

NE58F9500SS
NE58K9500SG

Electric Range

user manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

anti-tip device



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

- a) If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged at rear right (or rear left) of the range bottom.
- c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



WARNING

- Do not step, lean, or sit on the oven door of the range.** You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.
- Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.

contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

5

5 Important safety instructions

INSTALLING THE OVEN

18

18 About this section

18 For your safety

PREPARING TO INSTALL THE RANGE

19

19 Remove packaging

19 Prepare tools & Parts

20 Checking the installation site

CONNECTING THE POWER

22

22 Step 1. Meeting electrical connection requirements

23 Step 2. Accessing the power cord connection

24 Step 3. Installing the power cord

26 Step 4. Installing the conduit

27 Step 5. Replacing the access cover

INSTALLING THE RANGE

28

28 Installing the anti-tip device

29 Finalizing the installation

INTRODUCING YOUR NEW RANGE

30

30 Overview

30 What's included with your range

BEFORE YOU BEGIN

31

31 Before you begin

GETTING STARTED

31

31 Setting the clock

31 Control panel display modes

32 Turning the oven light on and off

32 Control lockout

32 Setting the kitchen timer

contents

SURFACE COOKING

33

- 33 About surface cooking
- 35 How to set the appliance for surface cooking
- 37 Using the proper cookware
- 37 Choosing the proper cookware
- 38 Protecting the cooktop surface

OPERATING THE OVEN

39

- 39 The oven control panel
- 40 Using the oven racks
- 42 Minimum and maximum settings
- 42 Baking
- 43 Convection baking
- 44 Convection roasting
- 44 Timed cooking
- 45 Delay start
- 46 Broiling
- 47 Using the favorite cook feature
- 47 Using the healthy cook feature
- 50 Using the keep warm function
- 50 Using the bread proof function
- 51 Using the options function
- 53 Using the temp probe
- 55 Setting the sabbath feature

MAINTAINING YOUR APPLIANCE

56

- 56 Self-cleaning
- 58 Steam-cleaning
- 59 Care and cleaning of the oven
- 60 Care and cleaning of the glass cooktop
- 63 Removing and replacing the oven door
- 64 Removing and replacing the storage drawer
- 65 Changing the oven light

TROUBLESHOOTING

66

- 66 Troubleshooting

WARRANTY

70

- 70 Warranty (U.S.A)
- 71 Warranty (CANADA)

important safety instructions












Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and symbols in this user manual mean:

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.
 CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your oven, follow these basic safety precautions.
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:



Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.



Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.



User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.



Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.



Do not enter the oven.

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Do not leave children alone. Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Never use your appliance for warming or heating the room.

Do not use water on grease fires. Turn off the oven to avoid spreading the flame. Smother the fire or flame by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.

Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

- ☐ If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

If the oven is heavily soiled with oil, self clean the oven before using the oven again. Leaving the oil in place creates a risk of fire.

Wipe up heavy soil on the oven bottom with a paper towel or rag before self cleaning. Self cleaning the oven when there is heavy soil on the oven bottom requires longer cleaning cycles and produces more smoke.

- ★ **Storage in or on appliance.** Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.

Wear proper apparel. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.

Use only dry potholders. Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth on or near the range.

Teach children not to play with the controls or any other part of the range.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the any part of the range.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Do not lean on the range as you may turn the control knobs inattentively.

SURFACE COOKING UNITS

- ☐ **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.

To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.

Do not operate the cooktop without cookware. If you operate the cooktop without cookware, the control knobs will become hot.

Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

- ★ **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

Use proper pan sizes. This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with utensils, position utensil handles so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.

Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to sudden change in temperature.

Cookware handles should be turned outward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned outward, and do not extend over adjacent surface units.

Cleaning. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.

- ★ Be sure you know which control knob operates each surface unit. Always make sure you have turned on the correct surface unit.

Always turn the surface units off before removing cookware.

When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.

Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

DO NOT store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.

Do Not Use Decorative Surface Element Covers – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.

ELECTRICAL SAFETY

- ★ **Proper Installation-** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant electrical and building codes. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:

- switch off all cooking zones.
- unplug the range from the AC wall outlet.
- contact your local service center.



WARNING- If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.



WARNING- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The range should not be placed on a base.

CHILD SAFETY



WARNING- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Keep children away from the oven when you open or close the door. They could be struck by the door when you open it or catch their fingers in the door when you close it.

The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

During self-cleaning, the range's surfaces may get hotter than usual. To prevent children from being burned, make sure that you keep them away from the range when it is in the self-cleaning mode.



WARNING- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

OVEN



DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.

Do not heat unopened food containers. The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, newspapers can catch on fire.

Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.

- ★ **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

Protective liners. Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Keep oven vent ducts unobstructed. The oven vent is located below the control box. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.

Placement of oven racks. Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.

- ☐ Do not allow aluminum foil or a temp probe to contact the heating elements.

During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.

If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

SELF-CLEANING OVENS

- ☐ **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- ★ **Never keep pet birds in the kitchen.** Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle.

Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and food.

Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

- ★ Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven. Use only a ceramic cooktop cleaner.

Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle, or they may discolor.

If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

Excess spillage must be removed before cleaning.

VENTILATING HOOD

- ★ **Clean ventilating hoods frequently.** Do not let grease accumulate on the hood or filter.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

- ☐ **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR THE UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and the facing of the cook-top.

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- ★ **Clean the cooktop with caution.** If you use a wet sponge or cloth to wipe up spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.



CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

- ★ This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven. remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not install or operate the oven and notify your dealer immediately.

Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.

Install your appliance on a hard, level floor that can support its weight.

- Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.



This appliance must be properly grounded.

Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.

Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.



Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Do not use a damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.

- This may result in electric shock or fire.



If the power cord is damaged, contact your nearest service center.



CRITICAL USAGE WARNINGS



If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.

- A spark can cause an explosion or fire.

- ☑ Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
 - Failing to do so may result in burns.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.

- ☐ Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
 - When a repair is needed, contact your nearest service center.
- ☑ If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ☐ Do not touch the power cord with wet hands.
 - This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off while an operation is in progress.

- This may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a plastic bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.

Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

- Failing to do so may result in burns.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

- Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.

- ❑ Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest service center.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.

Do not store or use the oven outdoors.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.

Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottles, baby bottles, milk bottles, and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc.) with a knife before cooking them.

- Failing to do so may result in burns or injury.

Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.

- Failing to do so may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.

- This may result in fire.

Do not open the door if food in the oven is burning.

- If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.

Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.

- Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a service center.

Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
- Use cooking glove or gloves, Handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking.



USAGE CAUTIONS

- ★ If the surface is cracked, turn the appliance off.
 - Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from hands and face.

Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

- ☐ Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the oven door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

- ☐ Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
 - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not operate while empty except for self-cleaning.

Do not use the oven or cooktop to defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- Overheating food may result in fire.



CAUTION

CRITICAL CLEANING WARNINGS

- ★ Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

installing the oven

ABOUT THIS SECTION

READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the range.
- Remove all packing materials from the oven compartments before connecting the electrical supply to the range.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.

Important note to the consumer

Keep these instructions for the local electrical inspector's use.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.
- To eliminate the need to reach over the surface elements, avoid having cabinet storage space above the cooktop.
- The range should not be placed on a base.

FOR YOUR SAFETY



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



WARNING Before beginning the installation, switch the power off at the service panel and lock the service disconnecting switch to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting switch cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

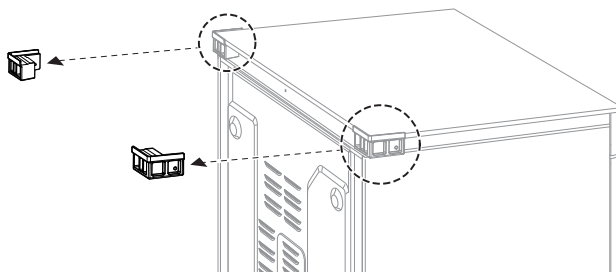


WARNING This appliance must be properly grounded.

preparing to install the range

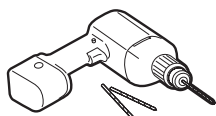
REMOVE PACKAGING

Remove packaging materials. Remove the supporter frame located on the back of the cooktop glass. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.



PREPARE TOOLS & PARTS

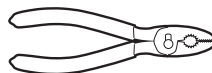
The tools you will need



Drill



Adjustable Wrench



Pliers



1/4" Nut Driver



Phillips Screwdriver



Flat Screwdriver



Pencil



Level

What's included with your range



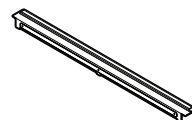
Template



Anti-Tip Bracket



Screws (short:2 ea,
long:2 ea)



Filler Kit & Screws (3 ea)

Additional materials you may need



4-Wire Cord or 3-Wire Cord
(UL Approved 40 or 50 AMP)



Strain Relief
(For Conduit Installation Only)

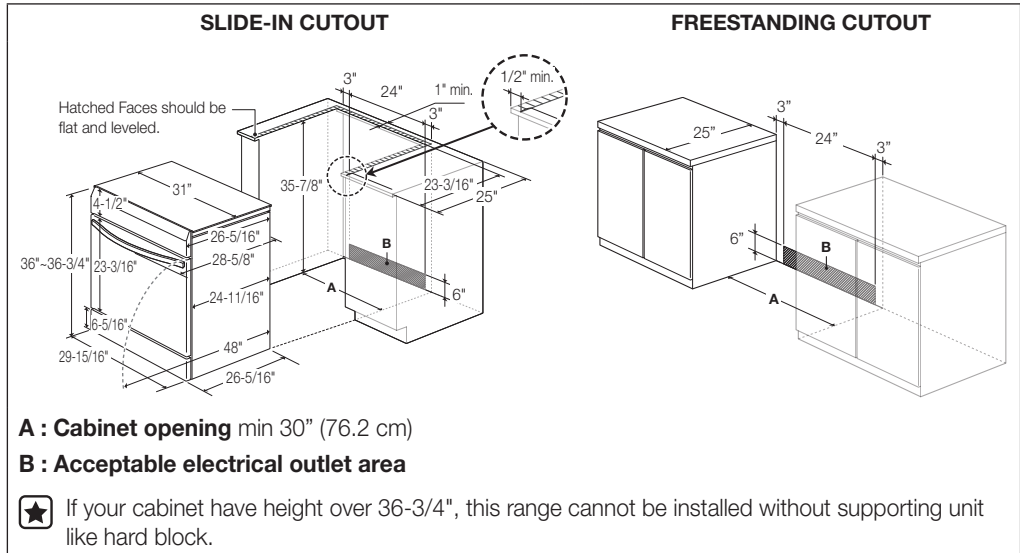
CHECKING THE INSTALLATION SITE

Clearances and dimensions

To install the range, refer to the following figure.



CAUTION This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194 °F. Make sure the wall covering, countertops and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range. If not, discoloration, delamination or melting may occur.



