baking cakes on two racks, place the racks in **position 3** and **5** for the best performance.
- When baking cookies on two racks, place the oven racks in **position 2** and **5**.
- For 4 baking pans on two racks: Place two pans in the rear of the upper rack, and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, secure a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space across items.
- When using the gliding rack, place it below the flat rack.

Baking items	Rack position
Cake	3 and 5
Cookie	2 and 5

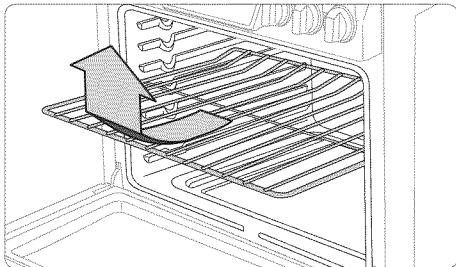
Inserting and removing an oven rack

To insert an oven rack



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

To remove an oven rack



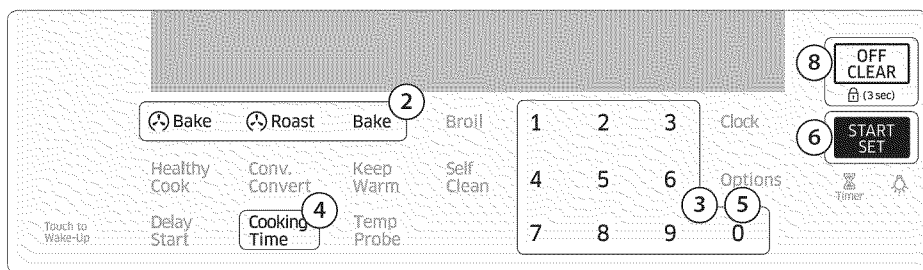
1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

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 cooking

Timed cooking instructs the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes. (Bake / Conv. Bake / Conv. Roast / Healthy Cook)

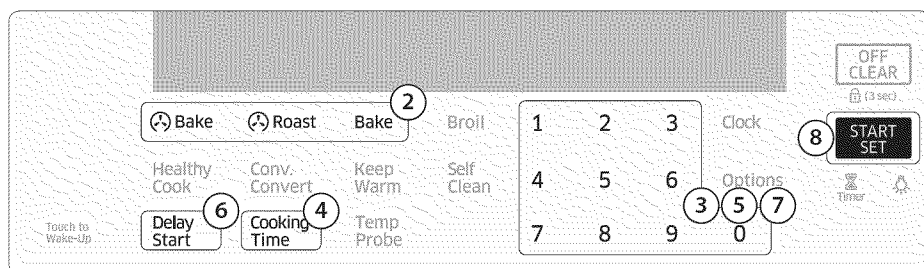


1. Put food on a rack, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **START/SET** button. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, the oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

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

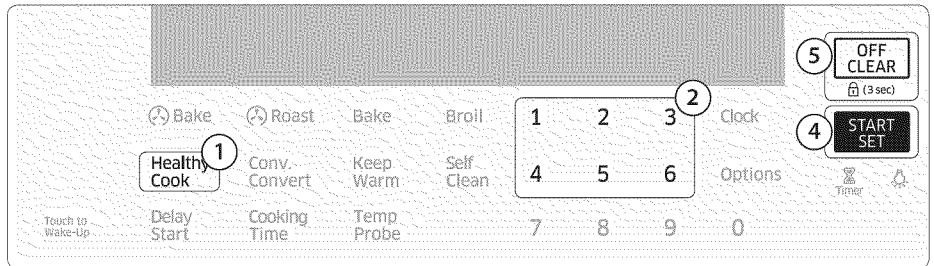
The gas oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

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

Special features

Healthy Cook

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



1. Press the **Healthy Cook** button. The default temperature is 375 °F.
2. Press the number that corresponds to the option you want. See the table below.

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

3. Set the temperature between 100 °F and 550 °F using the number pad. See pages 39 and 40 for more information.
4. Press the **START/SET** button to start cooking.
5. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button.

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

Specialized items

1. Dehydrate

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. In case of fruits, adding lemon(or pineapple) juice or sprinkling sugar is helpful to make a sweet taste.

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

2. Baked potato

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

3. Grilled chicken

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

4. Salmon steak

Salmon steak is specially designed to cook salmon steaks.

5. White fish fillet

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

6. Bread proof

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



CAUTION

- Do not use Bread proof when the oven temperature is above 100 °F. If temperature is above 100 °F, this mode won't be able to use. Wait until the oven cools down.
- Do not use Bread proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 or 4 and cover it with a cloth or with plastic wrap. The plastic wrap may need to be anchored underneath the container so that the oven does not blow off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

Healthy Cook guide

The Healthy Cook guide below provides recommended settings for each cooking item. Use this guide for your reference.

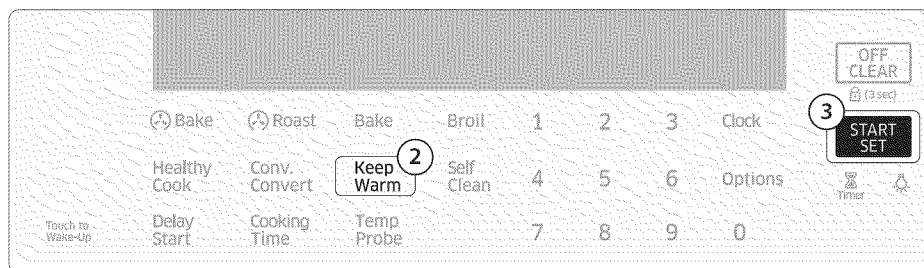
Food	Quantity	Rack position	Temperature (°F)	Cooking time (min.)	Recommendations
Dehydrate	Fruits or Vegetables 150-200 g	3 or 4	100-175	Over 180	See page 39.
Baked Potato	6 ea 42.3 oz (1200 g)	2	375-425	40-50	Put 6 potatoes on a tray or baking dish. Do not cut the potatoes in half. Season the potatoes after cooking if desired.
Grilled Chicken	Chicken pieces 1000 g - 1200 g	2	375-425	40-50	Put the chicken pieces on a tray or baking dish. Season the chicken after cooking if desired.
Salmon Steak	3 pieces 19.5 oz (550 g)	2	Hi-Lo	10-15	Put the salmon steaks on a tray or baking dish. Season the salmon after cooking if desired.
White Fish Fillet	3 fillets (520 g)	3 or 4	400-425	10-15	Put the fish fillets on a broiler pan or baking dish. Season the fish after cooking if desired. To prevent the fish from over browning or drying out, cover the fish with aluminum foil.



In case of chicken, salmon, and fish, making the sheath in a thick portion is recommended.

Keep Warm

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



1. Place the food and container 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).



- 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 gas oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming finishes or is canceled.

The Sabbath Option



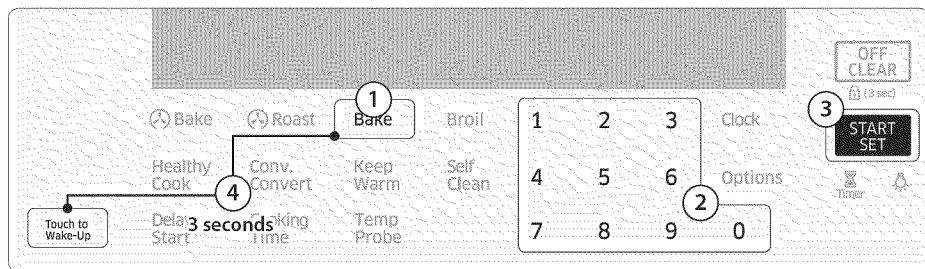
(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

Use this option only for baking on the Jewish Sabbath & Holidays. For more information, visit the website at <http://www.star-k.org>


With the Sabbath option

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

To enable the Sabbath option



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

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

CAUTION

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

Changing option settings

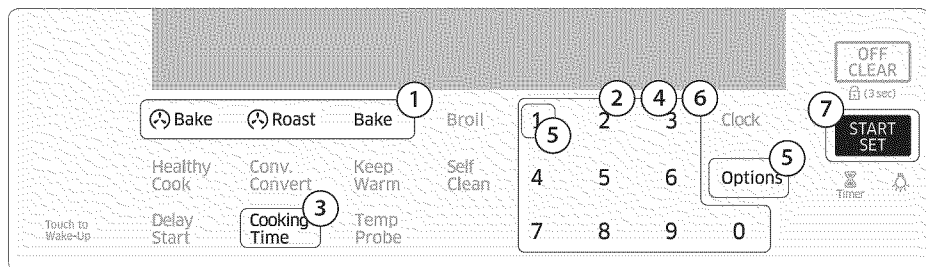
Press the Options button to change various settings of the gas oven range to your preference. The Options menu is available only when the oven is off.

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

Favorite Cook

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

To set or change a favorite cook mode

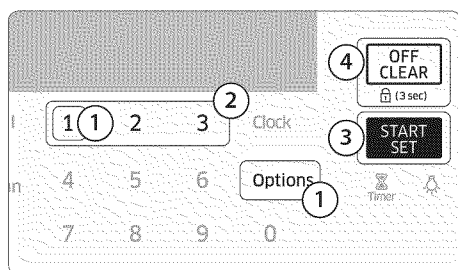


1. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
2. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** button.
4. Enter a desired cooking time using the number pad.
5. Press the **Options** button, and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

1	2	3
Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3

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

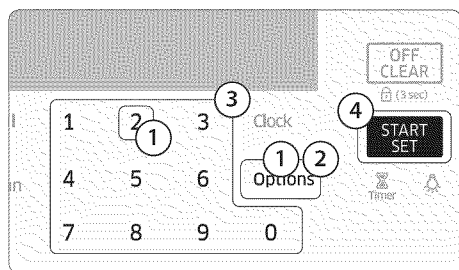
To use or recall a favorite cook mode



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

Temperature

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



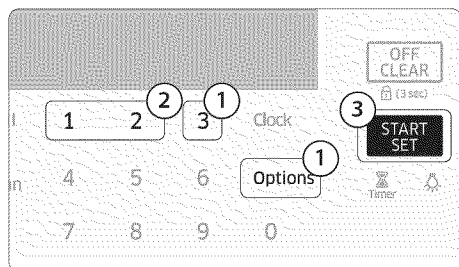
1. Press the **Options** button and then **2** on the number pad.
2. Press the **Options** button to select a higher (+) or lower (-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0~35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.



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

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

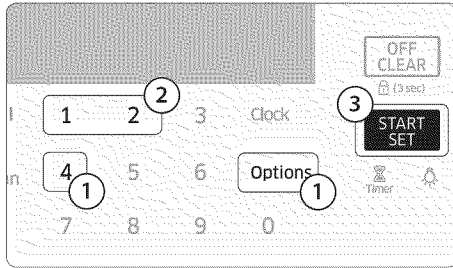
Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



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

Auto Conversion

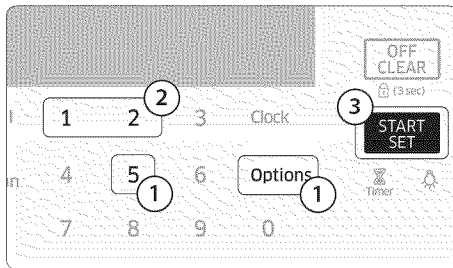
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.



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

Time/date (12hr / 24hr)

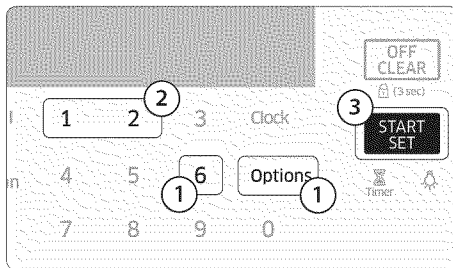
Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.



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

Energy saving

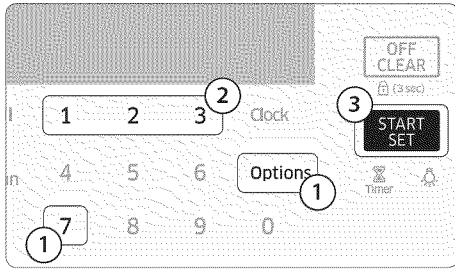
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



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

Language

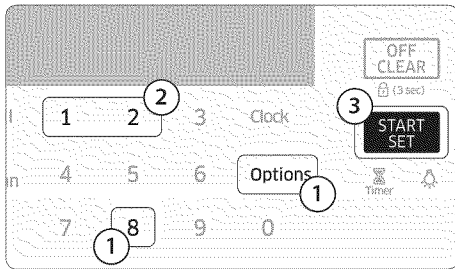
Select a preferred language from English, French, or Spanish.



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

Sound

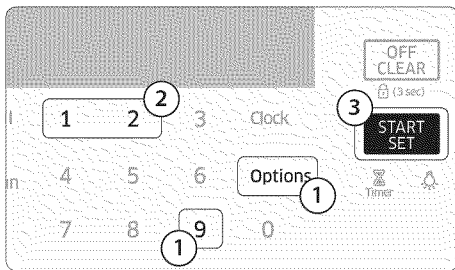
Mute/unmute the oven.



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

Demo mode

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

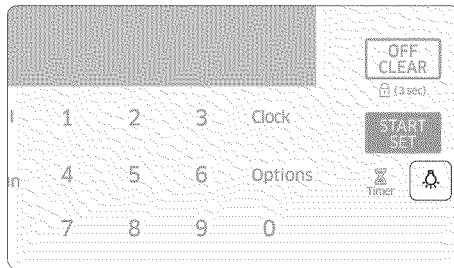


1. Press the **Options** button and then **9** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Others

Oven light

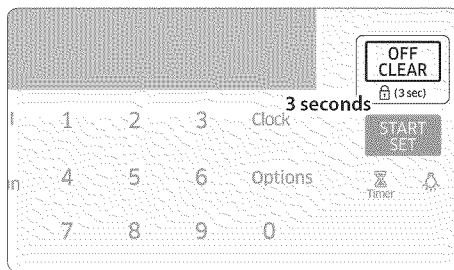
Turns the oven light on and off.



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

Oven lock

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

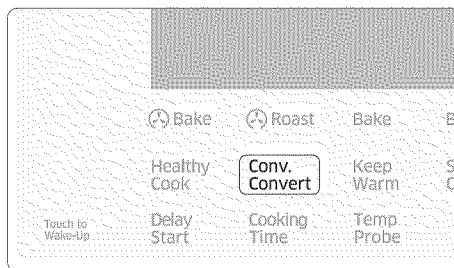


Press and hold the **OFF/CLEAR** button for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door.

When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.

Conv. Convert

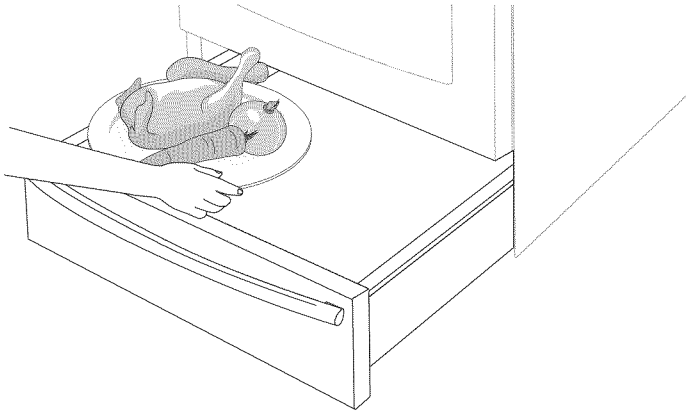
Switch between baking and convection baking modes. In baking mode, press the **Conv. Convert** button to switch to convection baking mode.