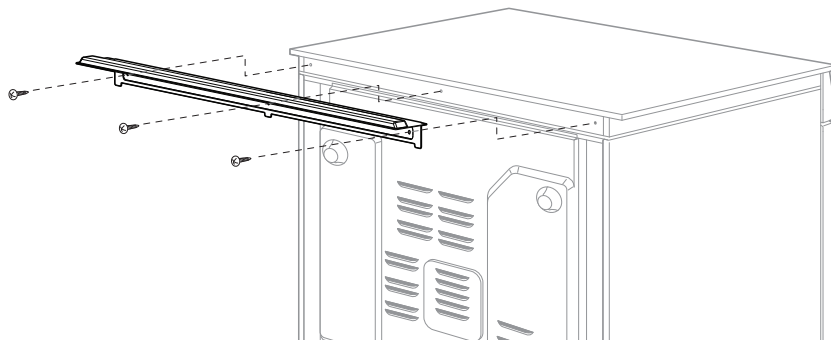
CAUTION You must use the rear filler kit to install the range in a freestanding cutout cabinet. For more information, see "Optional rear filler kit" as shown below.

Optional rear filler kit

Used to fill gap between the range back and wall. Adds a filler strip to the rear of the range. This kit can only be used when the opening in the countertop is 25" deep.

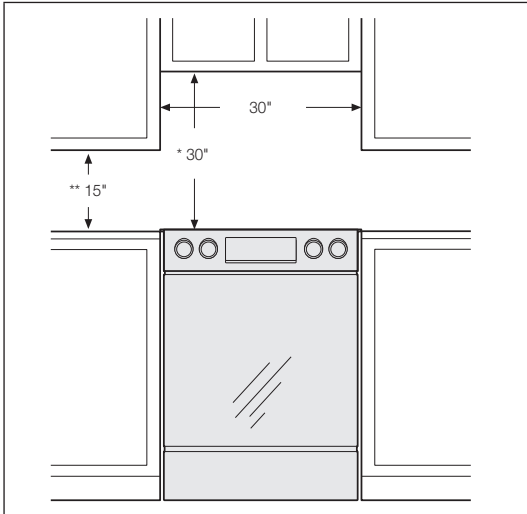


If the countertop depth is greater than 25", there will be a gap between the filler kit and the back wall.



Minimum dimensions


★ IMPORTANT To eliminate the risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, avoid having cabinet storage space located above the surface units. If you have cabinet storage space over the heating elements, you can reduce the risk by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.



- * 30" minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" of flame retardant millboard covered with not less than no.28 MSG sheet steel, 0.015" stainless steel, 0.024" aluminum, or 0.020" copper.
- ** 15" minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom.

connecting the power

STEP 1. MEETING ELECTRICAL CONNECTION REQUIREMENTS

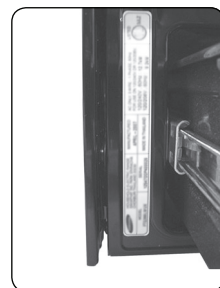
 **CAUTION** For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and be connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located above the drawer on the oven frame. **(Fig. 1 or Fig. 2)**

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269



(Fig. 1)



(Fig. 2)

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction, follow Steps 2 and 3 for 4-wire connection.

You must use a 3-wire or 4-wire, single-phase A.C. 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 hertz electrical system.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on the wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1 $\frac{3}{8}$ " diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

- Because range terminals are not accessible after the range is in position, a flexible service conduit or cord must be used.

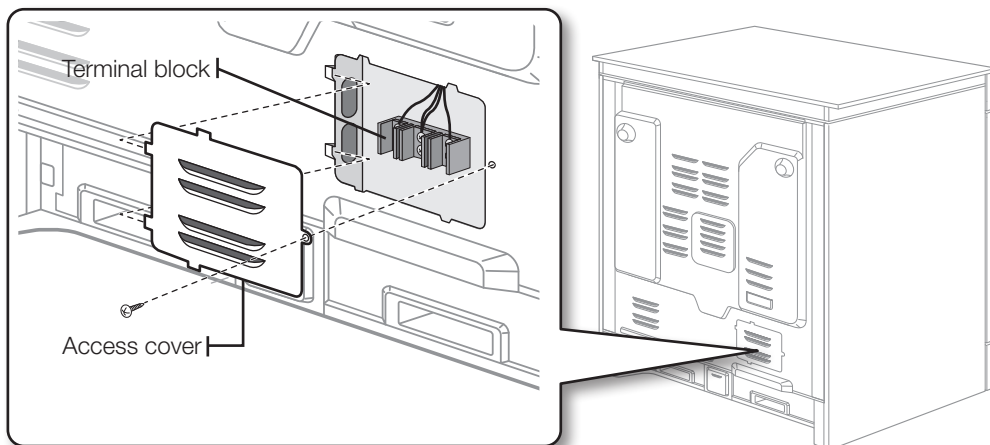
 **NOTE** If conduit is being used, go to Step 4 on page 25.



ALL NEW BRANCH-CIRCUIT CONSTRUCTIONS, MOBILE HOMES, RECREATIONAL VEHICLES AND INSTALLATIONS WHERE LOCAL CODES DO NOT ALLOW GROUNDING THROUGH NEUTRAL, REQUIRE A 4-CONDUCTOR UL-LISTED RANGE CORD.

STEP 2. ACCESSING THE POWER CORD CONNECTION

Loosen and then remove the rear access cover screw with a screwdriver. Remove the rear access cover by pull right and then out. The terminal block will then be accessible.



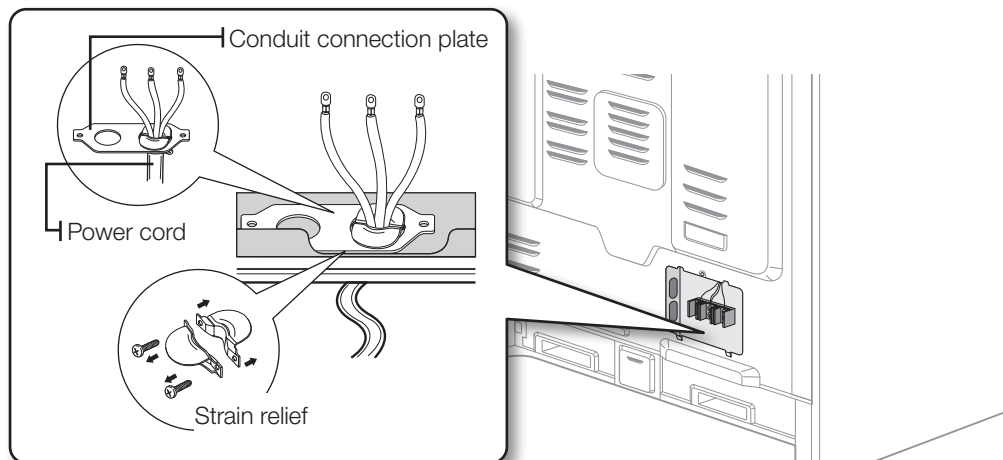
Specified power-supply-cord kit rating

Range rating, watts		Specified rating of power-supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of range connection opening	
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire		Power cord	Conduit
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50 A	1 ³ / ₈ "	1 ¹ / ₈ "

For power cord installations, go to page 23. For conduit installations, go to page 25.

STEP 3. INSTALLING THE POWER CORD

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole ($1\frac{3}{8}$ ") located below the rear of the drawer body. Insert the power cord through the strain relief and tighten the device.

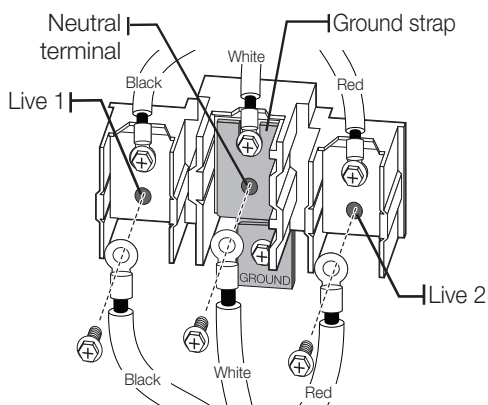


- **You must install the power cord with a strain relief.**
- Attach the strain relief to the $1\frac{3}{8}$ " opening in the conduit connection plate.

Installing a 3-wire power cord

WARNING The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block.

1. Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block.
2. Insert the 3 terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block.
3. Tighten screws securely to the terminal block. **DO NOT remove the ground strap connection.**
4. Go to **step 5** on page 26 to continue with the installation.



CAUTION You must check voltage after connecting power cord.

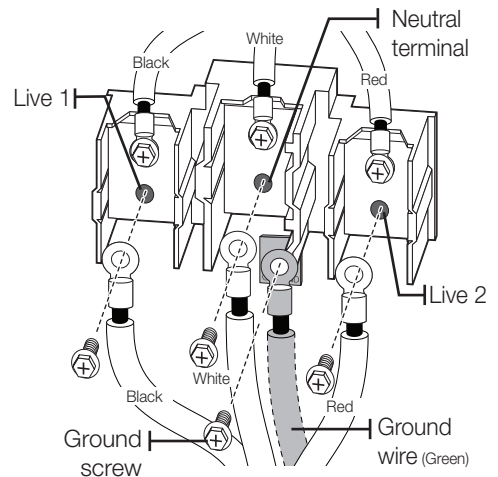
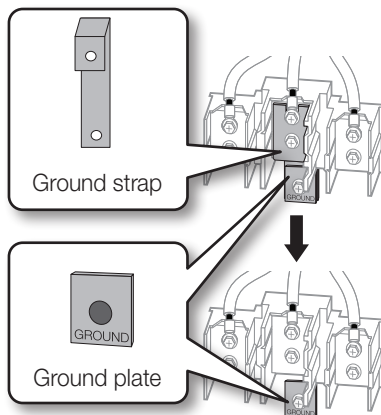
Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

Installing a 4-wire power cord



WARNING The neutral wire of the supply circuit must be connected to the neutral terminal located in the lower center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the ground plate and the ground screw.

1. Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.
2. **Cut and discard the ground strap. Do not discard any screws.**
3. Insert the ground screw into the power cord ground wire terminal ring, through the ground plate, and into the frame of the range.
4. Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely to the terminal block.
5. Go to **step 5** on page 26 to continue with the installation.



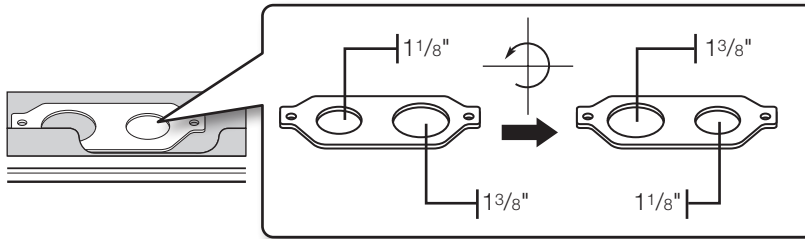
CAUTION You must check voltage after connecting power cord.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

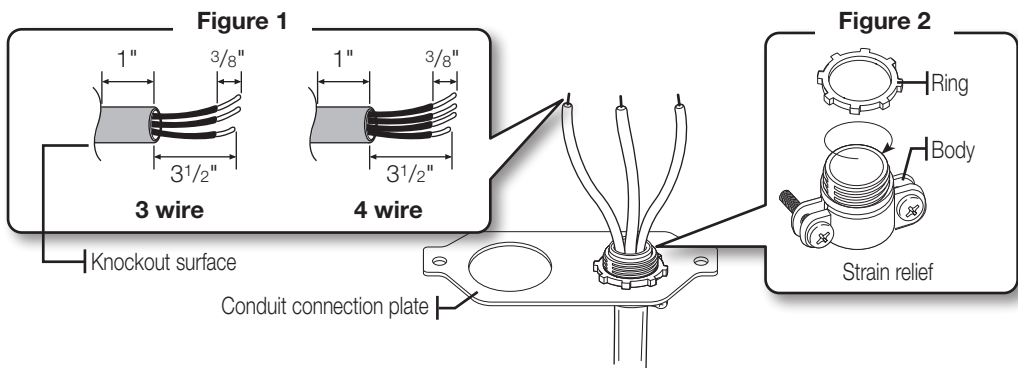
STEP 4. INSTALLING THE CONDUIT

Remove the conduit connection plate and rotate it as shown below.

The conduit hole ($1\frac{1}{8}$ ") must be used.



1. Prepare the conduit cord as shown in Figure 1.
2. Install the conduit cord as shown in Figure 2.

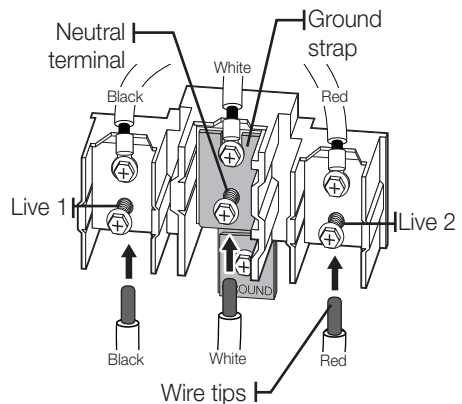


For conduit installations, insert the strain relief (not included) into the conduit hole ($1\frac{1}{8}$ "). Then thread the conduit cord through the body of the strain relief and fasten the ring. Reinstall the bracket.

Installing a 3-wire conduit

- Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage. Connect the wires as described below.
- The wire you use, the location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

1. Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block.
2. Insert the center bare wire (white/neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening.
3. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings.
4. Tighten the screws until the wire is firmly secured (35 to 50 inch-lbs.). Do not over-tighten the screws since it could damage the wires.
5. Go to **step 5** on page 26 to continue with the installation.

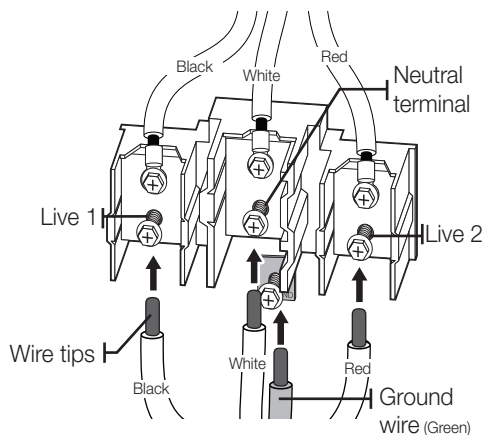
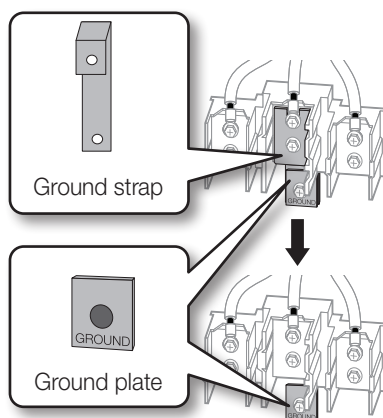


CAUTION You must check voltage after connecting power cord.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

Installing a 4-wire conduit

- Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make the connection. Connect the wires as described below.
 - The wire you use, the location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.
1. Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.
 2. **Cut and discard the ground strap. Do not discard any screws.**
 3. Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier).
 4. Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening.
 5. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings.
 6. Tighten the screws until the wire is firmly secured (35 to 50 inch-lbs.). Do not over-tighten the screws since it could damage the wires.
 7. Go to **step 5** below to continue with the installation.



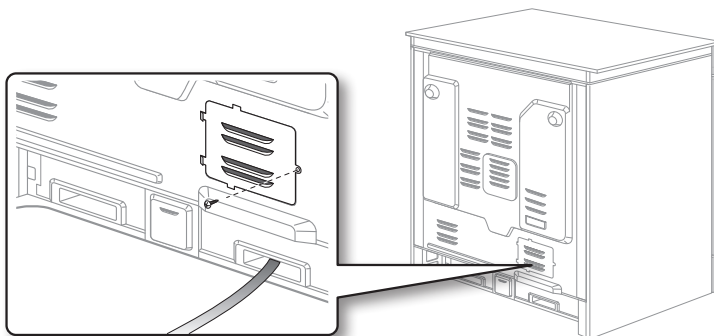
CAUTION

CAUTION You must check voltage after connecting power cord.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

STEP 5. REPLACING THE ACCESS COVER

To replace the rear access cover on the range back. Insert the double projections on the bottom of the cover into the pockets located below the opening, and then insert and tighten the rear access cover screw.



installing the range

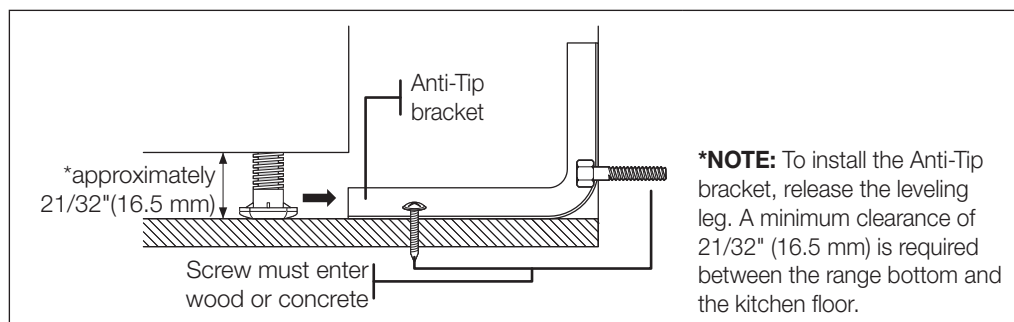
INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE



WARNING

To reduce the risk of tipping, you must secure the appliance by properly installing the Anti-Tip device packed with the appliance.

- Refer to the installation instructions supplied with the bracket.
- If the anti-tip device is not installed properly, an adult or child stepping on or sitting on the range door could tip the range and suffer serious injuries caused by spilled hot liquids or by the range itself.

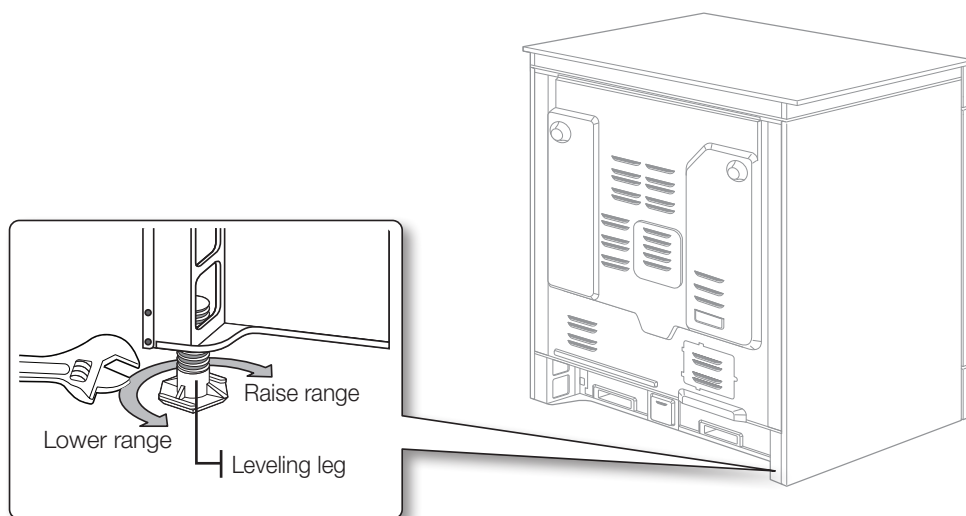


1. Install the bracket using the template

The Anti-Tip bracket is packaged with a template. The instructions include information necessary to complete the installation. Read and follow the instructions on the sheet (template) for range installation.

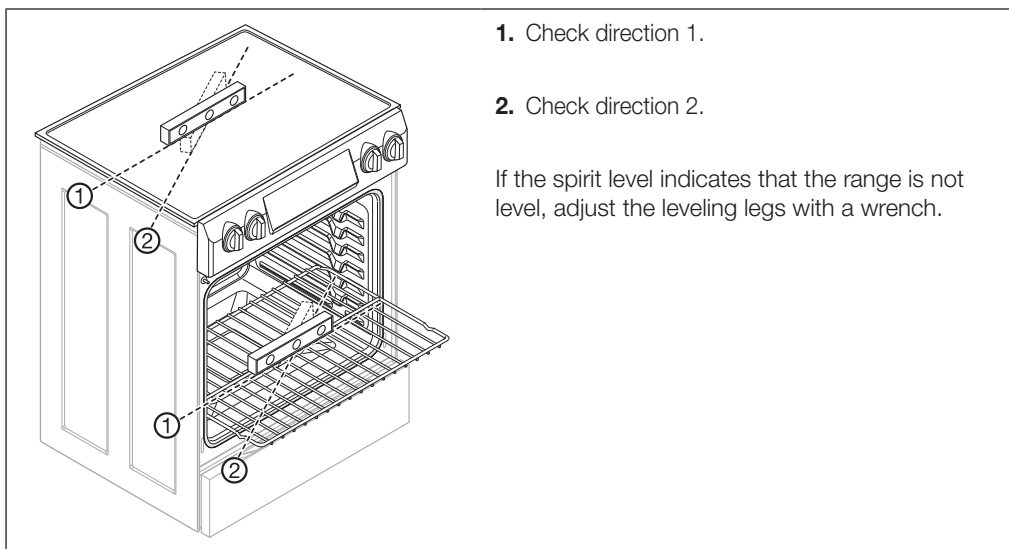
2. Level the range

Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench.