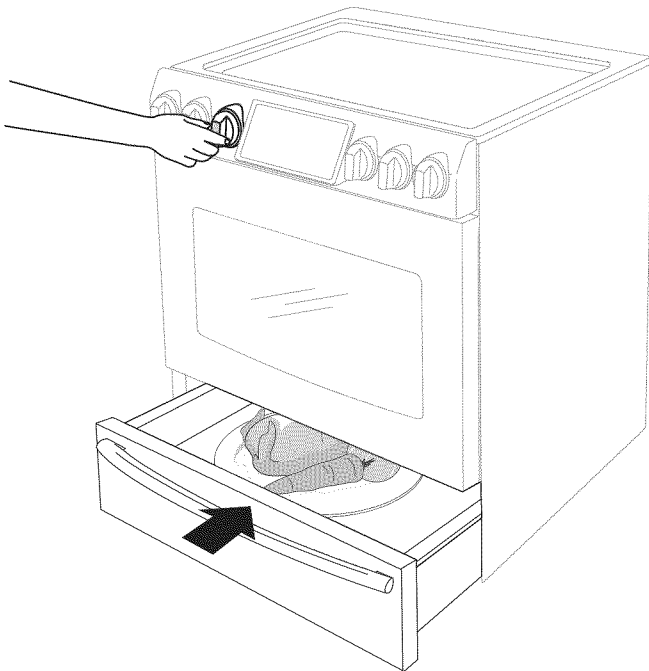
When you press the **Conv. Convert** button in the Bake mode, the cooking mode will be changed to Convection Bake.

Warming drawer

Step 1 Put the cooked food in its container into the warming drawer.

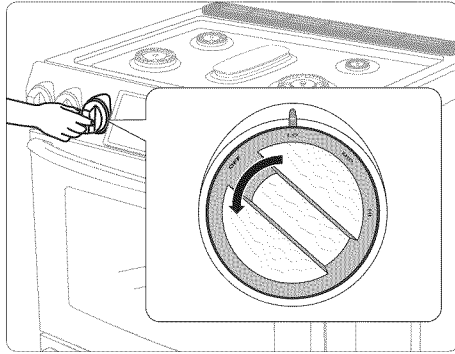


Step 2 Close the warming drawer and set the Warming level. (Lo-Med-Hi)



Warming drawer

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



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



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

Recommendations

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



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



CAUTION

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

Maintenance

Cleaning

Control panel

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

1. Press and hold the **OFF/CLEAR** button for 3 seconds to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft, wet cloth or glass cleanser in warm, soapy water.
3. When done, press and hold the **OFF/CLEAR** 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.



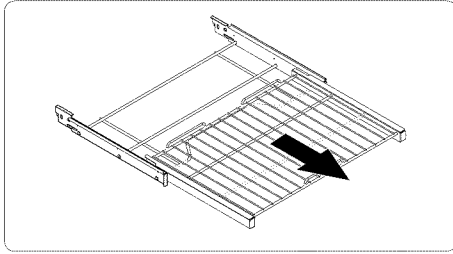
CAUTION

- 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.

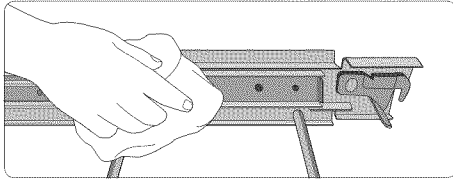
Racks

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

Gliding rack (NX58H9950W* Only)

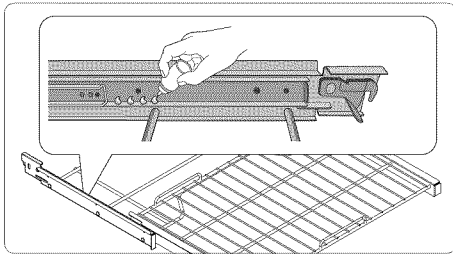


1. Remove the gliding rack from the oven.
2. Fully extend the gliding rack on a table. It is a good idea to put newspaper beneath the rack for later cleanup.

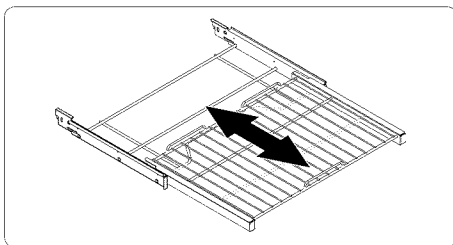
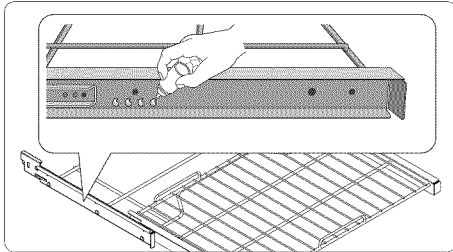


3. If the sliding tracks are contaminated, remove impurities using a paper towel. Reapply the graphite lubricant according to the instructions below:

To apply the graphite lubricant



1. Shake the graphite lubricant before opening it.
2. Apply 4 drops of lubricant to the inner side of the left sliding track, and 4 drops to the outer side of the left sliding track.
3. Repeat step 2 above on the right sliding track.



4. Extend and collapse the gliding rack several times to distribute the lubricant.

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

⚠ CAUTION

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

Door

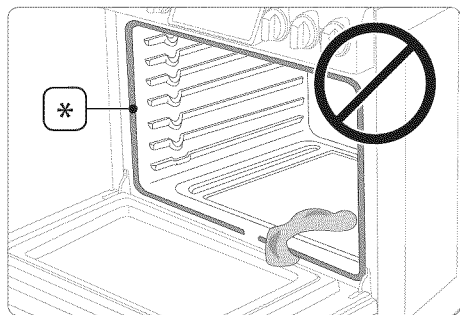
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

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

Outer side

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

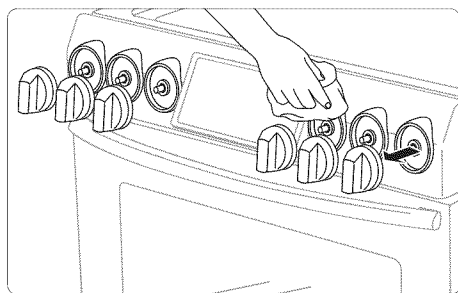


- ⚠ **CAUTION** Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.

Surface burners

Burner controls

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



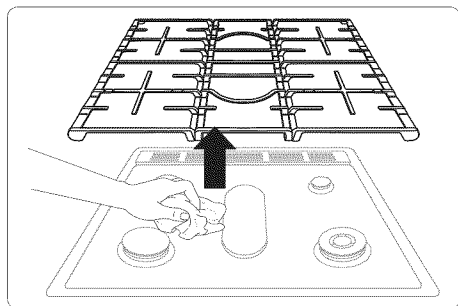
1. Pull out the knobs from the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Reinsert the knobs into the control valve stems.

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. It is advisable to remove food spills immediately after they took place.



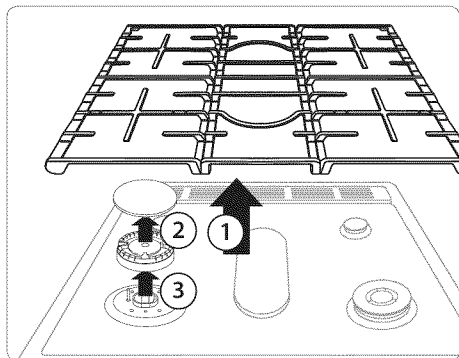
1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe out the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert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

CAUTION

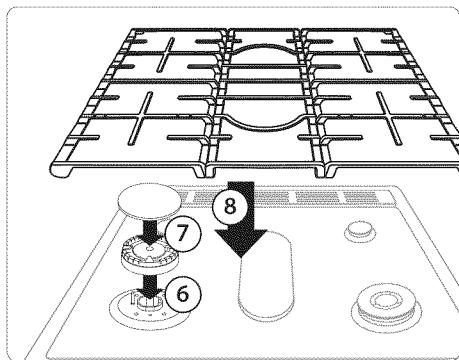
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface for cleaning purposes. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well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

Burner grates and components

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



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



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

Top	Bottom



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 hard surfaces such as cast iron cookware.
- The burner spreader can be blocked by food or dust. Clean the spreader if it appears blocked. If you clean the spreader with water, assemble it only after it is completely dry. If the spreader is wet, it might prevent the burners from igniting.

Self-cleaning

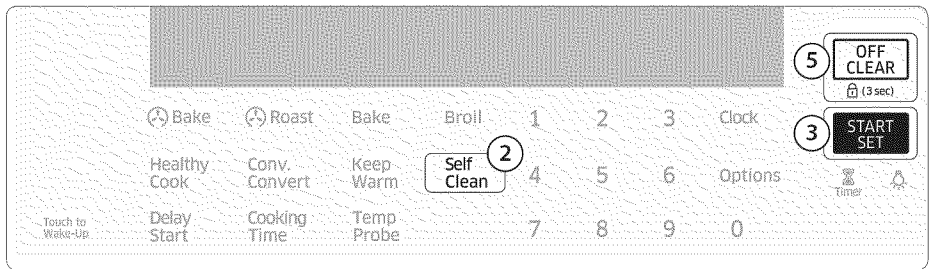
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

CAUTION

- Do not leave small children unattended near the gas oven during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the gas oven can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning gas oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the gas oven.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 392 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.

To perform the self-cleaning cycle

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



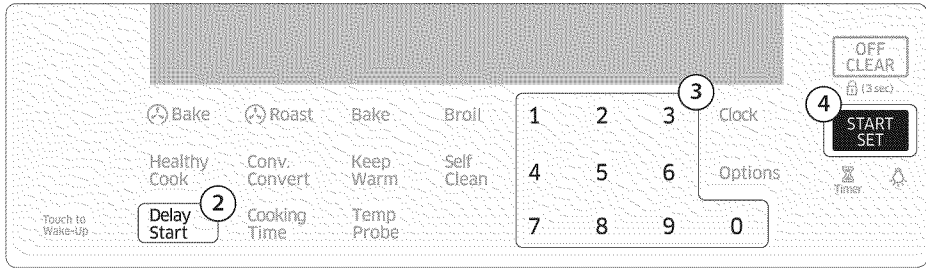
1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Press the **Self Clean** button, and then select the cleaning time. See the table below.

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

3. Press the **START/SET** button. The oven door is locked and the oven begins to heat up. When the cycle is complete, the oven beeps 6 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).
4. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 392 °F (200 °C).
5. Press the **OFF/CLEAR** button to display the time of the day.

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

To delay starting the self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Press the **Delay Start** button. The oven door locks.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
4. Press the **START/SET** button. The oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press the **OFF/CLEAR** button. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).

After self-cleaning

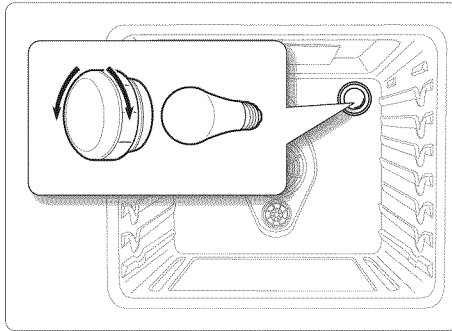
- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 392 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. "HOT" appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and start a new cycle.

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

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.

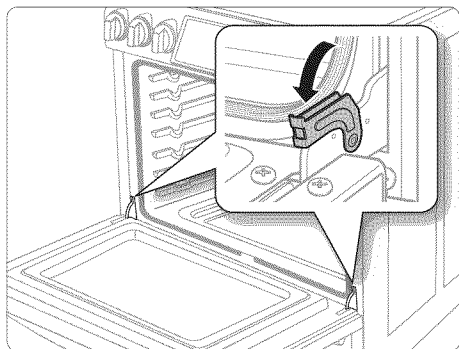


- The oven light does not operate during the self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they are in the way to the oven light.

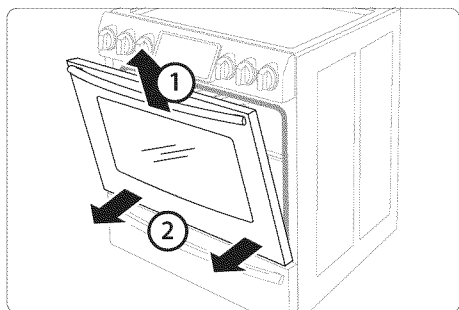
Reinstallation

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.

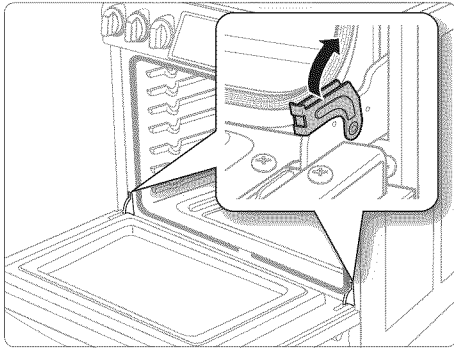


4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

WARNING

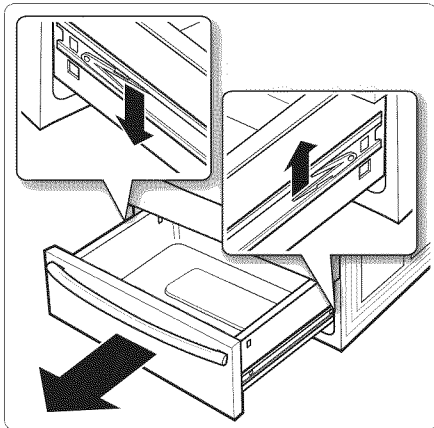
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.

To reinstall the door

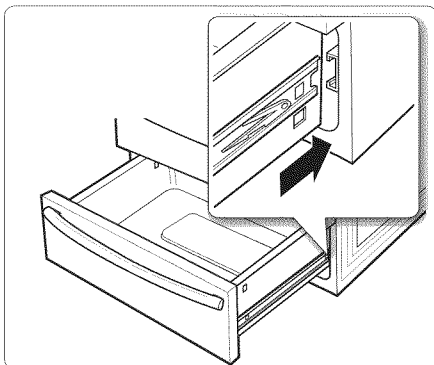


1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door set at the same angle as the removal position (about 5 degrees from vertical), slide the hinge arms into the hinge slots at the bottom of the door.
3. Open the door fully. If you cannot open the door fully, the hinge arms are not properly 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.

Warming drawer



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



4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.

Troubleshooting

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

Checkpoints

Gas safety

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

Surface burner

Problem	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 the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.

Problem	Possible cause	Action
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 55.
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See page 54.)
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off' position.	Call a qualified service technician.

Oven

Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	You have a function information code. See the "Information codes" chart on page 67.	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.
	Gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	Wrong orifice is assembled.	Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See page 45.

Problem	Possible cause	Action
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, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up buttons simultaneously for 3 seconds.
Oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up buttons simultaneously for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See page 58.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on page 33.
	Controls are not being set properly.	See page 29.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

Problem	Possible cause	Action
Oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The warming drawer is being used.	Self-clean will not operate when the warming drawer is on.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down and reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See page 56.)
	The door is opened.	Make sure that the door is closed.
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soiling before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press the OFF/CLEAR button. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
Oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 392 °F.

Problem	Possible cause	Action
Oven not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before starting a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 56.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
Oven racks are difficult to slide.		Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide when they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
Convection fan is not working.		The fan starts automatically when the oven meets the preheat temperature.