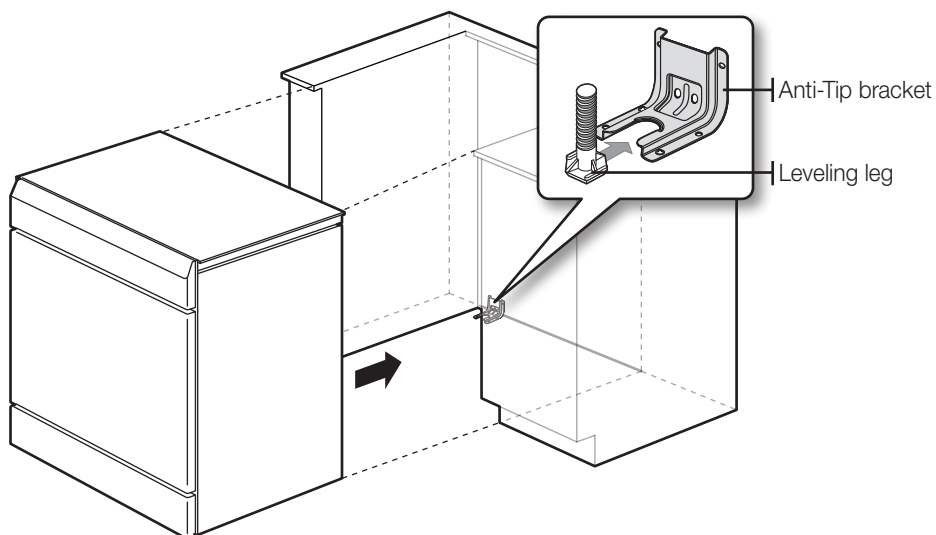
3. Check your adjustments

Use a spirit level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack or surface cooktop, and confirm the range is level in the two directions shown below.



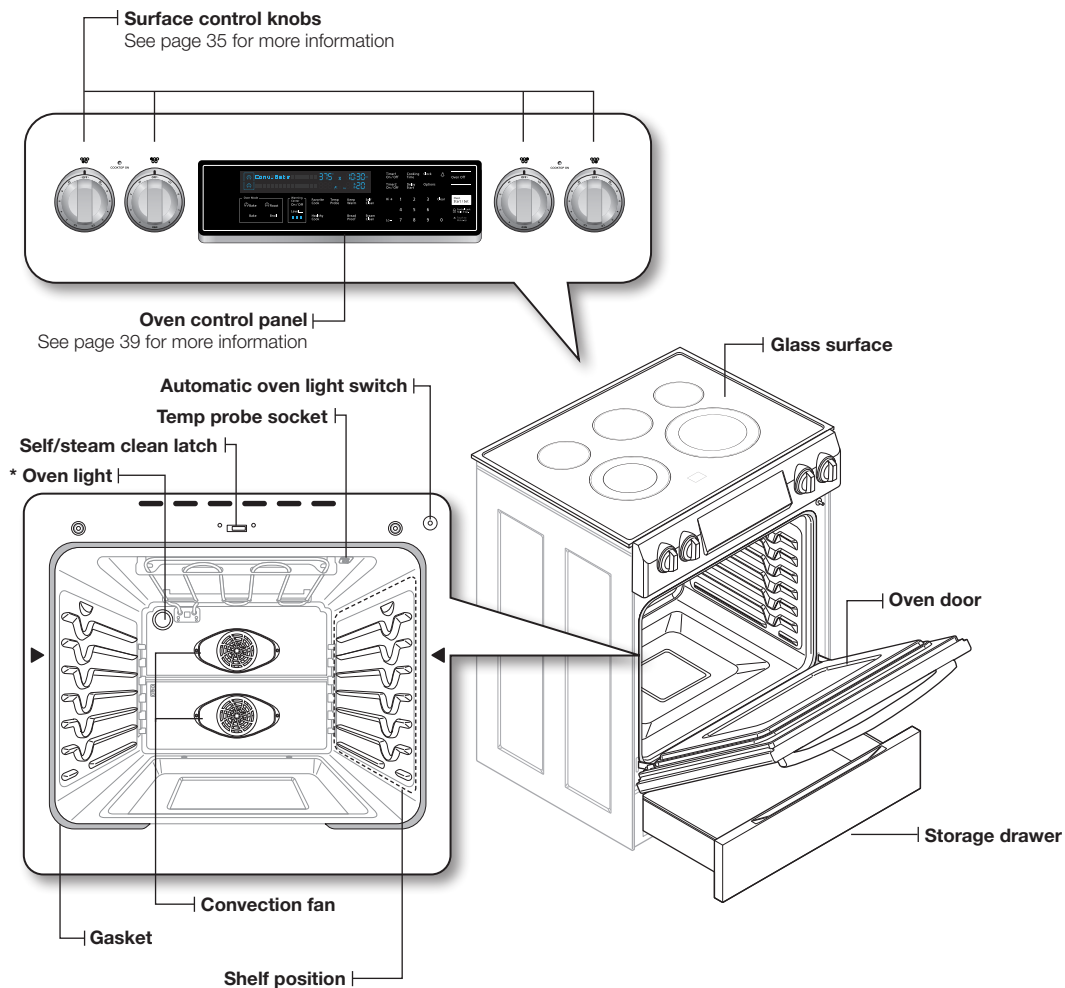
FINALIZING THE INSTALLATION

- Move range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position insuring that the rear left (or rear right) leg slides under the Anti-Tip bracket.
- Carefully tip the range forward to insure that the Anti-Tip bracket engages the back brace and prevents tip-over.
- Turn on the electrical power. Check the range for proper operation as described in the user manual.

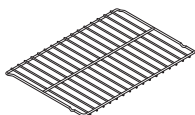


introducing your new range

OVERVIEW



WHAT'S INCLUDED WITH YOUR RANGE



* Wire racks (2)



* Recessed rack (1)



* Temp probe (1)

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

before you begin

Clean the oven thoroughly before using it for the first time. Remove the accessories, set the oven to bake, and then run the oven at 400 °F for 1 hour before using. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

getting started

SETTING THE CLOCK

The **clock** must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly.

- The time of day cannot be changed during a timed cooking, a delay-timed cooking, or a self-cleaning cycle.
- You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

How to set the clock

1. Start the set up.
Press **Clock**.
2. Press **Clock** to select AM or PM.
(Skip this step on 24 hour display setting)
3. Enter the current time in hours and minutes on the number pad.
eg. 1,3,0 for 1:30
4. Press **Clock** or **Oven Start/Set** to save the changes.

CONTROL PANEL DISPLAY MODES

Sleep Mode

Your control panel will remain in a sleep mode when not in use. Only the clock will display. You will need to wake the control panel to begin any function.



Wake Mode

To wake the control panel, touch the wake-up key. After 2 minutes without activity (or one minute when the oven is operating in standby mode), the control panel will return to Sleep mode. User preferences are available in this mode as well as timers, the oven light, and the control lock.

TURNING THE OVEN LIGHT ON AND OFF

- The oven light turns on automatically when the door is opened.
- The oven light turns off automatically when the door is closed.
- You can turn the oven light on and off manually by pressing **Oven Light**.

CONTROL LOCKOUT

Control lockout lets you lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally. Control lockout is only activated in standby mode.

How to activate the control lockout feature

1. Press **Control Lock Hold 3 Sec.** for 3 seconds.

The display will show "Loc" and Lock icon continuously, as well as the current time.

All functions must be cancelled before Control lockout is activated.

This function is available only when the oven temperature is under 400 °F.

How to unlock the controls

1. Press **Control Lock Hold 3 Sec.** for 3 seconds.

"Loc" and the Lock icon will disappear from the display.

SETTING THE KITCHEN TIMER

The timer counts down elapsed time and will beep when the time you set has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions.

How to set the timer

1. Turn the timer on.

Press **Timer1 On/Off (Timer2 On/Off)**.

2. Enter the amount of time you want.

Enter the amount of time you want using the number pad, eg. 1, 5. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes. If you make a mistake, press **Clear** and enter the amount of time again.

3. Start the timer.

Press **Timer1 On/Off (Timer2 On/Off)** or **Oven Start/Set**.

4. When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show End until you press the pad. You can cancel the timer at any time by pressing **Timer1 On/Off (Timer2 On/Off)**.
-

surface cooking

ABOUT SURFACE COOKING



BEFORE COOKING

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface units on only after placing the cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.



DURING COOKING

- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure the correct surface unit is turned on.
- Never cook food directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.
- Never leave surface units unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface units off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Cooling fan can be operated during cooktop cooking.



AFTER COOKING

- Do not touch the surface units until they have cooled down.
- The surface may be still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If you have a cabinet directly above the cooking surface, make sure that the items in it are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures in the cabinet may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, and aerosol sprays.

About the radiant surface elements

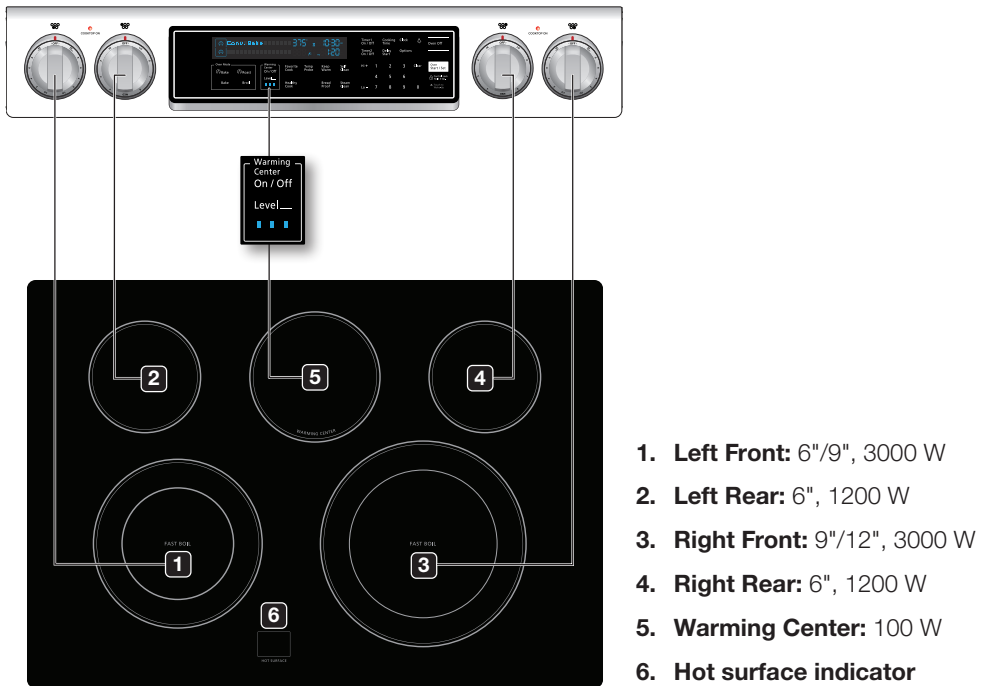
The temperature of radiant surface elements rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.



Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal. It can also occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

Location of the radiant surface elements and controls

The radiant control knobs operate the radiant surface elements on the cooktop as shown below.



Hot surface indicator

- Comes on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stays on even after the unit is turned off.
- Glows until the unit is cooled to approximately 150 °F.

Cooking areas

- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½" to 1" beyond the cooking area.**
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section "Using the proper cookware" on page 37.



When you operate the knob, beep sounds once. However, if you operate multiple knobs, beep will sound once for the initially operated knob.

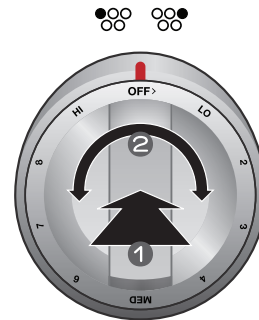
HOW TO SET THE APPLIANCE FOR SURFACE COOKING



- The surface elements may be hot even when off and burns can occur. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

Single surface unit control knob (left rear, right rear)

1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
 - At both the off and high settings, the knob clicks into position.



Dual surface unit control knob (left front, right front)

1. Push the knob in.
2. Turn in either direction to the setting you want.
 - To use the single surface unit, turn the control knob to the middle burner setting.
 - To use the dual surface unit, turn the control knob to the large burner setting.



If you removed knob for cleaning, insert it after check to direction. (refer to above figure)



The area on the knob between the high and off settings is not appropriate for cooking.

Recommended settings

SETTING	TYPE OF COOKING
HIGH	Starting most foods, bringing water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH	Continuing a rapid boil, frying, deep fat frying
MEDIUM	Maintaining a slow boil, thickening sauces and gravies, steaming vegetables
MEDIUM LOW	Keeping foods cooking, poaching, stewing
LOW	Keeping foods warm, melting, simmering

Using the warming center

The **warming center**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature.



- **The surface warmer will not glow red like the cooking elements.**



- Do not warm food on the warming center for more than two hours.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use potholders or oven mitts when removing food from the warming center as cookware and plates will be hot.
- When warming pastries and breads, use covers that have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean off.
- Food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- Always start with hot food. Eating uncooked or cold food placed on the warming center could result in illness.

1. Turn the warming center on.

Press **Warming Center On/Off**.

2. Select the power setting you want.

Press **Warming Center Level** once to set it to the Level 1 setting. Press the pad twice for the Level 2 setting, 3 times for Level 3.

3. Turn the warming center off.

Press **Warming Center On/Off**.



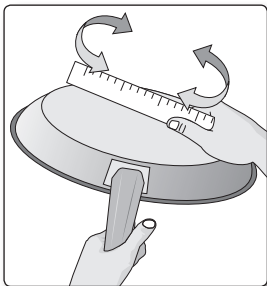
- Pressing **Oven Off** does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the lid or foil should be vented to allow moisture to escape.

Recommended settings

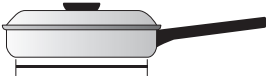

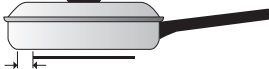



LEVEL	TYPE OF FOOD
1	Breads/pastries, casseroles, gravies, eggs
2	Dinner plate with foods, soups (cream), vegetables, sauces, stews, meats
3	Fried foods, soups (liquid), hot beverages

USING THE PROPER COOKWARE

Using the right cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.

CORRECT	INCORRECT
	
<p>Flat bottom and straight sides.</p>	<p>Curved and warped pan bottoms.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tight fitting lids. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Weight of handle does not tilt pan. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Pan is well balanced. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Pan size matches the amount of food to be prepared and the size of the surface element. 	<p>Pan overhangs element by more than one-half inch.</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Made of a material that conducts heat well. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Always match pot diameter to element surface diameter. 	<p>Pan is smaller than element.</p> 
	 <p>Heavy handle tilts pan.</p>

CHOOSING THE PROPER COOKWARE

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

- **ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause the aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.) If aluminum pans are slid across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
- **COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see above).
- **STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **CAST IRON** - A poor conductor, but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **ENAMELWARE** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **GLASS** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

PROTECTING THE COOKTOP SURFACE

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

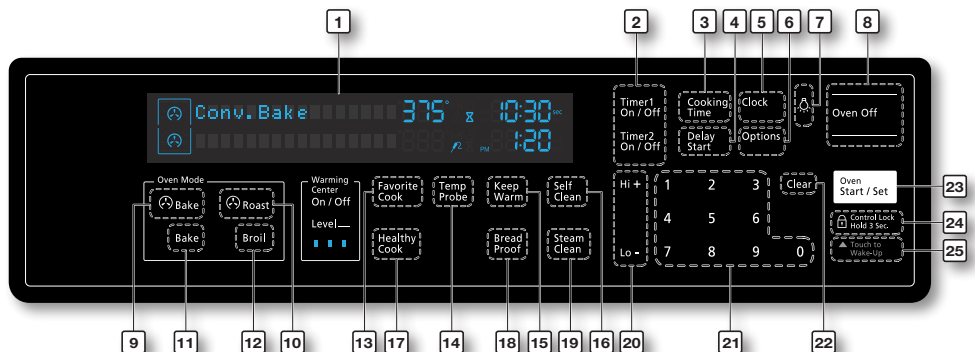
Preventing other damage

- Do not allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry. This will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always use the proper cookware.

operating the oven

THE OVEN CONTROL PANEL

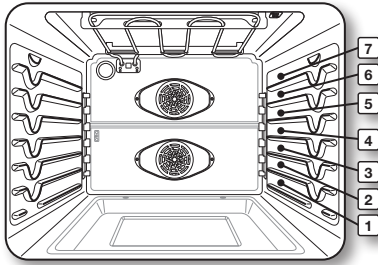
READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For the best results, familiarize yourself with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.**



- 1. DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the time set for the timer or automatic oven operations.
- 2. TIMER ON/OFF:** Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.
- 3. COOKING TIME:** Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 4. DELAY START:** Press to set the oven to start and stop automatically at a time you set. (Bake, Conv.bake/Roast, Cooking Time, and self clean only.)
- 5. CLOCK:** Use to set the time of day.
- 6. OPTIONS:** Use to bring up the user preference menu in the display.
- 7. LAMP:** Press to turn the oven light on or off.
- 8. OVEN OFF:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
- 9. CONVECTION BAKE:** Use to select the Convection bake function of the oven.
- 10. CONVECTION ROAST:** Use to select the Convection roast function of the oven.
- 11. BAKE:** Use to select the bake function of the oven.
- 12. BROIL:** Use to select the broil function of the oven.
- 13. FAVORITE COOK:** Use to save or recall a favorite cooking mode.
- 14. TEMP PROBE:** Use to activate the temp probe mode.
- 15. KEEP WARM:** Use to select the keep warm function of the oven to keep cooked foods warm.
- 16. SELF CLEAN:** Use to select the Self-cleaning function of the oven.
- 17. HEALTHY COOK:** Press to recall the healthy cook recipe setting of the oven.
- 18. BREAD PROOF:** Use to select the Bread proof function.
- 19. STEAM CLEAN:** Use to select the steam cleaning function of the oven.
- 20. HI+/LO-:** Use to raise or lower the temperature and increase or decrease times.
- 21. NUMBER PAD:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking.
- 22. CLEAR:** Use to cancel previously entered temperature or times.
- 23. OVEN START/SET:** Use to start any cooking or cleaning function in the oven.
- 24. CONTROL LOCKOUT:** Use to disable all oven functions.
- 25. TOUCH TO WAKE-UP:** Press to activate buttons and functions on the display.

USING THE OVEN RACKS

Oven rack positions

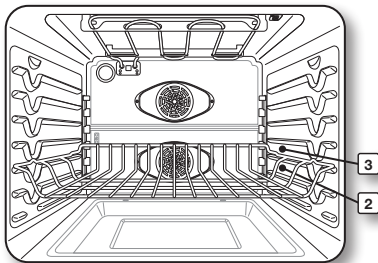


The single oven has 7 rack positions (1~7).

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Muffins, Brownies, Cookies, Cupcakes, Layer cakes, Pies, Biscuits	4
Frozen pies	4
Casserole	4
Bundt or pound cakes	3
Angel food cakes	2
Small roast, hams	2
Turkey, Large roast	1

- This table is for reference only.

Recessed rack position



If you use Recessed rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following figure.



These rack positions are for flat racks. If recessed rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Rack and Pan Placement

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

If baking on two racks, place the oven racks in **positions 2 and 4** or **2 and 5**.

For the best performance, place the oven racks in **positions 2 and 4** when baking cakes on multiple racks.

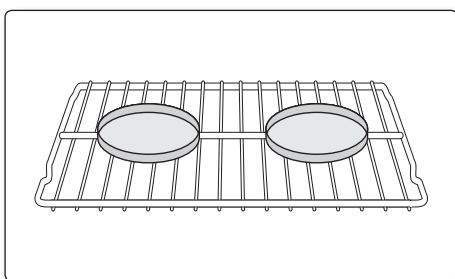
When baking cookies on multiple racks, place the oven racks in **positions 2 and 5**.

Place the pans or cookware as show in the figures below.

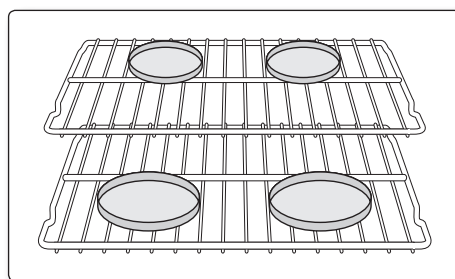
When baking on single oven rack, place the oven rack in **position 3 or 4**.

Using Multiple Oven Racks

Type of Baking	Rack positions
Cakes	2 and 4
Cookies	2 and 5



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack

Before using the racks

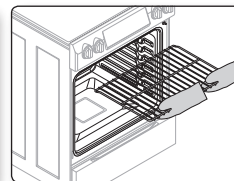
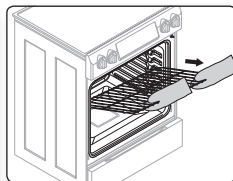
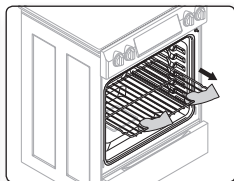
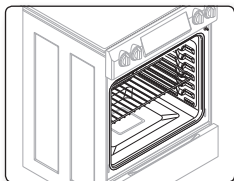
The oven has three racks.

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



CAUTION

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










MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

All of the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings.

A beep will sound each time you press a pad on the control panel and the entry is accepted.

An error tone will sound in the form of a long beep if the temperature or time you entered is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE	MINIMUM	MAXIMUM
 Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Broil	LO	HI
 Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Self Clean	3 Hr.	5 Hr.
 Steam Clean	20 Min.	20 Min.
 Keep Warm	-	3 Hr.

BAKING

The oven can be programmed to bake at any temperature from 175 °F to 550 °F.

Baking temperature and time will vary depending on the ingredients, size and shaped of the baking pan used.

Dark or nonstick coatings may be cooked food faster with more browning.

How to set the temperature

1. Start the set up.

Press **Bake**. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want on the number pad, eg. 3, 7, 5.

3. Start the bake function.

Press **Oven Start/Set**. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.

4. If you want to cancel baking or if you have finished, press **Oven Off**.
-



Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

How to adjust the temperature while cooking

1. Start the set up.

Press **Bake**. The display will show the present temperature, eg. 375 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 425 °F, using the number pad.

3. Complete the entry by pressing **Oven Start/Set**.
-



If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.