Warming drawer

Problem	Possible cause	Action
Warming drawer will not work.	The controls are not set properly.	Reset the controls as described on page 50.
	The Self-Clean or Sabbath function is being used.	The warming drawer will not operate when either of these functions is operating. Try again after these functions are completed or cancelled.
	The oven controls have been locked.	Unlock the controls and try again.
	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace blown fuse or reset tripped circuit breaker.
Excessive condensation in the warming drawer.	The temperature setting is too high.	See page 50.
	The foods being warmed are not covered with a lid or aluminum foil.	Cover foods with a lid or aluminum foil.
	You are trying to warm liquids.	Liquid should not be warmed in the drawer. Remove liquids.
Warming drawer or storage drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is not properly aligned with the full-extension roller guide rails or nylon drawer guides.	Remove and replace the drawer. (See page 60.)
	The contents in the drawer are too heavy.	Reduce the weight and/or redistribute the contents in the drawer.

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
Display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace fuse or reset circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	Wrong cooking mode is selected.	See page 27.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 34.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See page 21.
	Oven thermostat needs adjustment.	See page 45.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
Food does not broil properly in the oven.	Clock or timers not set correctly.	See pages 18 and 19.
	Oven controls not set properly.	See page 29.
	Oven door was not closed during broiling.	See page 27.
	The rack has not been properly positioned.	See broiling guide on page 34.

Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
SE	Shorted Key.	Press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, contact a local Samsung service center.
E-21	Oven sensor opened problem.	
E-22	Oven sensor shorted problem.	
E-24	Oven overheating.	
E-0E	Door locking error.	

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

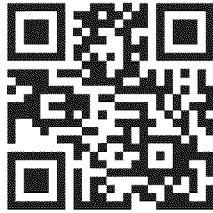
For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-726-7864, or visit our Web site at www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French).

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)



NX58H9950W*

NX58H9500W*

NX58K9500W*

Estufa de gas deslizable

Manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

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

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

Dispositivo anti inclinación



ADVERTENCIA

TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN INCLINARSE, LO QUE PUEDE TENER COMO RESULTADO LESIONES PERSONALES.



LAS ESTUFAS INCLINADAS PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS POR DERRAMES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTALE Y VERIFIQUE LA MÉNSULA ANTI INCLINACIÓN USANDO LAS INSTRUCCIONES Y LA PLANTILLA PROVISTA CON LA MÉNSULA.

- Para evitar que se incline la estufa, fije al piso un dispositivo anti inclinación aprobado. (Consulte Instalación del dispositivo anti inclinación en las Instrucciones de instalación.) Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante para verificar que la instalación se haya realizado correctamente. El dispositivo anti inclinación debe conectarse y evitar que la estufa se incline.
- Si por alguna razón se separa la estufa de la pared, asegúrese de que vuelva a conectarse el dispositivo anti inclinación luego de volver a colocar la estufa en su lugar.
- Siga las instrucciones de instalación que se encuentran en el Manual de instalación. No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, lesiones personales graves o daños a la propiedad.
- Para evitar la inclinación de la estufa, no se pare/siente/apoye sobre la puerta ni el cajón.

Funciones clave

Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 5.8 pies cúbicos, esta nueva estufa a gas Samsung provee más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados estadounidense y canadiense. La mayor capacidad representa una mejor experiencia en el momento de cocinar.

Una cubierta con 5 quemadores

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

Mayor funcionalidad con fácil mantenimiento

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

Contenido

Información importante de seguridad

5

Descripción general

14

Antes de comenzar

17

Estufa de gas

20

Horno de gas

26

Cajón de calentamiento

49

Mantenimiento

51

Resolución de problemas

61




- 5 Símbolos usados en este manual
- 5 Advertencia sobre la State of California Proposition 65 (solo EE.UU.)
- 5 Mancomunidad de Massachusetts
- 6 Seguridad general
- 7 Seguridad contra incendios
- 7 Seguridad del gas
- 8 Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra
- 9 Seguridad de la instalación
- 10 Seguridad de la ubicación
- 10 Seguridad de la cubierta
- 12 Seguridad del horno
- 13 Seguridad del cajón inferior/cajón de calentamiento
- 13 Seguridad durante la auto-limpieza del horno
- 14 Esquema
- 15 Elementos incluidos
- 16 Panel de control
- 17 Modo de visualización.
- 18 Reloj
- 19 Temporizador de cocina
- 19 Ventilación del horno/orificios de refrigeración
- 21 Utensilio de cocina
- 22 Rejilla para wok
- 23 Comal
- 24 Quemadores de gas
- 25 Ignición
- 27 Modo de cocción
- 32 Guía de recetas
- 34 Parrillas
- 36 Opciones de cocción
- 38 Funciones especiales
- 43 Cómo cambiar los ajustes de las opciones
- 48 Otros
- 50 Cajón de calentamiento
- 51 Limpieza
- 58 Repuestos
- 59 Reinstalación
- 61 Puntos de verificación
- 67 Códigos de información

Información importante de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

- Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este artefacto incluidas en este manual. Las instrucciones deben seguirse para minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

SÍMBOLOS USADOS EN ESTE MANUAL

	ADVERTENCIA: Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN: Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.
	NOTA: Instrucciones y sugerencias útiles

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

ADVERTENCIA SOBRE LA STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 (SOLO EE.UU.)

ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.

Los aparatos a gas pueden causar un bajo nivel de exposición a las sustancias indicadas en la Proposición 65, incluyendo, entre otros, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, sustancias resultantes de una combustión incompleta del gas natural o del LP.

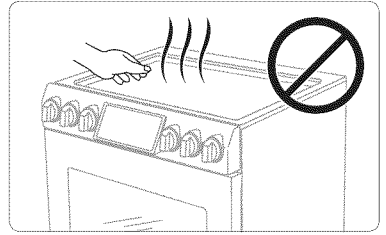
MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

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

SEGURIDAD GENERAL

! **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- **No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores o las partes internas durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo anti inclinación** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen a** la estufa. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa. Para la seguridad de los niños, recomendamos utilizar la función de control/bloqueo de la puerta.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se incendien. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepen a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- **No opere** la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentra dañada, no funciona correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. **Jamás utilice** una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No utilice** la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **No golpee** el vidrio del horno.
- Al desechar la estufa, **corte** el cable de alimentación y **quite** la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- **Desenchufe** o **desconecte** la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- **Asegúrese** de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- **Enseñe** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa. Recomendamos utilizar la función de bloqueo de los controles / la puerta para reducir el riesgo de que los niños los usen incorrectamente.



SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

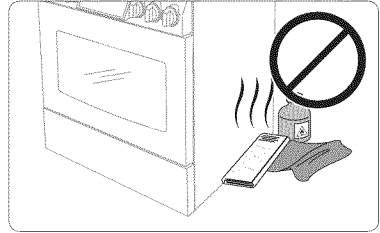
⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- **No guarde, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la estufa.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras se utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que los agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse dentro del horno, **apague el horno** presionando el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.

Mantenga cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego.

De ser necesario, **utilice un extinguidor de incendios** de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.

- **No caliente** recipientes cerrados con alimentos. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.

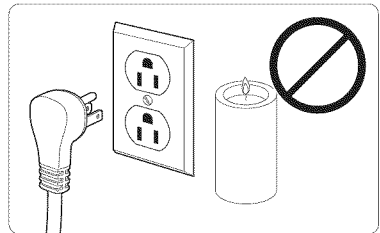


SEGURIDAD DEL GAS

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

Si hay olor a gas:

- **Cierre la válvula** y no use la estufa.
- **No encienda** cerillos, velas ni cigarrillos.
- **No encienda** ningún artefacto eléctrico o a gas.
- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacúe** a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- **Llame inmediatamente** al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.



Verificación de pérdidas de gas

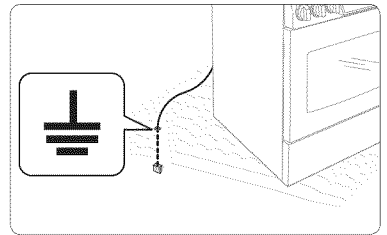
- La prueba de pérdidas del artefacto debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
No utilice una llama para verificar si hay pérdidas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una pérdida de gas, verá pequeñas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

SEGURIDAD DE LA ELECTRICIDAD Y LA CONEXIÓN A TIERRA



ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

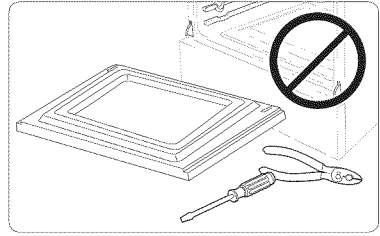
- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el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



SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

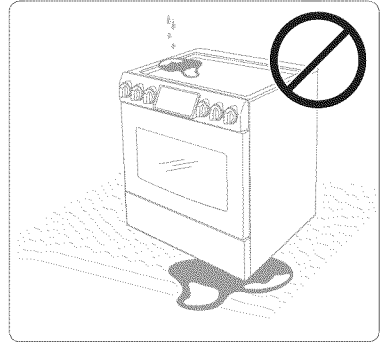
- Un **instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.
- **No intente** realizar el servicio,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



SEGURIDAD DE LA UBICACIÓN

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

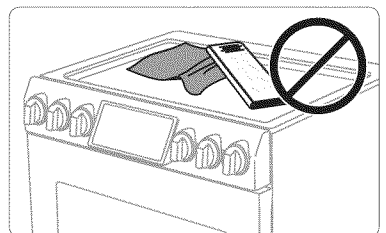
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
No instale la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgadas o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la estufa pueda ventilarse correctamente, asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas y de que haya suficiente espacio libre arriba, atrás, a los lados y por debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa: deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes; o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.
- **Coloque** la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **JAMÁS** cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.



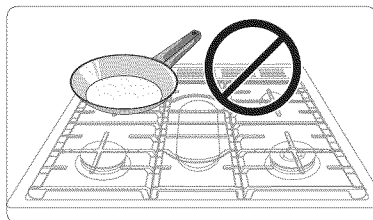
SEGURIDAD DE LA CUBIERTA

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.




- **Siempre use** la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos los quemadores enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** objetos sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambéan alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador, **asegúrese** de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- **Asegúrese** de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, **no utilice** recipientes que superen considerablemente el tamaño de la rejilla.
- **Asegúrese** de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigílelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 - 1) Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
 - 2) No se aplique cremas, aceites ni lociones.
 - 3) Cubra el área con un vendaje limpio y seco.
- Coloque el recipiente en el centro de la rejilla. En el quemador trasero izquierdo, no coloque un recipiente con un diámetro superior a 9". Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría obstruir la descarga de aire de refrigeración o generar llamas no deseadas en el quemador.

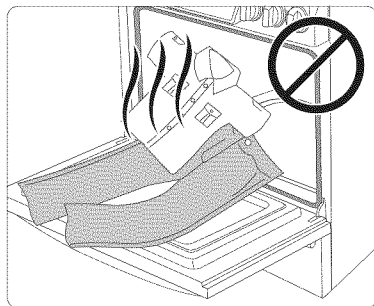


- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.
- **No deje** elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente.
- **Asegúrese siempre** de que los alimentos que se frían estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- **Asegúrese siempre** de que los controles estén en OFF (Apagado) y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.
- **Tenga cuidado** de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén u olla.

SEGURIDAD DEL HORNO

 **ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

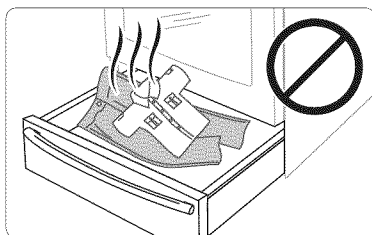
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la parrilla dividida esté en la posición adecuada dentro de la parrilla externa.
- **Asegúrese**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



SEGURIDAD DEL CAJÓN INFERIOR/CAJÓN DE CALENTAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

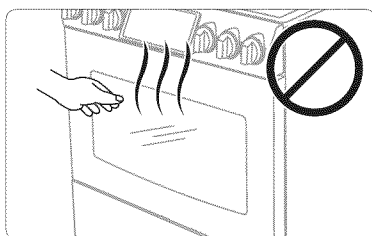
- El cajón de calentamiento está diseñado para mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. No pueden calentarse, entibiarse ni cocinarse alimentos fríos o a temperatura ambiente en el cajón de calentamiento. Las bacterias crecen muy rápidamente en los alimentos que están a una temperatura entre 40 y 140 °F.
- **No utilice** el cajón para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el cajón solamente para cocinar.
- **No toque** la superficie interior del cajón ni el elemento calentador. Es posible que estas superficies estén calientes y podrían ocasionarle quemaduras.
- Para evitar las quemaduras producidas por el vapor, tenga cuidado al abrir el cajón.
- **No utilice** papel de aluminio para revestir el cajón.
- **No utilice** el cajón en el horno. **No coloque** el cajón en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
- **No deje** recipientes de grasa derretida dentro o cerca del cajón.



SEGURIDAD DURANTE LA AUTO-LIMPIEZA DEL HORNO

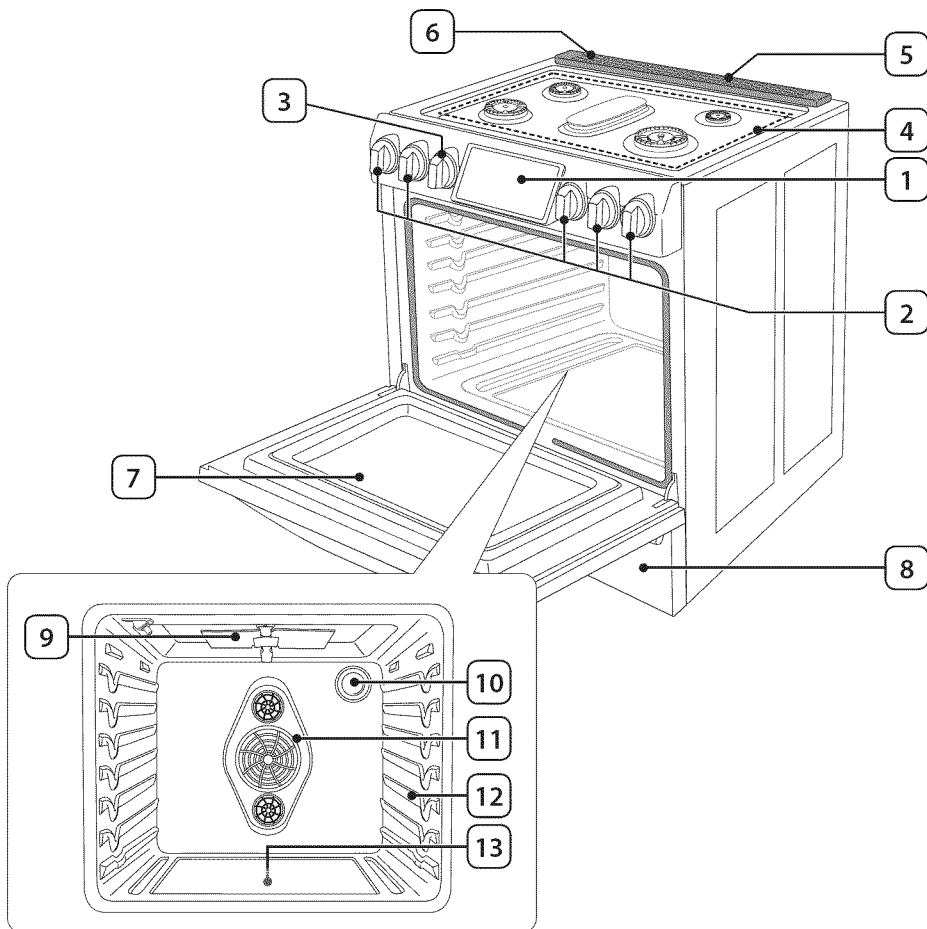
⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, obedezca las siguientes precauciones.