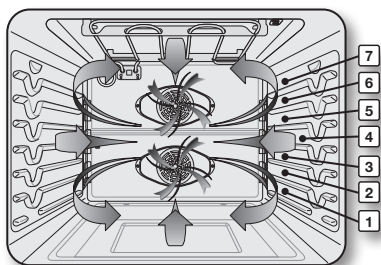


When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.



For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

CONVECTION BAKING



By using the convection bake feature, you will be able to cook faster. You can program the oven for convection baking at any temperature between 175 °F and 550 °F.


Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.





Tip for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will allow faster cooking times.

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **positions 2 and 5** (when baking cookies) or **2 and 4** (when baking cakes).

How to set the oven for convection baking

1. Start the convection baking mode.
Press  **Bake**. The default temperature is 350 °F.
2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the number pad. Set the temperature that is called for in the recipe.
3. Press **Oven Start/Set** to begin convection baking.
The Conv.Bake icon and the adjusted oven temperature, eg. 400 °F, will appear in the display for 2 seconds.
The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.
A beep will sound 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.
4. To turn off or cancel convection baking, press **Oven Off**.

-  The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.
-  If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
-  When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
-  For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

CONVECTION ROASTING

Convection roasting is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered.

Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

How to set the oven for convection roasting

1. Start the convection roasting mode.

Press  **Roast**. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the number pads.

3. Press **Oven Start/Set** to begin convection roasting.

The Conv.Roast icon and the adjusted oven temperature, eg. 400 °F, will appear in the display for 2 seconds.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.

A beep will sound 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.

4. Turn off or cancel convection roasting by pressing **Oven Off**.
-



The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.

DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.



If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.



When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.



For performance reasons, the convection fan may be turned on or off during the operation.

TIMED COOKING

In timed cooking, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the cooking time feature only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Healthy Cook, or Favorite Cook).

How to set the oven for timed cooking

1. Enter the set up.

Press the pad for the cooking operation you want, eg. **Conv.bake**. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, using the number pad.

3. Press **Cooking Time**.

4. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, using the number pad.

You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.

5. Press **Oven Start/Set** to begin cooking.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.

The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless the keep warm feature was set. (Refer to the section on the keep warm function on page 50.)

6. You can cancel a cook time at any time by pressing **Oven Off**.
-



Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.



Use caution with the **cooking time** or **delay start** features. Use these features when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat, or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

DELAY START

In a delay timed cooking, the oven's timer turns the oven on and off at times you select in advance.

- You can use the delay start feature only with another cooking operation (Bake, Convection Bake, Convection Roast, Healthy Cook, or Favorite Cook).
- You can set the oven for a delay start before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay start

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
 2. Enter the set up.
Press the pad for the cooking operation you want, eg. **Conv.bake**. The default temperature is 350 °F.
 3. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375 °F.
 4. Press **Cooking Time**.
 5. Enter the cooking time you want, eg. 45 minutes, using the number pad.
You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.
 6. Press **Delay Start**.
 7. Enter the time you want the oven to turn on, eg. 4:30, using the number pad.
 8. Press **Oven Start/Set**.
At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake. When the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.
-



Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

BROILING

Broil mode is best for meats, fish, and poultry up to 1" thick. Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. The high heat cooks quickly and gives a rich, brown outer appearance. Temp probe cannot be used with this mode.

How to set the oven for broiling

1. Select the broil setting you want.

Press **Broil**.

You can select Hi or Lo by pressing **Hi+** or **Lo-**.

Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

2. Start the broiling function.

Press **Oven Start/Set**.

Broil one side until the food is browned. Turn over and broil the other side.

3. Press **Oven Off** once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.



This oven is designed for CLOSE DOOR broiling. The oven door must be closed during broiling.



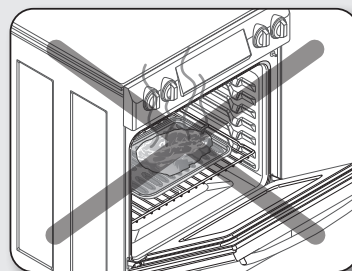
If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.



When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.



Always use this cooking mode with the oven door closed.



Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

Broiling Recommendation Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Always use a broiler pan and its grid when broiling.

Always preheat the oven for 5 minutes before broiling.

Food	Doneness	Size	Thickness	Rack position	Cooking time	
					1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	3/4"	6	3:00	2:30
	Medium	9 patties	1"	6 (or 7)	3:30	3:00
	Medium	16 patties	1"	6	4:00	3:00
Toasts	-	9 toasts	-	5	0:50	0:35

Food	Doneness	Size	Thickness	Rack position	Cooking time	
					1st side	2nd side
Beef steaks	Rare	-	1"	5	5:00	3:30-4:00
	Medium	-	1-1½"	5	7:00	5:00-6:00
	Well done	-	1½"	5	8:00	6:00-7:00
Chicken pieces	Well done	4.5 lbs.	1/2-3/4"	2	18:00-20:00	11:00-15:00
	Well done	2-2½ lbs.	1/2-3/4"	2	13:00-15:00	8:00-11:00
Pork chops	Well done	1 lb.	1/2"	3 or 2	9:00-10:00	7:00-9:00
Lamb chops	Medium	10-12 oz.	1"	3 or 2	5:00	4:00-5:00
	Well done	1 lb.	1½"	3 or 2	7:00	6:00-8:00
Fish fillets	Well done	-	1/4-1/2"	3 or 2	5:00-9:00	3:00-4:00
Ham slices (precooked)	-	-	1/2"	3 or 2	5:00	4:00

USING THE FAVORITE COOK FEATURE

The favorite cook feature lets you record up to 3 different recipe settings. You can use the favorite cook feature for baking, convection baking, or convection roasting. It will not work with any other function, including the delay start feature.

How to record a recipe setting

1. Press the pad for the cooking operation you want to store, eg. **Bake**. The default temperature is 350 °F.
2. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375 °F.
3. Press **Cooking Time**.
4. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, using the number pad.
5. You can store a recipe setting in one of three favorite cook positions. Press **Favorite Cook** the number of times that corresponds to the position in which you want to store the setting. eg. for **Favorite Cook** position 2, press **Favorite Cook** twice.

Recipe settings can be stored at position 1, 2, or 3.

6. Press **OVEN START/SET**.

How to recall a setting

1. Press **Favorite Cook** the number of times that corresponds to the position in which the recipe setting is stored, eg. for Favorite Cook position 2, press **Favorite Cook** twice.
2. Start the stored cooking operation.

Press **Oven Start/Set**.

USING THE HEALTHY COOK FEATURE

1. Rice casserole

The Rice casserole feature provides a healthier cooking method for cooking rice casseroles containing vegetables, herbs, chicken breasts, etc.

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking. The cooking temperature and cooking time depends on the quantity and material.

How to set the Rice casserole function

1. Press **Healthy Cook**. The default temperature is 375 °F.
 2. Press **1** (Rice casserole) on the number pad.
Enter the temperature you want on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to begin rice casserole cooking.
-



For the best results, cook rice casseroles with toppings uncovered, and stews and braised meats covered to prevent evaporation.

2. Baked potato

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

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking.

How to set the Baked potato function

1. Press **Healthy Cook**. The default temperature is 375 °F.
 2. Press **2** (Baked potato) on the number pad.
Enter the temperature you want on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set**.
-

3. Grilled chicken

Grilled chicken mode is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts.

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking.

If you want to prevent over browning and drying of the skin, cover the breast with foil.

How to set the Grilled chicken function

1. Press **Healthy Cook**. The default temperature is 350 °F.
 2. Press **3** (Grilled chicken) on the number pad.
Enter the temperature you want on the number pad.
-

4. Salmon steak

This feature is specially designed to cook salmon steaks.

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking.

The temperature and cooking time depend on the quantity and thickness.

How to set the Salmon steak function

1. Press **Healthy Cook**. The default temperature is 350 °F.
 2. Press **4** (Salmon steak) on the number pad.
Enter the temperature you want on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set**.
-

5. White fish fillet

This feature is specially designed to cook white fish fillets.

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking.

The temperature and cooking time depend on the quantity and thickness.

How to set the White fish fillet function

1. Press **Healthy Cook**. The default temperature is 375 °F.
2. Press **5** (White fish fillet) on the number pad.
Enter the temperature you want on the number pad.
3. Press **Oven Start/Set**.

Healthy Cook Recommendation Guide

The guide below contains recommendations for using the Healthy Cook feature. This chart is for reference only.

When using this function, you do not need to preheat the oven prior to cooking.

Food	Quantity	Rack Position	Default Temp. (°F)	Oven Temp. (°F)	Cooking Time (min)	Recommendations
Rice casserole	17.5 oz (500 g)	4	375	375 to 425	40-50	Put a cup of instant rice, some vegetables (carrot, onion, zucchini, eggplant, etc.) and chicken breasts into a baking dish. Pour a cup of hot consommé into the baking dish and cover it with a lid or foil. To prevent the bottom from over cooking, do not use an enamel or iron baking dish.
Baked potato	6 ea	3	375	375 to 425	30-40	Put 6 potatoes on a tray or baking dish. Do not cut the potatoes in half. Season the potatoes after cooking if desired.
Salmon steak	3 pieces 19.5 oz (550 g)	5	350	350 to 425	30-40	Put the salmon steaks on a tray or baking dish. Season the salmon after cooking if desired.
Grilled chicken	Chicken Pieces 1~1.2 kg	2	350	350 to 425	30-40	Put the chicken pieces on a tray or baking dish. Season the chicken after cooking if desired.
	Chicken Breast 4~6 pieces	2	350	350 to 425	30-40	Put the chicken breasts (thickness 1/8 to 4/10 inch) on a broiler pan or baking dish. Season the chicken after cooking if desired. To prevent the chicken from over browning or drying out, cover the chicken with aluminum foil.

Food	Quantity	Rack Position	Default Temp. (°F)	Oven Temp. (°F)	Cooking Time (min)	Recommendations
White fish fillet	4 fillets (550 g)	5	375	350 to 425	20-30	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.

USING THE KEEP WARM FUNCTION

The keep warm feature maintains an oven temperature of 170 °F and will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut the oven off automatically. The feature may be used without any other cooking operations or may be set to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold foods.

How to use the Keep Warm function

1. Press **Keep Warm**.
 2. Press **Oven Start/Set**.
 3. Press **Oven Off** at any time to turn the feature off.
-

How to set the oven to activate the keep warm mode after a timed cooking

1. Set up the oven for **Timed Cooking**.
(Refer to the section on Timed Cooking on page 44.)
 2. Press **Keep Warm** before pressing **Oven Start/Set** to begin cooking.
 3. Press **Oven Off** at any time to turn the feature off.
-

USING THE BREAD PROOF FUNCTION

The Bread Proof function automatically provides the optimum temperature for the bread proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.