- La función de auto-limpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de auto-limpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de auto-limpieza.
- Mantenga alejados a los niños durante el ciclo de auto-limpieza.
- Antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza, **retire** todas las parrillas, los recipientes y los utensilios del horno. Solo pueden dejarse en el horno parrillas recubiertas de porcelana.
- Antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno.
- **No realice la auto-limpieza** si el cajón inferior o el cajón de calentamiento están en el horno.
- Al abrir la puerta después de un ciclo de auto-limpieza, aléjese del horno.
- Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.



Descripción general

Esquema

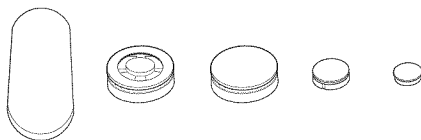


1	Pantalla táctil	8	Cajón de calentamiento
2	Perillas para los quemadores superiores (5 piezas)	9	Quemador del horno para asar a la parrilla
3	Perilla para el cajón de calentamiento (1 pieza)	10	* Luz del horno
4	Quemadores superiores	11	Ventilador de convección/Calentador de convección
5	Ventilación del horno	12	Sistema de parrillas del horno
6	Orificios de refrigeración	13	Quemador del horno para hornear
7	Puerta del horno desmontable		

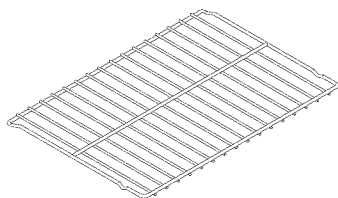
Elementos incluidos



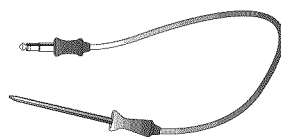
* Rejillas de los quemadores superiores (3)



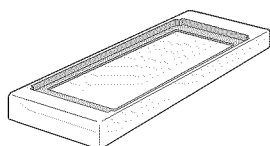
* Quemadores superiores y tapas (5)



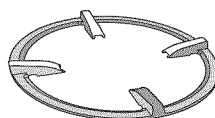
* Parrilla plana (2)



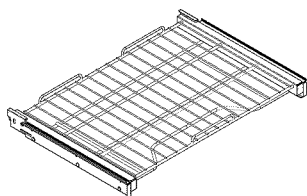
* Sonda de temperatura (1)



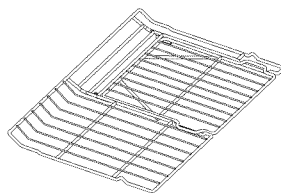
* Comal (1)



* Rejilla para wok (1)



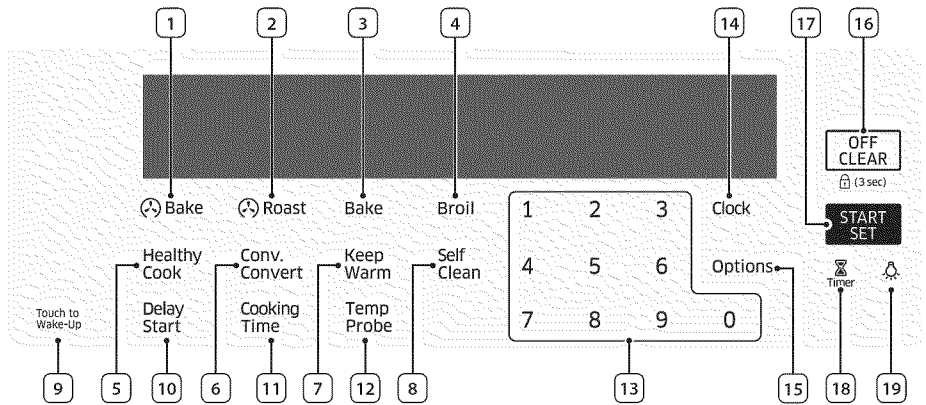
* Parrilla deslizante (1)
Solo NX58H9950W*



* Parrilla dividida (1)
Solo NX58H9500W*/NX58K9500W*

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

Panel de control



1	Hornear por convección	Activar el horneado por convección para grandes cantidades de alimentos en varias parrillas.
2	Asar por convección	Activar el asado por convección para cortes de carne grandes.
3	Hornear	Hornear los alimentos en forma uniforme con el quemador inferior del horno.
4	Asar a la parrilla	Asar el alimento solamente con el quemador superior del horno.
5	Comida saludable	Mostrar las recetas de comida saludable especialmente diseñadas para distintos tipos de alimentos.
6	Convertir a convección	Alterne entre los modos hornear y hornear por convección.
7	Mantener caliente	Mantener los alimentos cocinados calientes a baja temperatura entre 150 °F y 200 °F (66 °C y 93 °C).
8	Auto-limpieza	Quemar residuos de alimentos a temperaturas muy elevadas.
9	Tocar para activar	Activar la pantalla del panel de control.
10	Inicio retardado	Programar el horno para que se inicie a una hora determinada.
11	Tiempo de cocción	Establecer el tiempo de cocción.
12	Sonda de temperatura	Activar el modo de sonda de temperatura.
13	Números	Se utilizan para fijar la hora, la temperatura o la programación.
14	Reloj	Configurar la hora del reloj.
15	Opciones	Mostrar las 9 opciones disponibles para el usuario.
16	APAGAR/BORRAR (Bloquear)	Cancelar la operación actual pero no el temporizador. Bloquear el panel de control y la puerta para evitar accidentes.
17	INICIO/CONFIGURAR	Iniciar una función o configurar el tiempo.
18	Temporizador	Activar o desactivar el temporizador.
19	Luz del horno	Encender/apagar la luz del horno.

Antes de comenzar

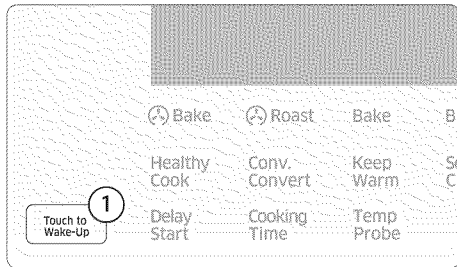
Debe conocer las siguientes características y componentes antes de utilizar la estufa por primera vez.

Modo de visualización.

Reposo

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

Reactivación

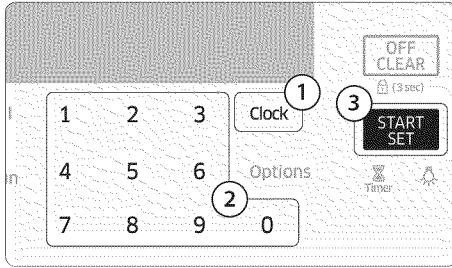


Para activar el panel de control, presione **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)**. En este modo están disponibles las preferencias de usuario, como el temporizador, la luz del horno y/o el bloqueo de los controles.

Reloj

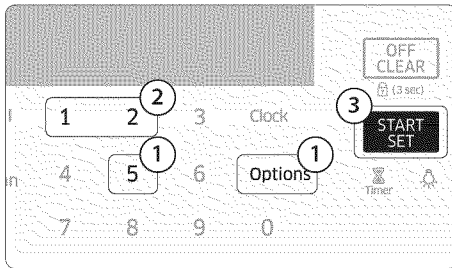
Es importante configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas (predeterminado) y 24 horas.

Para configurar la hora del reloj



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

Para cambiar el formato de hora



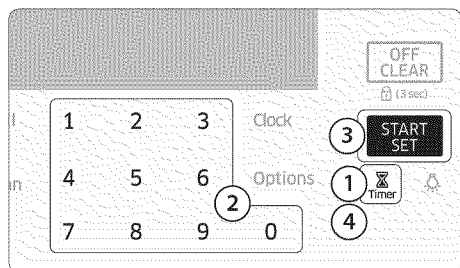
1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **5** en el teclado numérico.
2. Presione **1** para el formato de 12 horas o **2** para el formato de 24 horas.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.



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

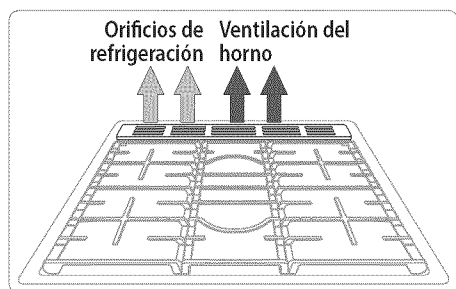
Temporizador de cocina

El temporizador de cocina le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos. Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos.



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

Ventilación del horno/orificios de refrigeración

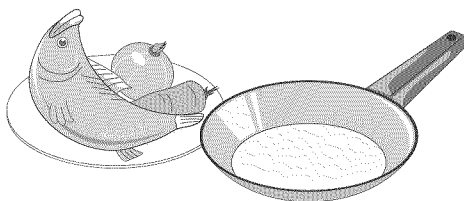


Tanto la ventilación del horno como los orificios de refrigeración se ubican en la parte posterior de la estufa de gas. La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión y asegura un buen desempeño.

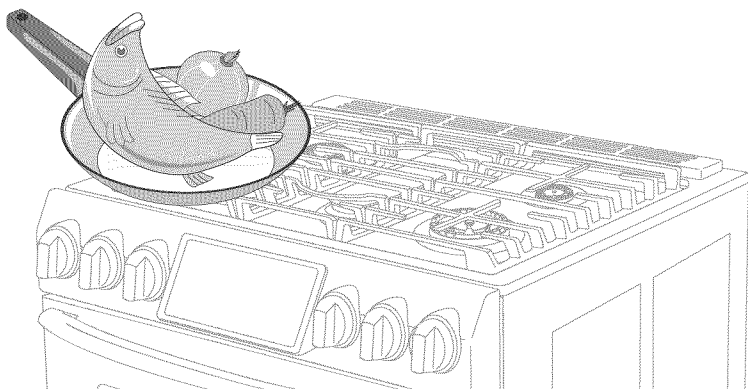
- No bloquee la ventilación ni coloque objetos alrededor.
- Tenga cuidado al colocar elementos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.

Estufa de gas

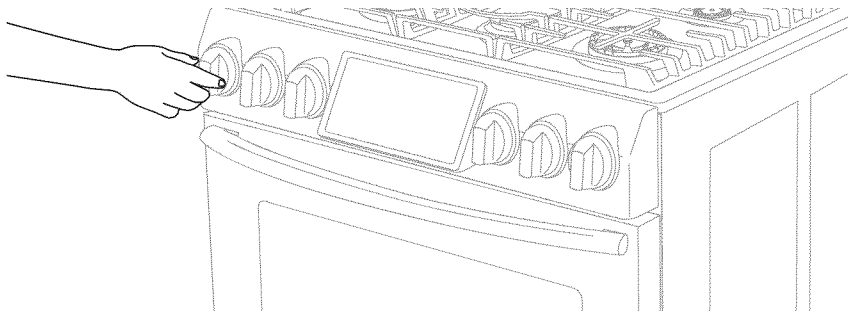
✓ Paso 1. Ponga todos los ingredientes en un recipiente de cocción (sartén, olla, etc.).



✓ Paso 2. Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



✓ Paso 3. Encienda el quemador superior.



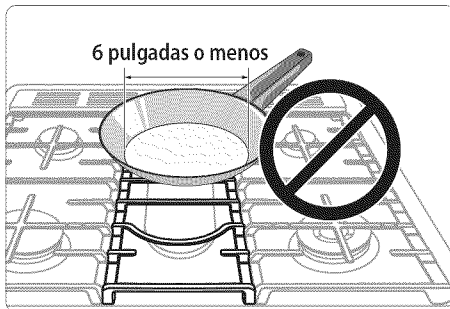
Requisitos

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

Características de los materiales

- **Aluminio:** Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- **Cobre:** Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- **Acero inoxidable:** Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido:** Mal conductor de calor, pero retiene muy bien el calor.
- **Utensilios esmaltados:** Las características de conducción de calor dependen del material base.
- **Vidrio:** Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre quemadores superiores de estufas o en el horno.

Limitaciones de tamaño

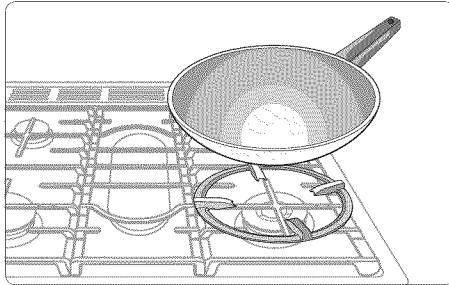


PRECAUCIÓN

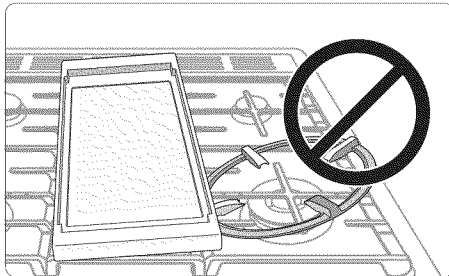
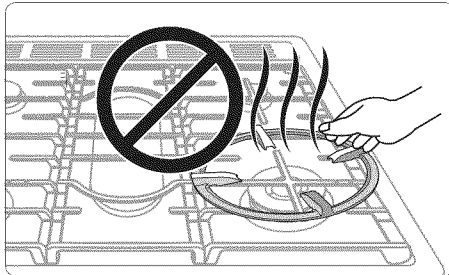
- No coloque una olla o sartén pequeña con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.
- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de quemaduras y derrames y de que se enciendan los materiales inflamables que pueden causarse al golpear accidentalmente ollas o sartenes.
- Cuando utilice recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre los quemadores superiores de las estufas.
- No deje elementos plásticos sobre la cubierta. El aire caliente del ventilador puede derretir o encender los elementos de plástico o causar una acumulación de presión peligrosa en recipientes de plástico cerrados.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

Rejilla para wok

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



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

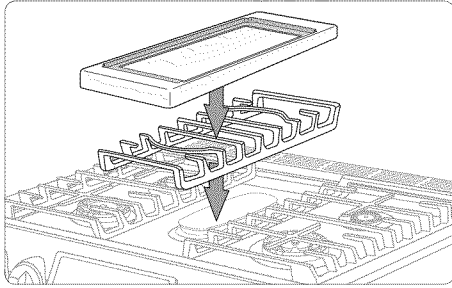


PRECAUCIÓN

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

Comal

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



El comal está disponible solo con el quemador central en la rejilla central. Tenga cuidado al colocar el comal en la rejilla central.

Se recomienda precalentar el comal. Consulte la tabla siguiente.

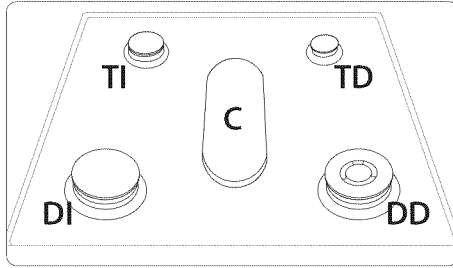
Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Condición de precalentamiento	Condición de cocción
Panqueques	5 min	7 (alta)	6 (mediana alta)
Hamburguesas	5 min	7 (alta)	7 (alta)
Huevos fritos	5 min	7 (alta)	6 (mediana alta)
Tocino	-	Ninguna	7 (alta)
Salchichas para el desayuno	5 min	7 (alta)	7 (alta)
Emparedado de queso grillado	4 min	7 (alta)	6 (mediana alta)



PRECAUCIÓN

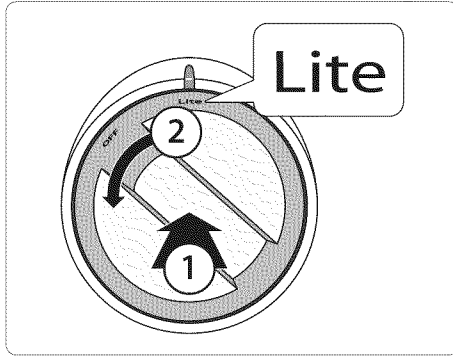
- No quitar el comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y el comal mismo se enfríen.
 - El comal que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho cuando se utiliza la cubierta o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o quite el comal.
 - El comal es bastante pesado porque es de hierro fundido. Utilice las dos manos cuando coloque o quite el comal.
 - No recaliente el comal. Se puede dañar el revestimiento del comal.
 - No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
 - No utilice el comal para otros fines, como tabla para cortar o lugar de almacenamiento.
 - No cocine alimentos en exceso grasosos. La grasa puede derramarse.
-
- ✍ • Es posible que las configuraciones del comal deban volver a ajustarse con el tiempo.
 - El comal puede decolorarse con el tiempo a medida que se cure con el uso.
 - No deje que el comal se oxide. Retire el óxido antes o durante el uso del comal.