If you press **Bread Proof** when the oven temperature is above 100 °F, Hot will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

1. Press **Bread Proof**.
 2. Press **Start/Set**.
 3. Press **Oven Off** at any time to turn off the Bread Proof feature.
-

USING THE OPTIONS FUNCTION

This function enables you to control various electronic control options. These options include temp adjust, temp unit, auto conversion, 12 hour time of day or 24 hour time of day, 12 hour energy saving, language, sound on/off, and demo mode.

The option menu is only available when the oven is not being used (not cooking).

Options	Feature
1. Temp Adjust	Lets you correct the temperature in the oven.
2. Temp Unit	Lets you program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
3. Auto Conversion	The convection auto conversion feature automatically converts entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.
4. Time of Day	Lets you set the clock to display the time of day in the 12 hour or 24 hour mode.
5. 12 hour energy saving	This feature automatically turns off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.
6. Language	Lets you select English, French, or Spanish.
7. Sound On/Off	Lets you set the oven controls to operate silently.
8. Demo mode	This option is for use by retail establishments for display purposes only.

Temp Adjust

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

The oven temperature can be adjusted $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

How to correct the oven temperature

1. Press **Options** and **1** on the number pad.
2. Press **Hi+** or **Lo-** to select higher or lower than the recommended temperature.
3. Enter the adjustment you want using the number pad. (0~35)
4. Press **Oven Start/Set** to save the changes.



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

Temp Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

You can program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

How to change the display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. Press **Options** and **2** on the number pad.
2. Press **1** (Fahrenheit) or **2** (Celsius) on the number pad.
3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.

Auto Conversion

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press Oven Start/Set, the display will show the converted temperature of 325 °F.
(Default setting : off)

How to enable or disable the auto conversion feature

1. Press **Options** and **3** on the number pad.
 2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

Time of Day (12hr/24hr)

The oven control can be programmed to display time of day in the 12 hour or 24 hour mode. The oven has been preset at the factory to display in the 12 hour mode.

How to change between the 12 and 24 hour time of day display

1. Press **Options** and **4** on the number pad.
 2. Press **1** (12hr) or **2** (24hr) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

12 hour energy saving

If you accidentally leave the oven on, this feature will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

How to turn the 12 hour energy saving feature on or off

1. Press **Options** and **5** on the number pad.
 2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

Language

You can select English, French, or Spanish. The default setting is English.

How to change the language on the display

1. Press **Options** and **6** on the number pad.
 2. Press **1** (EN), **2** (FR) or **3** (SP) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

Sound On/Off

Using Sound On/OFF, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

1. Press **Options** and **7** on the number pad.
 2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

Demo mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only. (The heating element does not operate.)

How to enable or disable the demo mode

1. Press **Options** and **8** on the number pad.
 2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
 3. Press **Oven Start/Set** to save the changes.
-

USING THE TEMP PROBE

For many foods, especially roasts and poultry (beef, chicken, turkey, pork, lamb etc), measuring the internal temperature is the best way to determine if the food is properly cooked.

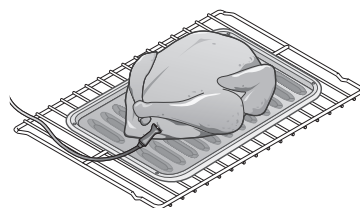
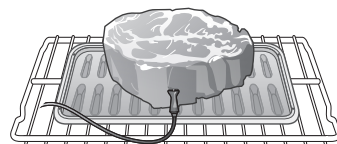
The temp probe lets you cook meat to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

This function can be used with Bake, Convection Bake, or Convection Roast.

After the internal temperature of the food reaches 100 °F, the increasing internal temperature will be shown in the display.

How to use the Temp probe

1. Push the tip of the temp probe into the meat as fully as possible, so that the tip is in the center of the meat.
 - Insert the probe completely into the meat as shown in the illustrations. It should not touch bone, fat, or gristle.
 - If you do not fully insert the probe into the meat, the Temp Probe function will not work correctly because the probe will sense the oven temperature, not the temperature of the meat.
 - 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 the Keep Warm function to keep the meat warm after you have cooked it using the Temp Probe function, the meat's internal temperature will exceed the temperature you want.



2. Insert the temp probe plug into the socket on the top side wall of the oven as far as it will go.
3. Select the desired cooking function (Conv.Bake, Conv.Roast, Bake) and temperature.
4. Press **Temp Probe** to set the desired internal temperature.
5. Set the desired internal temperature by pressing the number pad.

Available temperatures	100 °F to 200 °F
------------------------	------------------

6. If you want to use the Cook time, Delay start, or Keep warm function, set each function.
7. Press **Oven Start/Set**.
8. When the desired internal temperature is reached, the function automatically stops and an alarm sounds.



To protect the temp probe's tip, be careful not to insert the probe so that the tip protrudes through the surface of the meat. Make sure that the tip is in or near the center of the meat.



- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during a Self-Cleaning or Broiling cycle. You can permanently damage the probe and it will no longer work.
- To avoid breaking the probe's tip, defrost your food completely.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the temp probe for Temp probe function cooking only. Do not use the temp probe for any other purpose.



If you remove the temp probe while the Temp probe function is operating or insert the temp probe while baking or cooking normally, cooking will stop after 1 minute.



If you use the probe to cook frozen food, there are times when it cannot be detected. (Temp probe icon doesn't show in display.)

Temp probe table

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



If you cover the meat with aluminum foil and allow it to stand for 10 minutes after cooking, the Internal temperature will rise 5-10 degrees.

Removing the Temp probe

Remove the temp probe plug from the socket.



After cooking, the temp probe is hot enough to cause burns.

SETTING THE SABBATH FEATURE

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)



For further assistance, guidelines for proper usage and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

You can use the Sabbath feature for baking only. The oven temperature may be set higher or lower after you have set the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays). The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature 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 feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

How to use the Sabbath feature

1. Press **Bake**.

The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the number pad.

3. Press **Oven Start/Set**.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 175 °F.







4. Press **Bake** and **Touch To Wake-Up** at the same time for 3 seconds.

The display will show **SAb**.

Once SAb appears in the display, the oven control will no longer beep or display any further changes.

You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven control will no longer beep or display any further changes once the Sabbath feature is active.

5. You can turn the oven off at any time by pressing **Oven Off**. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down **Bake** and **Touch To Wake-Up** at the same time for 3 seconds. Sab will disappear from the display.
-

-  Do not attempt to activate any other program feature except **Bake** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature: **Number Pad, Bake, Oven Start/Set** and **Oven Off**. All Other Keypads should not be used once the Sabbath feature is activated.
-  You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (the oven temperature adjustment feature should be used only Jewish holidays) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode there is a 15 seconds delay before the unit will recognize the change.
-  You can set the Cook time function before activating the Sabbath feature.
-  Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. The food may be safely removed from the oven while the oven is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath mode. Press and hold both **Bake** and **Touch To Wake-Up** for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven may be used normally.
-  Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that, for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.
-  Do not use the cooktop when the range is in the Sabbath MODE.

maintaining your appliance

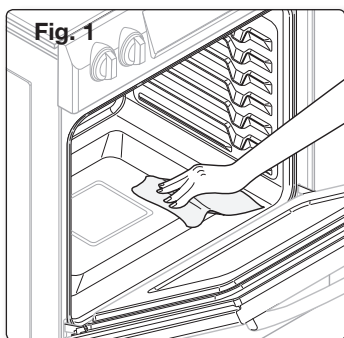
SELF-CLEANING

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.

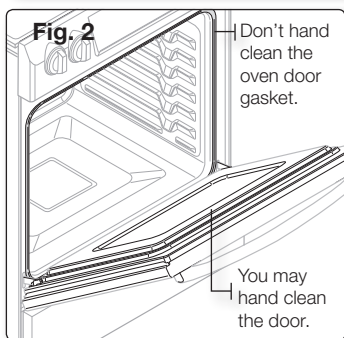


- During the self-cleaning cycle, the outside of the range will become very hot to the touch. **Do not** leave small children unattended near the appliance.
- Some birds can be sickened by the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- **Do not** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt and adhere to the interior surface of the oven.
- **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

Before a self-cleaning cycle



- We recommend venting your kitchen by opening a window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.



- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.



Remove oven racks and accessories before starting the self-clean mode.

How to run a self-cleaning cycle

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours.
Press **Self Clean** once for a 3 hour clean time, twice for a 4 hour clean time, or 3 times for a 5 hour clean time.
The default setting is 3 hours.
2. Start the self-cleaning cycle.
Press **Oven Start/Set**. The motor-driven door lock will engage automatically.
3. When the self-cleaning cycle is done, End will show in the display and a beep will sound 6 times.



- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven door locks automatically. The display will show the cleaning time remaining. It is not possible to open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.

How to delay the start of self-cleaning

1. Press **Self Clean**.
Select the desired self-clean time by pressing **Self Clean**.
2. Press **Delay Start**.
3. Enter the time you want the clean cycle to start.
4. Press **Oven Start/Set**.
The display will show delay start, self clean, and the Lock icon. The motor-driven door lock will engage automatically.
5. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

How to turn off the self-cleaning feature

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

1. Press **Oven Off**.
2. You will be able to open the oven door once the oven has cooled down for approximately 1 hour.

After a self-cleaning cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

STEAM-CLEANING

How to set the oven for steam-cleaning

For light cleaning, the Steam-cleaning function saves time and energy. For heavier-duty cleaning of debris and grease, use the self-cleaning function.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.

Use normal water only, not distilled water.

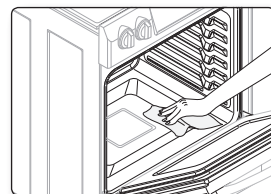


3. Press **Steam Clean**.
4. Press **Oven Start/Set**.

When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.

5. Press **Oven Off**.
6. Clean the oven's interior.

There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



- ★ When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.
- 🗒 If you press **Steam Clean** when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door after a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15 ° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

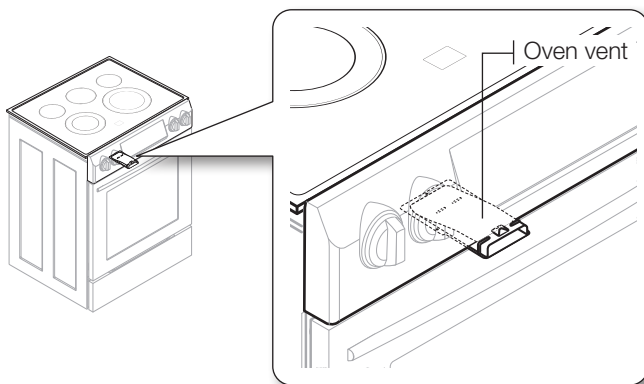
CARE AND CLEANING OF THE OVEN



- Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.
- If your range is removed for cleaning, servicing, or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. If you fail to re-engage the Anti-Tip device, the range could tip and cause serious injury.



Oven vent



- The oven vent is located below the control box.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these surfaces. They can scratch.