Quemadores de gas



Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada quemador tiene un ajuste LITE (Encender) diseñado solamente para la ignición. Los indicadores de los quemadores están situados sobre la perilla correspondiente para mostrar qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico.

Posición	Propósito	Tipo de alimento	Características
Delantero derecho (DD) 18000 BTU (*NX58H9950W* 19,000 BTU)	Calentamiento potente/ Cocción a fuego lento baja	Hervir comida, salsa de tomate	Máxima potencia
Trasero derecho (TD) 5000 BTU	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas	Alimentos delicados que requieren fuego lento para tiempo prolongado
Centro (C) 9500 BTU	Asar con grill/comal	Panqueques, hamburguesas, huevos fritos, sándwiches calientes	Cocción de uso general
Delantero izquierdo (DI) 15000 BTU	Calentamiento rápido	General	Cocción de uso general
Trasero izquierdo (TI) 9500 BTU	Calentamiento general/ Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos	Cocción de uso general



Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén correctamente instalados.

1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición **LITE (Encender)**. Oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador superior, gire la perilla de control para salir de la posición **LITE (Encender)** y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Encendido manual

Puede encender manualmente el quemador en caso de corte de energía eléctrica. Tenga cuidado cuando lo haga.

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

Nivel de la llama

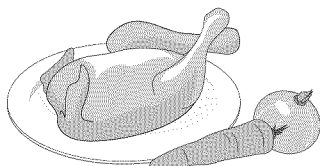
Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

ADVERTENCIA

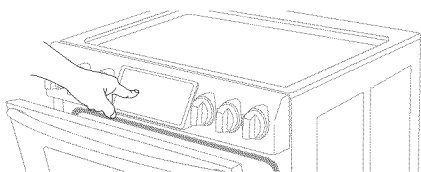
- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloca un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Después de encender un quemador superior, asegúrese de que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (Apagado) cuando no se cocine.
- Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.
- Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.

Horno de gas

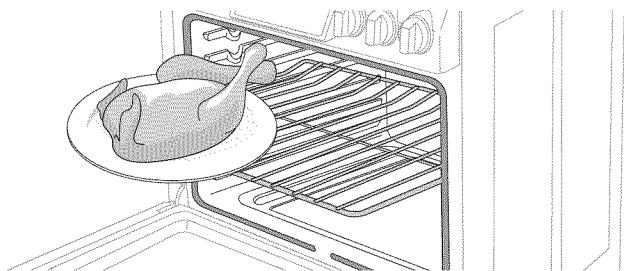
✓ Paso 1. Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



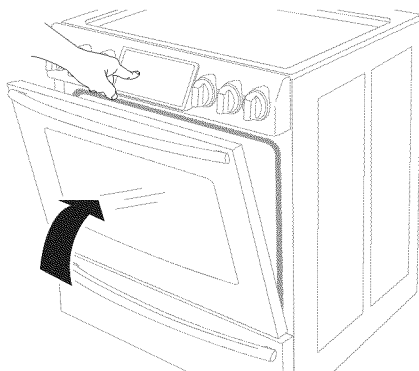
✓ Paso 2. Seleccione un modo de cocción y luego comience el precalentamiento.



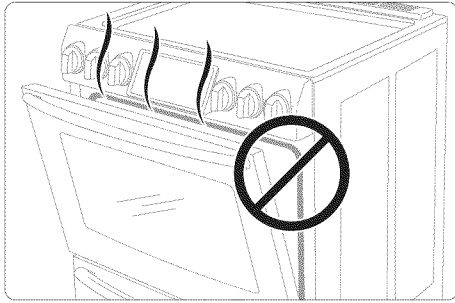
✓ Paso 3. Coloque el recipiente en una parrilla.



✓ Paso 4. Cierre la puerta y comience la cocción.

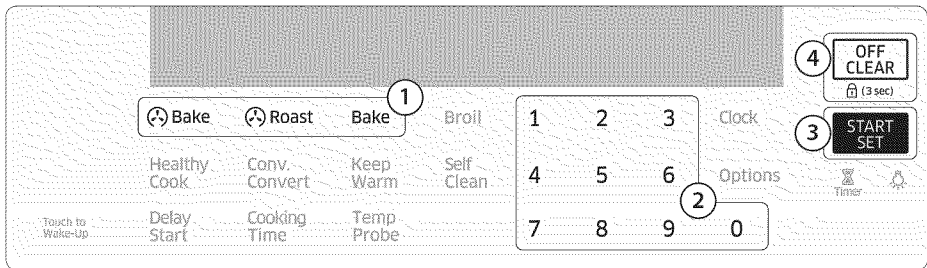


Modo de cocción



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

Hornear y asar



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



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



Limitaciones




Función	Mínimo	Máximo
Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Asar a la parrilla	Baja	Alta
Auto-limpieza	2 horas	5 horas
Hornear por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Asar por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Mantener caliente	-	3 horas
Cajón de calentamiento	Baja	Alta
Comida saludable	100 °F	550 °F

Con Hornear por convección o Asar por convección, use **Auto Conversion (Autoconversión)** para configurar la temperatura mínima en 200 °F (95 °C) si es necesario.

Cocción por convección

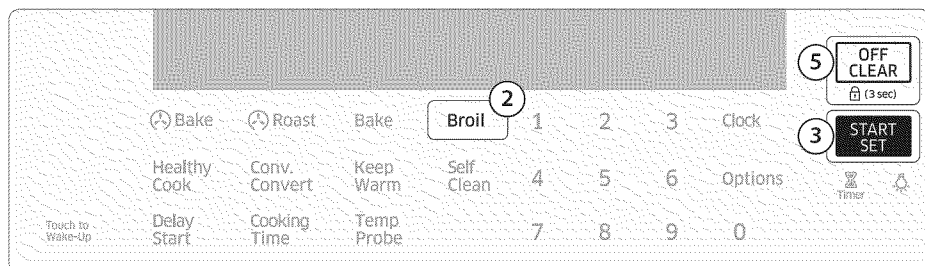
El ventilador de convección en la parte trasera de la cavidad del horno de gas hace circular el aire caliente en forma pareja por todas las cavidades del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.

 <p>Hornear por convección</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para los alimentos que se cocinan en varias parrillas. • Adecuado para grandes cantidades de alimentos. • Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan. • Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas. • Cuando hornea por convección usando una única parrilla, coloque la parrilla en la posición de parrilla 3 o 4. • Cuando hornea por convección usando varias parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 (para pasteles), 2 y 5 (para galletas). • El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.
 <p>Asar por convección</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados. • Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa. • El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio). • Consulte "Roasting guide" en la página 32 para obtener más detalles.

 Para cambiar la temperatura programada, presione el botón  **Bake (Hornear por convección)** o  **Roast (Asar por convección)** o **Bake (Hornear)** e ingrese una nueva temperatura. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Asar a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.



1. Coloque alimentos sobre una rejilla y una asadera y, luego, coloque la asadera en la parrilla deseada.
2. Presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** una vez para una temperatura alta o dos veces para una temperatura baja.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
4. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darlos vuelta y comenzar la cocción del otro lado.
5. Al completar la cocción de ambos lados, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.



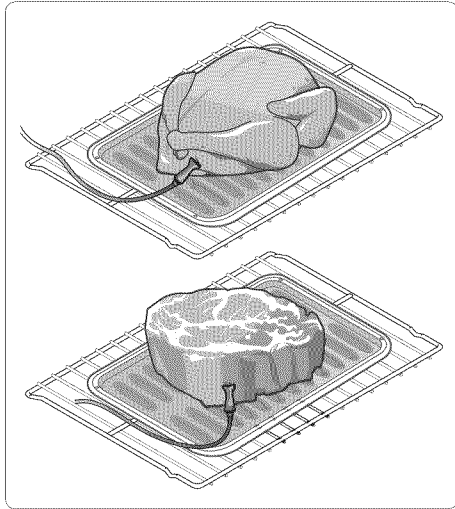
- Utilice el ajuste de baja temperatura para la carne de ave o los cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- En general, para evitar el exceso de cocción, presione el botón **Broil (Asar a la parrilla)** para cambiar de Alta a Baja.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.

Sonda de temperatura

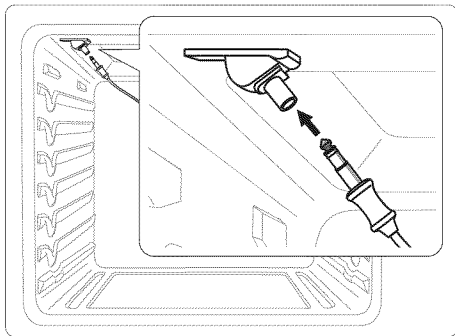
La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y aves a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

Puede usar la sonda con el horno configurado en Hornear, Hornear por convección o Asar por convección.

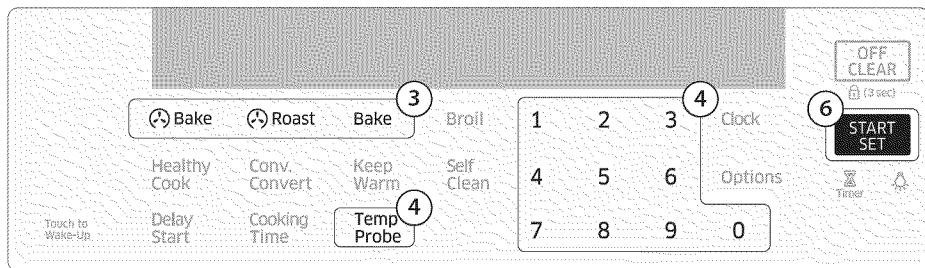
Al usar la sonda, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.



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



2. Inserte el enchufe de la sonda en la toma de la pared lateral superior del horno.



3. Seleccione la operación de cocción (Bake (Hornear por convección), Roast (Asar por convección), or Bake (Hornear)) y la temperatura.
4. Presione el botón **Temp Probe (Sonda de temperatura)** y, luego, seleccione la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F mediante el teclado numérico.
5. Configure una opción (**Cooking Time (Tiempo de cocción)**, **Delay Start (Inicio retardado)** o **Keep Warm (Mantener caliente)**) si es necesario.
6. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. Cuando el alimento llega a la temperatura interna seleccionada, el horno se apaga automáticamente y, luego, emite un sonido.



El funcionamiento de la sonda de temperatura se apagará en cualquiera de los casos.

- Cuando finalice el tiempo de cocción.
- Cuando la temperatura alcance el valor fijado.

Una vez que la sonda cumpla con cualquiera de las condiciones de arriba, el funcionamiento se apagará automáticamente.

Tabla de temperaturas

Tipo de alimento		Temperatura interna (°F)
Res / cordero	Poco hecho	140-150
	Al punto	160-170
	Muy hecho	175-185
Carne de cerdo		175-185
Ave		185-195



PRECAUCIÓN

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



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

Guía para asar al horno

Para obtener instrucciones detalladas, consulte la página 27.

Alimento	Cantidad (lb)	Tiempo para asar (minutos por libra)		Temperatura (°F / °C)
Carne de res				
Asado de costillar	3-5	Al punto	28-33	350/177
		Muy hecho	30-38	350/177
Asado de lomo	2-3	Al punto	35-45	350/177
		Muy hecho	45-55	350/177
Carne de cerdo				
Asado (con hueso o sin hueso)	3-5	22-28		350/177
Chuletas	0.5-1 pulgada grosor	2 chuletas	30-40 total	350/177
		4 chuletas	40-50 total	350/177
		6 chuletas	45-55 total	350/177
Ave				
Pollo, entero	2.5-3.5	26-30		375/191
Pavo, entero (sin rellenar *)	10-16	10-16		325/163
Pavo, entero (sin rellenar *)	18-24	8-15		325/163
Pechugas de pavo	4-6	18-23		325/163
Gallina de Cornualles	1-1.5	50-75 total		325/163
Cordero				
Media pierna	3-4	Al punto	25-30	325/163
		Muy hecho	30-35	325/163
Pierna entera	6-7	Al punto	25-30	325/163
		Muy hecho	30-35	325/163

* El pavo relleno requiere más tiempo para asarse. La temperatura segura mínima para rellenar la carne de ave es 165 °F (74 °C).



Los tiempos necesarios para asar al horno dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura de asado y su gusto en cuanto al grado de cocción. La guía anterior se basa en alimentos que comienzan a temperatura del refrigerador.

Guía para asar a la parrilla

Para obtener instrucciones detalladas, consulte la página 27.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Potencia	Posición de la parrilla	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	
Carne de res						
Carne molida	Al punto	1" espesor (9 hamburguesas)	Alta	6	5	4
	Uniformemente espaciados Se pueden asar hasta 8 croquetas o hamburguesas a la vez					
Bistecs (carne de res)	Al punto	1 pulg. espesor	Alta	6	7-8	4-6
	Muy hecho	1 a 1.5 lbs.	Alta	6	10-12	5-7
	Al punto	1.5 pulg. espesor	Alta	6	12-16	11-14
	Muy hecho	2 a 2.5 lbs.	Alta	6	15-18	14-17
Los bistecs de menos de una pulgada de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda cocer en sartén. Efectuar cortes en la grasa.						
Pollo						
Pollo	1 entero trozado 2 a 2.5 lbs. Abrir a lo largo	Baja	4	32-40	15-20	
	2-3 pechugas	Alta	4	15-20	7-12	
	Presas de pollo 2.5 lbs.	Alta	4	18-20	12-15	
Asar primero con la piel hacia abajo. Abrir para extender. Cepillar con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad del asado a la parrilla.						
Pescado						
Filetes de pescado	0.25 a 0.5 pulg. de espesor	Alta	5 o 4	6-10	3-4	
	0.5 pulg. espesor	Alta	5 o 4	7-10	5-6	
	Manejar y dar vuelta con mucho cuidado. Cepillar con una mezcla de mantequilla y limón previamente y durante la cocción, si así lo desea.					
Jamón						
Lonchas de jamón (precocido)	0.5 pulg. espesor	Alta	5 o 4	7-10	5-6	
Aumente el tiempo de cocción de 5 a 10 minutos por lado para lonchas de 1.5 pulgadas de grosor o jamón de curado casero.						
Carne de cerdo						
Chuletas de cerdo	Muy hecho	2 (0.5 pulg. de espesor)	Alta	5	9-11	6-9
Efectuar cortes en la grasa.						
Cordero						
Chuletas de cordero	Al punto	2 (1 pulg. espesor) de alrededor de	Alta	5 o 4	8-12	5-8
	Muy hecho	10 a 12 oz	Alta	5 o 4	10-16	7-11
Efectuar cortes en la grasa.						

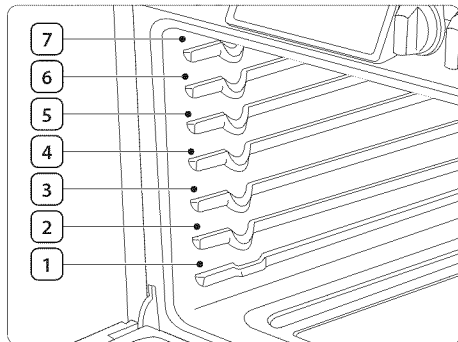
 Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.

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

Parrillas

Posición

La estufa de gas viene con 3 parrillas en 7 posiciones diferentes. Cada guía de la parrilla tiene un tope para evitar que se afloje durante el funcionamiento.

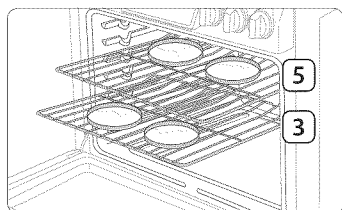


Posición	Tipo de alimento
6	Hamburguesas y bistec
6 o 5	Tostada
4 o 3	Panecillos, muffins, brownies, galletas
3	Panqués o pasteles en molde savarin
2	Pastel de ángel, pasteles
1 o 2	Carnes asadas (pequeñas o grandes), jamón, pavos

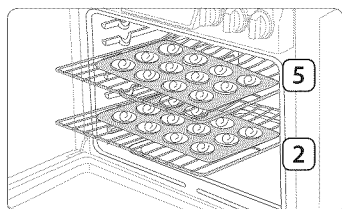
⚠ PRECAUCIÓN

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

Horneado en parrillas múltiples



Posición de los recipientes para tortas



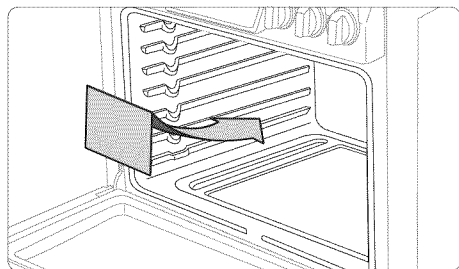
Posición de las bandejas para galletas

- Cuando hornee en 2 parrillas, colóquelas en las **posiciones 3 y 5** para un mejor desempeño.
- Cuando hornee galletitas en dos parrillas, coloque estas en la **posición 2 y 5**.
- Para 4 bandejas de hornear en dos parrillas: Coloque dos recipientes en la parte trasera de la parrilla superior y los otros dos en la parte delantera de la parrilla inferior.
- Al hornear múltiples alimentos en una parrilla, asegúrese de dejar un espacio de 1" a 1.5" (2.5 a 3.8 cm) alrededor de cada alimento.
- Si usa la parrilla deslizante, colóquela debajo de la parrilla plana.

Hornear alimentos	Posición de la parrilla
Pasteles	3 y 5
Galletas	2 y 5

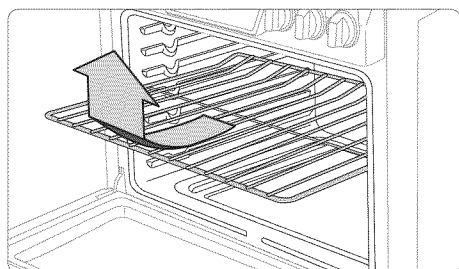
Inserción y retirada de una parrilla del horno

Para insertar una parrilla del horno



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

Para retirar una parrilla del horno



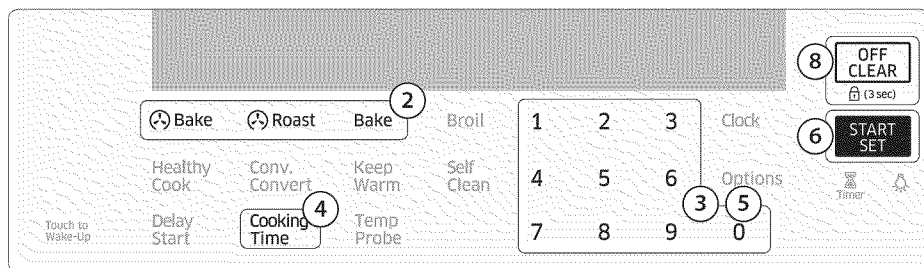
1. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el extremo delantero de la parrilla y retírela de la guía.

Opciones de cocción


⚠ PRECAUCIÓN Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en un refrigerador antes de colocarse en el horno. Aún enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de una hora antes de que se inicie la cocción y una vez completada la cocción deben retirarse a la brevedad.

Cocción regida por temporizador

La cocción regida por temporizador le indica al horno cocinar los alimentos a una temperatura establecida durante un tiempo determinado. El horno se apaga automáticamente cuando finaliza.
(Hornear / Hornear por convección / Asar por convección / Cocción saludable)

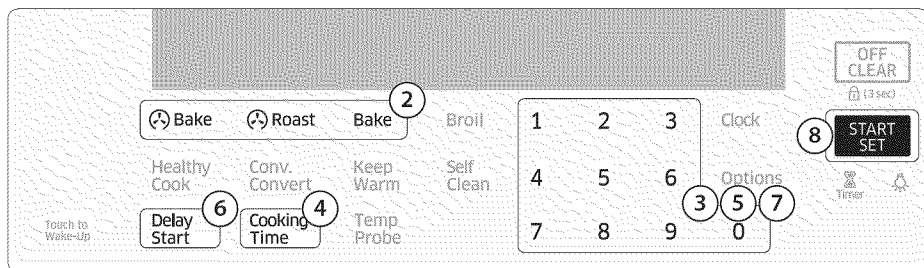


1. Coloque el alimento sobre una parrilla y cierre la puerta.
2. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear)**.
3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
4. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
6. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno se iniciará automáticamente y comenzará a precalentarse. La temperatura aumenta hasta que alcanza la temperatura que usted ha configurado.
7. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno empieza a cocinar durante la cantidad de tiempo que usted ha configurado.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y, luego, emitirá un sonido.

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

Inicio retardado

La función Inicio retardado le permite usar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción. El Inicio retardado puede configurarse antes de otras funciones de cocción hasta por 12 horas.

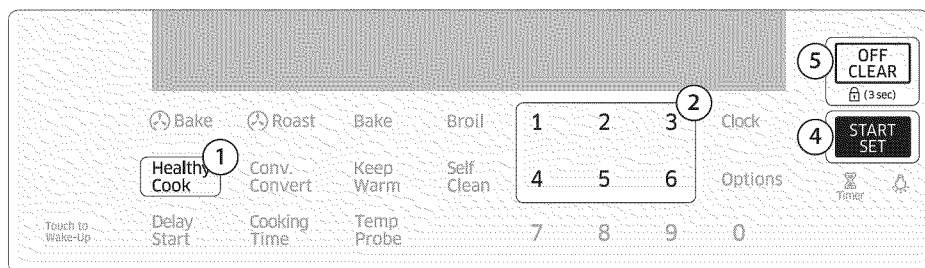


1. Coloque el alimento y el recipiente sobre una parrilla y cierre la puerta.
 2. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear)**.
 3. Si es necesario, cambie la temperatura usando el teclado numérico.
 4. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
 5. Fije el tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos (9:99) usando el teclado numérico.
 6. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**.
 7. Fije la hora de inicio usando el teclado numérico.
 8. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
El horno de gas empieza a cocinar a la hora establecida y se apaga automáticamente cuando se completa la cocción.
- ✎ • Para cambiar la hora de inicio, presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)** e ingrese la nueva hora de inicio. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.
 - Para cambiar el tiempo de cocción programado, presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)** e ingrese un tiempo distinto. Luego, presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**.

Funciones especiales

Comida saludable

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



1. Presione el botón **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es 375 °F.
2. Presione el número que corresponda a la opción que desee. Consulte la tabla siguiente.

1	2	3	4	5	6
Deshidratar	Papa al horno	Pollo asado al grill	Rodaja de salmón	Filete de pescado blanco	Entibiar pan para leudado

3. Ajuste Ingrese la temperatura entre 100 °F y 550 °F usando el teclado numérico. Consulte las páginas 39 y 40 para obtener más información.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para comenzar la cocción.
5. Al completar la cocción, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**.



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

Elementos específicos

1. Deshidratar

Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. En el caso de las frutas, agregar jugo de limón (o ananá) o espolvorear azúcar es útil para lograr un sabor dulce.

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

2. Papa al horno

Diseñado especialmente para hornear papas o batatas.

3. Pollo asado al grill

Diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo. Para evitar que la piel se dore de más y se seque, envuelva cada presa o pechuga en papel de aluminio.

4. Rodaja de salmón

Diseñado especialmente para cocinar filetes de salmón.

5. Filete de pescado blanco

Diseñado especialmente para cocinar filetes de pescado blanco.

6. Entibiar pan para leudado

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



PRECAUCIÓN

- No utilice la opción de entibiar pan para leudado cuando la temperatura del horno sea superior a los 100 °F. Si la temperatura supera los 100 °F, este modo no podrá utilizarse. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la opción de entibiar pan para leudado para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición de la parrilla 3 o 4 y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no vuele la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno.

Guía de comida saludable

La guía de comida saludable a continuación proporciona los ajustes recomendados para la cocción de cada alimento. Utilícela como referencia.

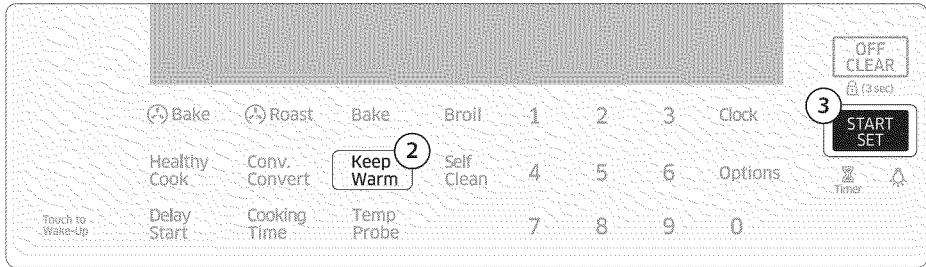
Alimento	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°F)	Tiempo de cocción (min)	Recomendaciones
Deshidratar	Frutas o verduras 150-200 g	3 o 4	100-175	Más de 180	Consulte la página 39.
Papa al horno	6 uds. 42.3 oz (1200 g)	2	375-425	40-50	Coloque 6 papas en una bandeja o fuente para horno. No corte las papas por la mitad. Condimente las papas después de la cocción si lo desea.
Pollo asado al grill	Presas de pollo 1000-1200 g	2	375-425	40-50	Coloque las presas de pollo en una bandeja o fuente para horno. Condimente el pollo después de la cocción si lo desea.
Rodaja de salmón	3 piezas 19.5 oz (550 g)	2	Alta/Baja	10-15	Coloque los filetes de salmón en una bandeja o fuente para horno. Condimente el salmón después de la cocción si lo desea.
Filetes de pescado blanco	3 filetes (520 g)	3 o 4	400-425	10-15	Coloque los filetes en una asadera o fuente para horno. Condimente el pescado después de la cocción si lo desea. Para evitar que el pescado se dore en exceso o se seque, cúbralo con papel de aluminio.



En el caso de pollo, salmón y pescado, se recomienda hacer una envoltura gruesa.

Mantener caliente

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



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



- Puede cancelar el calentamiento en cualquier momento presionando el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**
- Para configurar la función de calentamiento durante una cocción programada, presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)** en el modo de cocción regida por temporizador. Al finalizar la cocción programada, el horno de gas baja la temperatura al valor predeterminado de calentamiento y mantiene esa temperatura hasta que el calentamiento termine o se cancele.

La opción Shabat



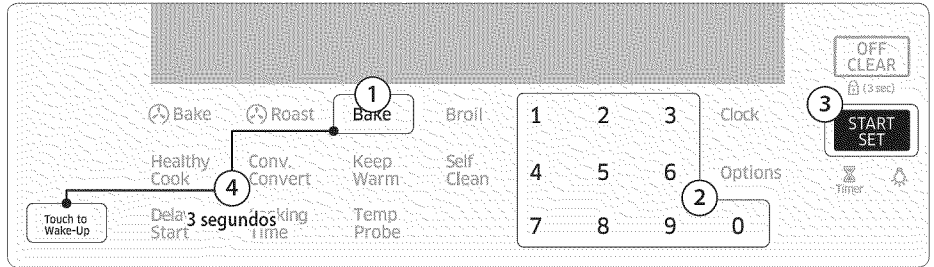
(Para uso en el Shabat y otras fechas sagradas judías)

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

Con la opción Shabat

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y no suena ninguna señal sonora cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la opción Shabat activada, el horno permanecerá encendido continuamente hasta que se cancele esa función. Esto anulará la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas que viene configurada de fábrica.
- Si la luz del horno es necesaria durante el Shabat, presione **OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO)** antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Shabat sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Shabat está activada.

Para activar la opción Shabat



1. Presione el botón **Bake (Hornear)**.
2. Ingrese la temperatura deseada usando el teclado numérico. La temperatura predeterminada es 350 °F.
3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La temperatura en la pantalla cambia luego de que la temperatura del horno alcanza los 175 °F.
4. Mantenga presionados los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** por 3 segundos para mostrar "SAb". Una vez que "SAb" aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.



- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Shabat.
- Para desactivar la opción Shabat, mantenga presionados los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** simultáneamente por 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Shabat.
- Después de un corte de energía, el horno no reanudará el funcionamiento automáticamente. "SAb" aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la opción Shabat y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Shabat/las fiestas.
- Después de la celebración del Shabat, apague la opción Shabat manteniendo presionados los botones **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** simultáneamente por al menos 3 segundos.



PRECAUCIÓN

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

Cómo cambiar los ajustes de las opciones

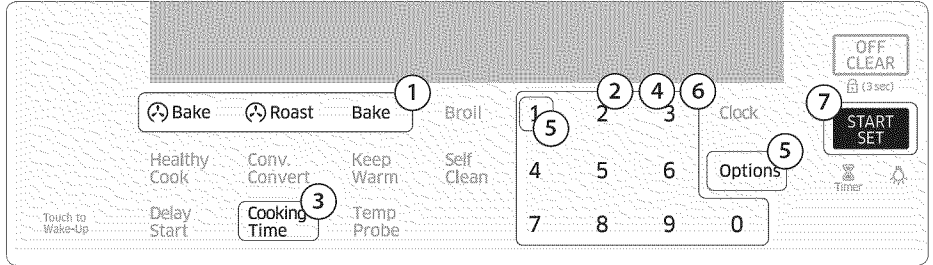
Presione el botón Options (Opciones) para cambiar diversos ajustes de la estufa de gas según su preferencia. El menú de opciones está disponible solo cuando el horno está apagado.

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

Cocción favorita

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

Para fijar o cambiar un modo de cocción favorita

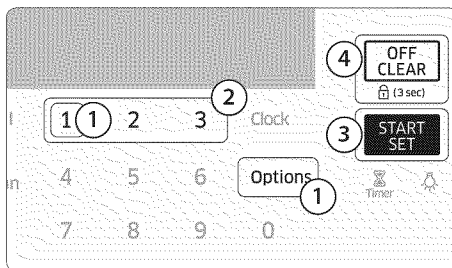


1. Presione el botón correspondiente al modo de cocción que desee, como **Bake (Hornear)**.
2. Mantenga la temperatura predeterminada (350 °F) o ingrese la temperatura que desee usando el teclado numérico.
3. Presione el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
4. Ingrese el tiempo de cocción deseado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

1	2	3
Receta 1	Receta 2	Receta 3

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

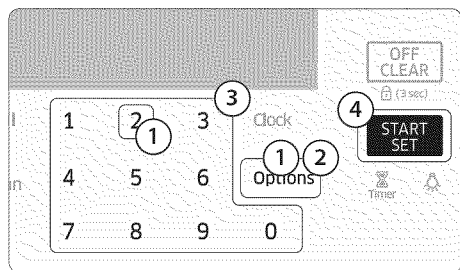
Para usar o recuperar un modo de cocción favorita



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

Temperatura

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



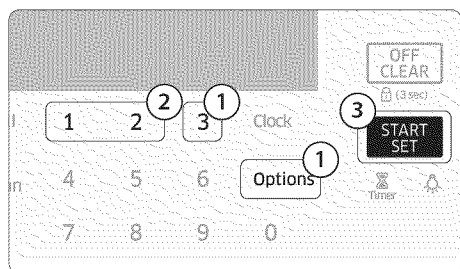
1. Presione el botón **Options (Opciones)** y luego **2** en el teclado numérico.
2. Presione el botón **Options (Opciones)** para seleccionar una temperatura más alta (+) o más baja (-).
3. Ingrese un valor de temperatura de ajuste (0~35) usando el teclado numérico.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)** para guardar los cambios.



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

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

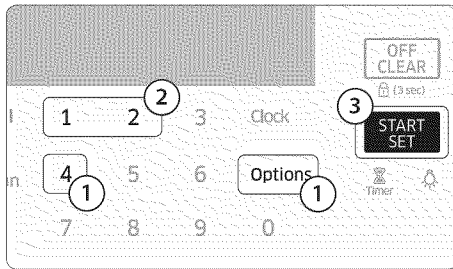
Cambie el formato de la temperatura del horno a Fahrenheit o Centígrados. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.



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

Autoconversión

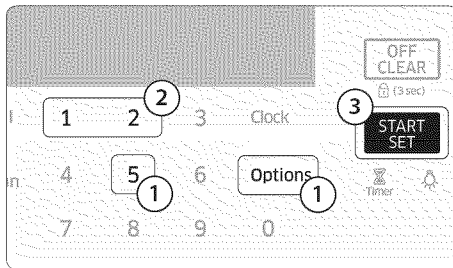
La autoconversión de convección convierte automáticamente temperaturas de horneado normal a temperaturas de horneado por convección. Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona **START/SET (INICIO/ CONFIGURAR)**, el horno muestra la temperatura convertida de 325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



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

Hora/Fecha (12 h / 24 h)

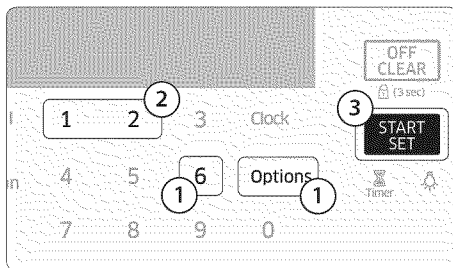
Programa el reloj para mostrar la hora en el formato de 12 o 24 horas.



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

Ahorro de energía

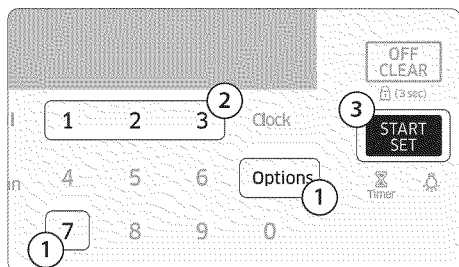
Esto apagará automáticamente el horno 12 horas después del inicio del horneado o 3 horas después del inicio del asado a la parrilla.



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

Idioma

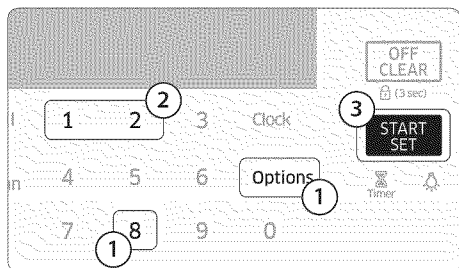
Seleccione el idioma preferido entre inglés, francés o español.



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

Sonido

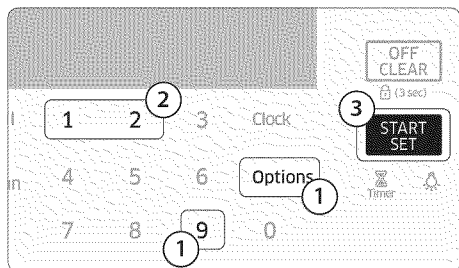
Desactivar/activar el sonido.



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

Modo demostración

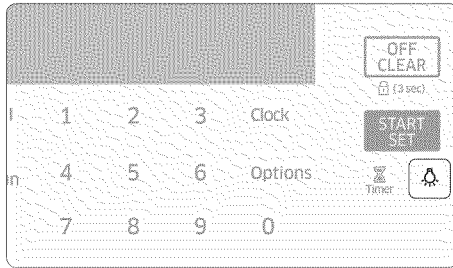
Lo utilizan los minoristas para fines de exhibición únicamente. En este modo, el elemento calentador no funciona.



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

Luz del horno

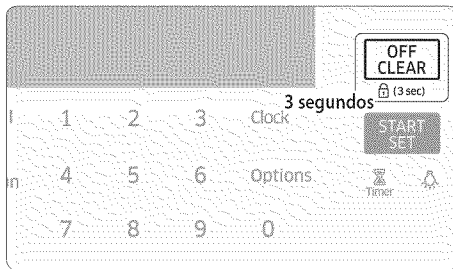
Activa o desactiva la luz del horno



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

Bloqueo del horno

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

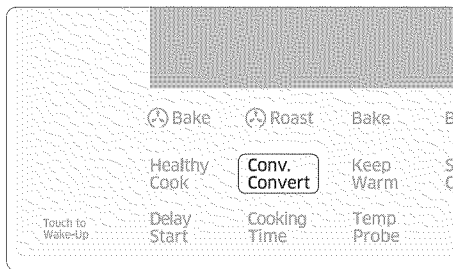


Mantenga presionado el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control y la puerta.

Cuando el bloqueo del horno está activado, el panel no funciona y la puerta del horno se bloquea y no puede abrirse.

Convertir a convección

Altere entre los modos hornear y hornear por convección. En el modo de hornear, presione el botón **Conv. Convert (Convertir a convección)** para cambiar al modo de hornear por convección.

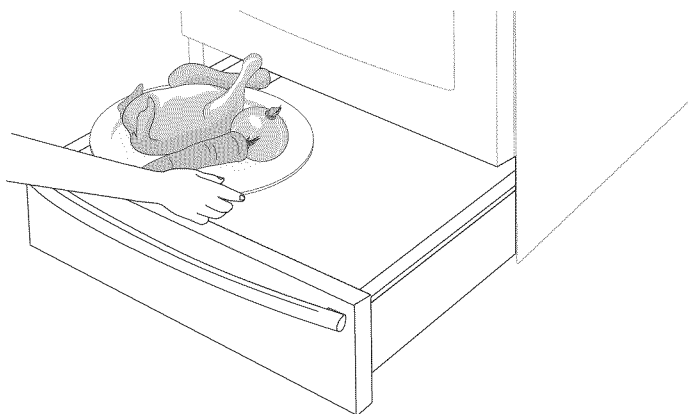


Cuando presiona el botón **Conv. Convert (Convertir a convección)** en el modo Hornear, el modo de cocción cambiará a Hornear por convección.

Cajón de calentamiento

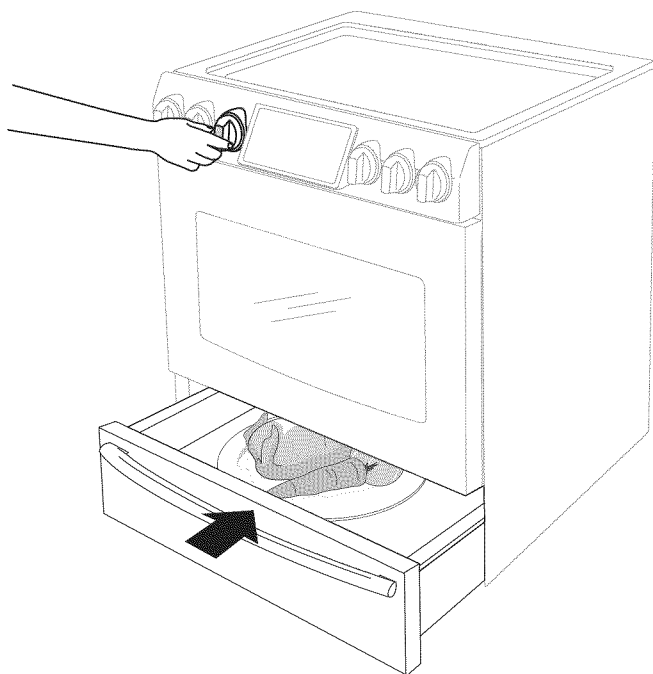
Paso 1.

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



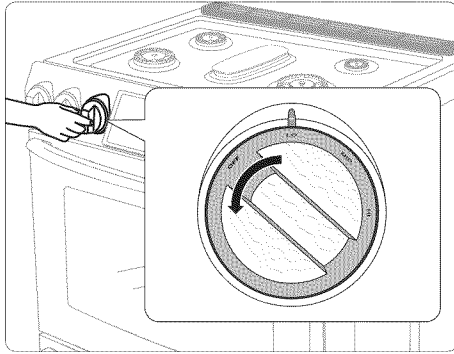
Paso 2.

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



Cajón de calentamiento

Mantiene calientes los alimentos que se han cocinado. El cajón está diseñado para mantener la comida caliente, no para calentar comida fría. El cajón tarda unos 25 minutos en calentarse.



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



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

Recomendaciones

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



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



PRECAUCIÓN

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

Mantenimiento

Limpeza

Panel de control

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

1. Mantenga presionado el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos para bloquear el panel de control y la puerta.
2. Limpie el panel de control con un paño suave y húmedo o un limpiador de vidrio en agua tibia y jabón.
3. Al terminar, mantenga presionado nuevamente el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** durante 3 segundos.



ADVERTENCIA

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

Superficie de acero inoxidable

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



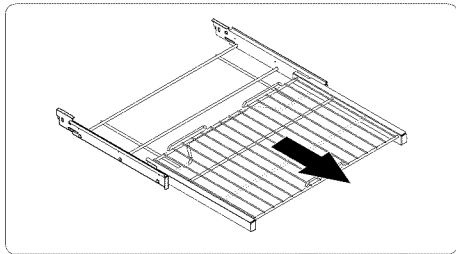
PRECAUCIÓN

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

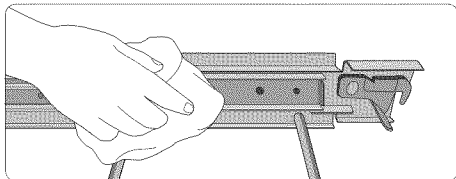
Parrillas

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

Parrilla deslizable (solo NX58H9950W*)

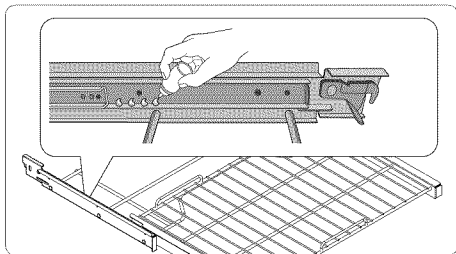


1. Quite la parrilla deslizable del horno.
2. Extienda totalmente la parrilla deslizable sobre una mesa. Es una buena idea colocar periódico debajo de la parrilla para la limpieza posterior.

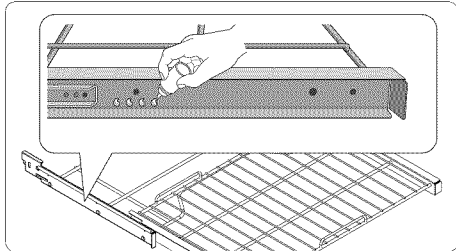


3. Si los carriles de deslizamiento están contaminados, retire las impurezas con una toalla de papel. Vuelva a aplicar el lubricante de grafito según las instrucciones a continuación:

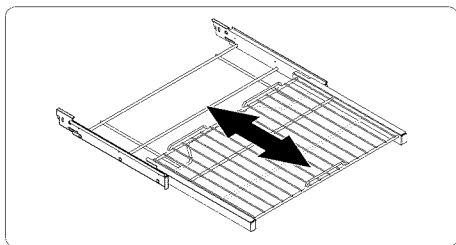
Para aplicar el lubricante de grafito



1. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo.
2. Aplique 4 gotas de lubricante a la parte interna del carril de deslizamiento izquierdo y 4 gotas a la parte externa del mismo.
3. Repita el paso 2 anterior sobre el carril de deslizamiento derecho.



4. Extienda y repliegue la parrilla deslizable varias veces para distribuir el lubricante.



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

PRECAUCIÓN

- No deje las parrillas en el horno durante el ciclo de auto-limpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de la parrilla y hacer que sea difícil retirarla.
- No rocíe aceite o lubricante directamente sobre la parrilla deslizante.

Puerta

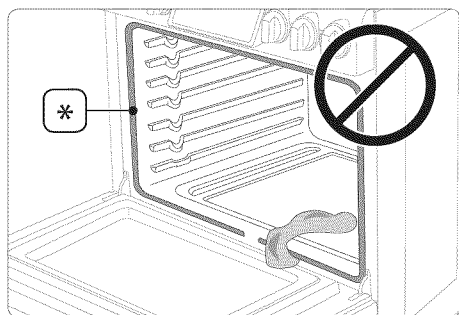
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.


Parte interna

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

Parte externa

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

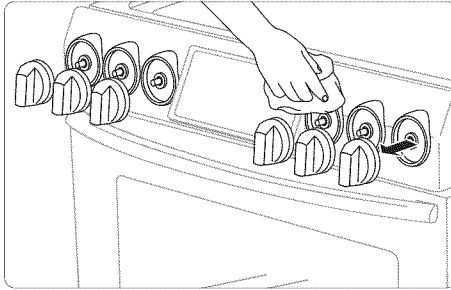


 **PRECAUCIÓN** No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta (*). La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.

Quemadores superiores

Controles de los quemadores

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



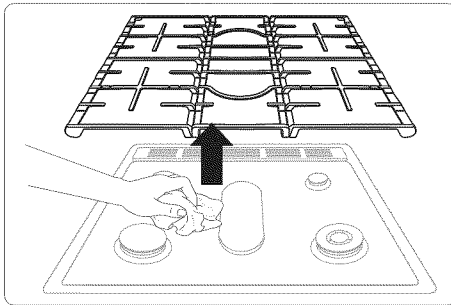
1. Retire las perillas de los vástagos de la válvula de control como se muestra.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos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

PRECAUCIÓN

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

Superficie de la cubierta

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



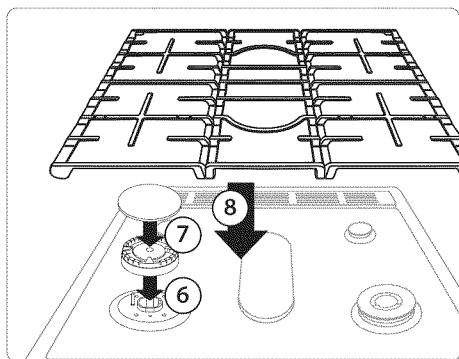
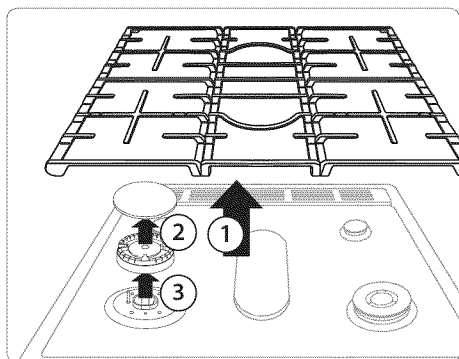
1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los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

PRECAUCIÓN

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

Rejillas de los quemadores y componentes

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



1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los quemadores de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas con los componentes de los quemadores.
6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.
7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.



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

Superior	Inferior



PRECAUCIÓN

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

Auto-limpieza

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

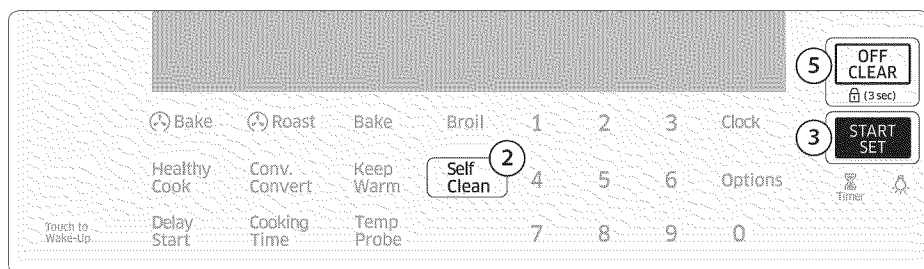


PRECAUCIÓN

- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca del horno a gas durante el ciclo de auto-limpieza. Las superficies externas del horno a gas pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno a gas auto-limpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada del horno a gas.
- No recubra el horno, las parrillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de auto-limpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de auto-limpieza y se mantiene bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 392 °F.
- Tenga precaución al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. El horno a gas estará aún MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.
- Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de auto-limpieza.
- No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de auto-limpieza.

Para realizar el ciclo de auto-limpieza

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



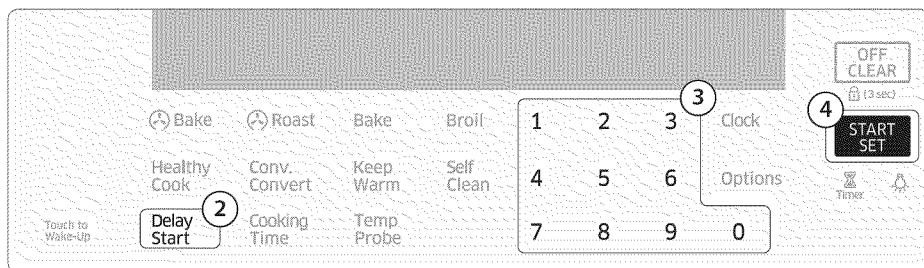
1. Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
2. Presione el botón **Self Clean (Auto-limpieza)** y, luego, seleccione el tiempo de limpieza. Consulte la tabla siguiente.

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

3. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 6 veces. La puerta permanecerá bloqueada y el icono de bloqueo parpadeará hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de los 392 °F (200 °C).
4. Cuando el icono de bloqueo cambia a un candado abierto, puede abrir la puerta del horno. El icono de bloqueo cambia a un candado abierto cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 392 °F (200 °C).
5. Presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)** para mostrar la hora del día.

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

Para retardar el inicio del ciclo de auto-limpieza



1. Repita los pasos 1 y 2 en la página anterior.
2. Presione el botón **Delay Start (Inicio retardado)**. La puerta del horno se traba.
3. Ajuste la hora a la cual desea que el horno inicie la auto-limpieza utilizando el teclado numérico.
4. Presione el botón **START/SET (INICIO/CONFIGURAR)**. El horno comenzará la auto-limpieza a la hora especificada.

Para cancelar el ciclo de auto-limpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de auto-limpieza, presione el botón **OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 392 °F (200 °C).

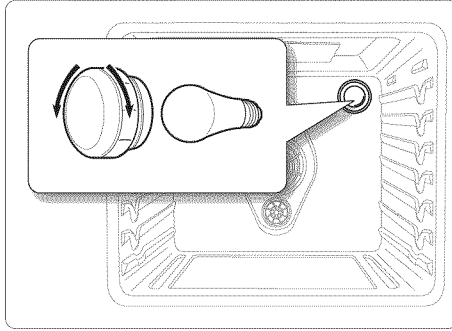
Después de la auto-limpieza

- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 392 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.
- Las manchas rebeldes pueden quitarse con una esponja de lana de acero. Los depósitos calcáreos pueden quitarse con un paño empapado en vinagre.
- Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. "HOT" aparece en la pantalla hasta que el horno se enfría. Espere hasta que desaparezca el mensaje y comience un nuevo ciclo.

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

Luz del horno

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



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



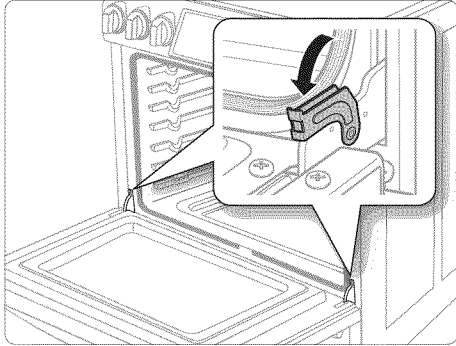
PRECAUCIÓN Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno de gas esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.



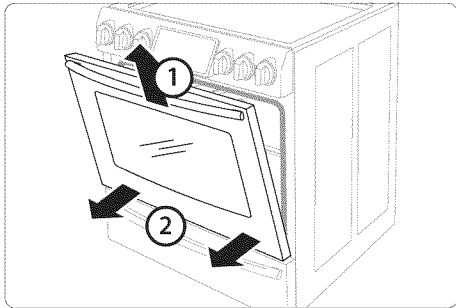
- La luz del horno no funciona durante el ciclo de auto-limpieza.
- Retire las parrillas si obstaculizan el acceso a la luz del horno.

Puerta del horno

Para retirar la puerta del horno



1. Apague el horno.
2. Abra completamente la puerta del horno.
3. Jale las trabas de la bisagra fuera del cuerpo del horno y hacia abajo, hacia el marco de la puerta en la posición de desbloqueo.

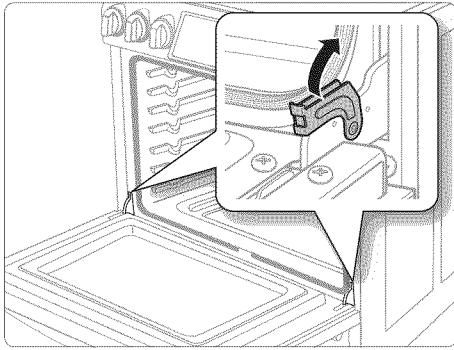


4. Cierre la puerta a aproximadamente 5 grados de la posición vertical. Esta es la posición de remoción.
5. Mientras sujeta firmemente ambos lados de la puerta del horno, empujela hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra salgan de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
6. Coloque la puerta en un lugar seguro.

ADVERTENCIA

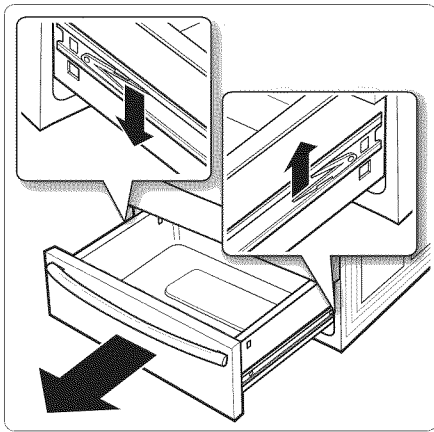
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta halando de la manija.
- Sea precavido al mover la puerta del horno. El manejo inadecuado podría causar lesiones físicas.
- Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado antes de retirar la puerta del horno.

Para volver a instalar la puerta

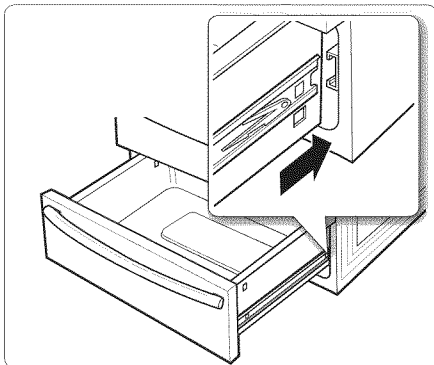


1. Tome firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción (aproximadamente 5 grados de la posición vertical), deslice los brazos de las bisagras en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
3. Abra la puerta por completo. Si no puede abrir la puerta por completo, los brazos de las bisagras no están correctamente colocados en las ranuras.
4. Bloquee los brazos de las bisagras empujándolos contra el marco frontal del horno.
5. Cierre la puerta y asegúrese de que abra y cierre con normalidad.

Cajón de calentamiento



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



4. Coloque el cajón en los rieles a cada lado y, luego, presione los ganchos en su lugar.

Resolución de problemas

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

Puntos de verificación

Seguridad del gas

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

Quemadores superiores

Problema	Causa posible	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela a la posición LITE (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador en el cabezal del quemador. Alinee la base del quemador.
	La base del quemador está mal alineada.	

Problema	Causa posible	Acción
El quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición LITE (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta una posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no queman en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	Consulte la página 55.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 54.)
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Montaje de orificio incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador y comuníquese con su instalador si es incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).
Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El interruptor de cierre del Regulador de presión de gas está en posición OFF (Apagado).	Llame a un técnico de servicio calificado.

Horno

Problema	Causa posible	Acción
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de información.	Usted tiene un código de información de función. Consulte la tabla "Information codes" en la página 67.	Presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.
Las llamas de los quemadores del horno son muy grandes o amarillas.	Los obturadores de ajuste del aire de los quemadores del horno deben ajustarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.
	Montaje de orificio incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador y comuníquese con su instalador si es incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).

Problema	Causa posible	Acción
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 45.
El quemador del horno no se cerrará.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se han desactivado. Para apagar el horno solamente, presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Para cancelar la función Shabat y reactivar los controles y señales, mantenga presionados los botones Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) al mismo tiempo durante 3 segundos.
La luz del horno (lámpara) no se enciende.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	Se ha activado la función Shabat.	SAb y la hora del día aparecerán en la pantalla. Todos los demás controles y señales se han desactivado. Para cancelar la función Shabat y reactivar el interruptor de la luz y otros controles, mantenga presionados los botones Bake (Hornear) y Touch to Wake-Up (Tocar para activar) al mismo tiempo durante 3 segundos.
	Bombilla suelta o quemada.	Consulte la página 58.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	El interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.	Llame a un técnico de servicio calificado.
	Carne o alimentos no preparados correctamente antes de asar a la parrilla.	Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.
	Parrilla del horno superior colocada incorrectamente.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 33.
	Los controles no se establecen correctamente.	Consulte la página 29.
	Acumulación de grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

Problema	Causa posible	Acción
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla mostrará el icono de Bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione el botón START/SET (INICIO/CONFIGURAR) durante 3 segundos. El horno emitirá una señal sonora y el icono de Bloqueo se apagará.
	El cajón de calentamiento está en uso.	La auto-limpieza no funcionará cuando el cajón de calentamiento esté encendido.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y restablezca los controles. El ciclo de auto-limpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de auto-limpieza pueda comenzar.
	Los controles de auto-limpieza del horno no están configurados correctamente.	Restablezca los controles de auto-limpieza del horno. (Consulte la página 56.)
	La puerta está abierta.	Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
Se oyen ruidos como de crujidos o ligeros estallidos.	Esto es normal.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno.	Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia. Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Si el humo persiste, presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) . Abra las ventanas para sacar el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y desbloquee, limpie la suciedad excesiva y reinicie el horno para la auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	Esto es normal.	La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno disminuya a menos de 392 °F.

Problema	Causa posible	Acción
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio.	Es normal encontrar un polvo fino o cenizas.	Esto puede limpiarse con un paño húmedo. Establezca el ciclo de auto-limpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa. Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de auto-limpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de auto-limpieza para limpiar completamente el horno.
Sale vapor o humo de abajo del panel de control.	Esto es normal.	La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples elementos a la vez.
Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.	Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de horneado.	Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. (Consulte la página 56.)
Olor fuerte.	Esto es transitorio.	El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.		Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los bordes de la parrilla. Las parrillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar cuando se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza.
Ruido del ventilador.	Esto es normal.	El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.
El ventilador de convección no funciona.		El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento.

Cajón de calentamiento

Problema	Causa posible	Acción
El cajón de calentamiento no funciona.	Los controles no se han configurado correctamente.	Restablezca los controles según se describe en la página 50.
	Se está utilizando la función de Auto-limpieza o Shabat.	El cajón de calentamiento no funcionará durante ninguna de estas operaciones. Vuelva a intentarlo después de que las funciones finalicen o se cancelen.
	Los controles del horno se han bloqueado.	Desbloquee los controles y vuelva a intentarlo.
	Hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.	Reemplace el fusible quemado o reinicie el disyuntor que se disparó.
Condensación excesiva dentro del cajón de calentamiento.	La regulación de temperatura es demasiado alta.	Consulte la página 50.
	Los alimentos que se están calentando no están cubiertos con una tapa o papel de aluminio.	Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	Está intentando calentar líquidos.	No se deben calentar líquidos en el cajón. Retire los líquidos.
El cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento no se desliza suavemente o se traba.	El cajón no está correctamente alineado con los rieles de la guía giratoria de extensión completa o las guías de nailon del cajón.	Retire y vuelva a colocar el cajón. (Consulte la página 60.)
	El contenido del cajón es demasiado pesado.	Reduzca el peso o redistribuya los contenidos en el cajón.

Otros

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

Problema	Causa posible	Acción
La pantalla queda en blanco.	El tomacorriente eléctrico equipado con un interruptor de falla a tierra (GFI o GFCI) se ha disparado y debe reiniciarse. Su control digital se ha dañado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno.	Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.	Consulte la página 27.
	Las parrillas del horno no se han ubicado correctamente para los alimentos que se están cocinando.	Consulte la página 34.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	Consulte la página 21.
	El termostato del horno necesita ajustes.	Consulte la página 45.
	Hay papel de aluminio en las parrillas o la parte inferior del horno.	Retire el papel de aluminio.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente.	Consulte las páginas 18 y 19.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Consulte la página 29.
	La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla.	Consulte la página 27.
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 34.

Códigos de información

Símbolo del código	Significado	Solución
SE	Tecla en cortocircuito.	Presione el botón OFF/CLEAR (APAGAR/BORRAR) y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y, luego, reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.
E-21	Problema de sensor del horno abierto.	
E-22	Problema de sensor del horno en cortocircuitos.	
E-24	Recalentamiento del horno.	
E-0E	Error de la traba de la puerta.	

Garantía

NO DESECHE.

ESTUFA DE GAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

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

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

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

SALVO LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO, NO EXISTEN GARANTÍAS NI CONDICIONES RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCTICAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN INCLUIDA, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADA, TODA GARANTÍA Y CONDICIÓN TÁCTICA DE COMERCIABILIDAD, INFRACCIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS GENERALES, INDIRECTAS, ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia en el que se encuentre.

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

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

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

Registro

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

Preguntas

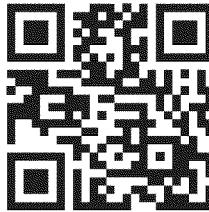
Si tiene preguntas sobre funciones, operación/rendimiento, piezas, accesorios o servicio, llame al 1-800-726-7864 o visite nuestro sitio Web en www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Modelo # _____ Serie # _____

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

Notas

Notas



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