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake the bottle of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish well.
2. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

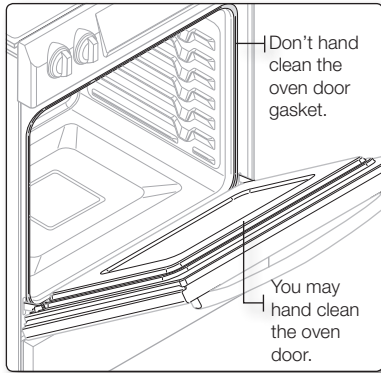


- **Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.**
- If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

Oven racks

- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the racks glide more easily into their tracks.

Oven door



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

CARE AND CLEANING OF THE GLASS COOKTOP

Normal daily use cleaning

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.

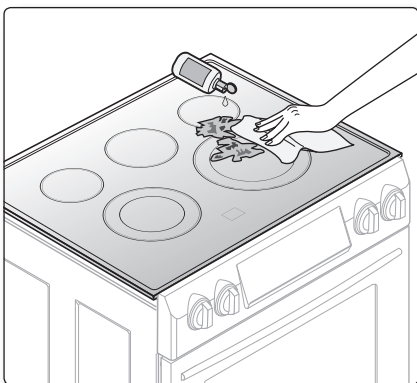
By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.



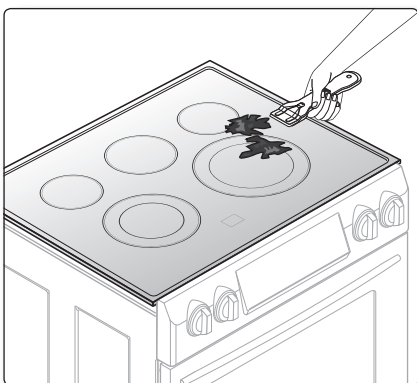
DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45 ° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaner and a paper towel.

Removing metal marks and scratches

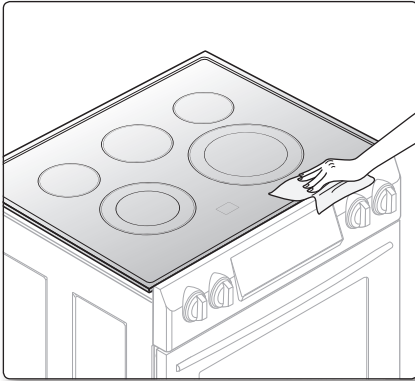
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.



WARNING

Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the following section.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.



If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

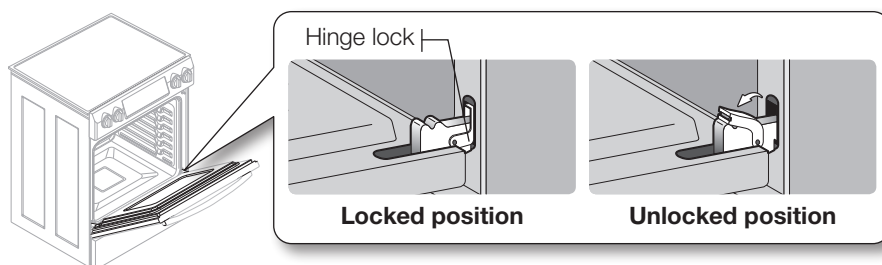
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

How to remove the door



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

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



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

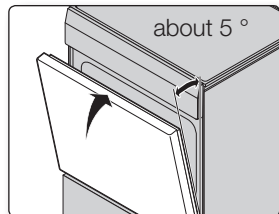


Fig. 1

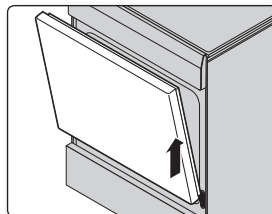
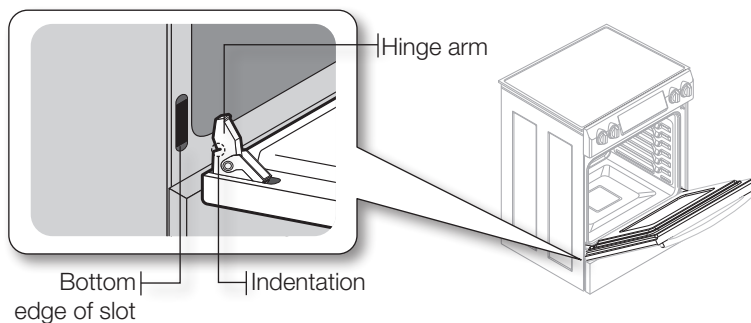


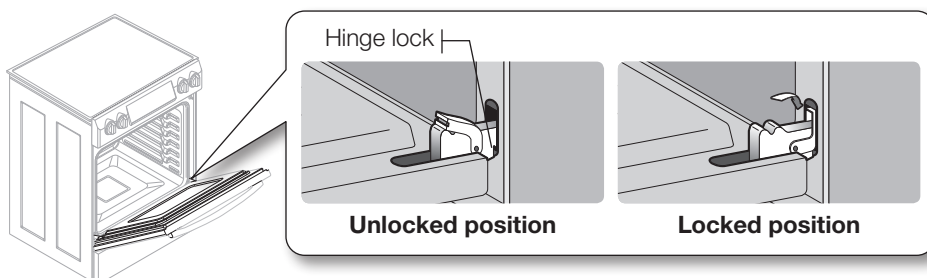
Fig. 2

How to replace the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

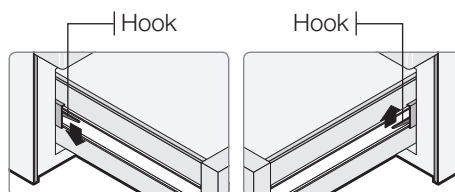


5. Close the oven door.

REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

How to remove the storage drawer

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer and pull out it until it stops.
3. Lift and pull the drawer out.



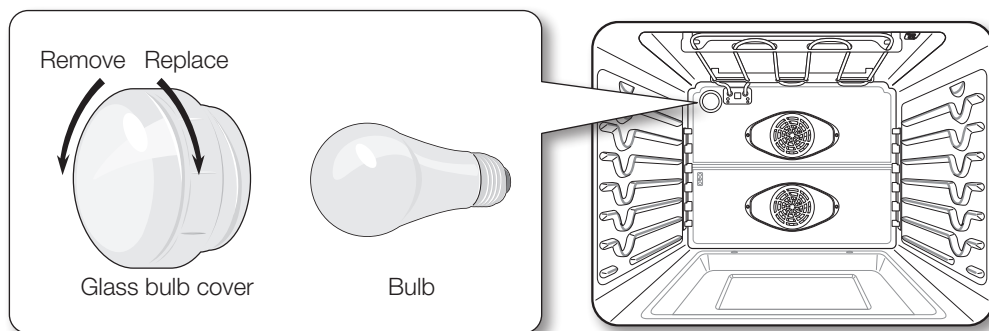
How to replace the storage drawer

1. Put the left side of the drawer over the left hook and the right side over the right hook.
2. Push the drawer until it stops.
3. Tilt and lift the drawer.
4. Push the drawer in.

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Oven Light** to turn it on or off. It will not work during a self-cleaning cycle.

1. Make sure the oven and the bulb are cool.
2. Unplug the range or disconnect the power.
3. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.



5. Replace the light bulb and glass bulb cover by turning them clockwise.
6. Plug in the range or reconnect power.



Before changing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Make sure the oven and the bulb are cool.

troubleshooting

TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The range is not level.	The appliance has been installed improperly.	<ul style="list-style-type: none"> Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the range until the oven rack is level. Insure the floor is level and strong and stable enough to adequately support the range.
	The floor is sagging or sloping.	<ul style="list-style-type: none"> Contact a carpenter to correct the situation.
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	<ul style="list-style-type: none"> Insure the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
The appliance must be accessed for servicing and cannot be moved easily.	The kitchen cabinets are not square and built too tightly in to the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> Contact a builder or installer to make the appliance accessible.
	Carpet is interfering with movement of the range.	<ul style="list-style-type: none"> Provide sufficient space so the range can be lifted over the carpet.
The oven control beeps and displays an error code.	You have a function error code.	
	CODE	CAUSE
	E-21	Oven sensor opened
	E-22	Oven sensor shorted
	E-24	Oven heating over
	E-2E	Temp probe error
	E-0E	Door locking error
	E-83	Communication error
-tE-	Communication error (Touch)	
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 60.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> The element will cycle on and off to maintain the power setting.
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	<ul style="list-style-type: none"> See the chapter on operating the oven.
	The oven is too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
	Power outage.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	The switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set properly.	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the section on setting oven controls. Make sure the oven door is opened to the broil stop position.
	The meat has been placed too close to the element.	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	<ul style="list-style-type: none"> Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	<ul style="list-style-type: none"> Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	<ul style="list-style-type: none"> See the chapter on operating the oven.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the section on using the oven racks on page 40.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	<ul style="list-style-type: none"> See the section on adjusting the thermostat on page 51.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not broil properly.	The oven controls have been set incorrectly.	<ul style="list-style-type: none"> • Press BROIL.
	The rack has not been properly positioned.	<ul style="list-style-type: none"> • See the broiling recommendation guide on page 46.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Use suitable cookware.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • See the broiling recommendation guide on page 46.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	<ul style="list-style-type: none"> • See the section on adjusting the thermostat on page 51.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	<ul style="list-style-type: none"> • Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> • To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the blade scraper to remove soil. • See the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 60.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool and reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	<ul style="list-style-type: none"> • See the section on self-cleaning on page 56.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated or if a radiant surface element is on.	
"Crackling" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Press Oven Off. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool.
Oven not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	<ul style="list-style-type: none"> • See the section on self-cleaning on page 56.
	The oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to be self-cleaned again or for a longer period of time.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Steam from the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
Burning or oily odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> • To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. • See the section on self-cleaning on page 56.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Display flashes.	There was a power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	<ul style="list-style-type: none"> • Fully extend the drawer and push it all the way in. See the page 64.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce weight. Redistribute drawer contents.

warranty (U.S.A)

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

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

One (1) Year Parts and Labor

Five (5) Years Glass Cooktop Part and Radiant Heater Part (Parts Only)

During this limited additional four-year warranty, you will responsible for any labor or in-home service.

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

warranty (CANADA)

PLEASE DO NOT DISCARD. THIS PAGE REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

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

One (1) Year Parts and Labor, Five (5) Years Parts Warranty For Glass Cooktop and Heater Radiant

During this limited additional four-year warranty, you will responsible for any labor or in-home service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the CANADA. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. 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 warranty period at no charge subject to availability within the contiguous CANADA. In home service is not available in all areas. To receive in home service product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

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

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. 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 glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top 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 ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY 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 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 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.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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



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)



NE58F9500SS
NE58K9500SG

Estufa eléctrica

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

dispositivo anti inclinación



ADVERTENCIA- Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe asegurarse mediante un dispositivo anti inclinación correctamente instalado.

DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE CONECTADO. Remítase al manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

- a) Si el dispositivo anti inclinación no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.
- b) Verifique que el dispositivo anti inclinación haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.
- c) Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de volver a conectar el dispositivo anti inclinación en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.
- d) No opere la estufa sin el dispositivo anti inclinación en su lugar y conectado.
- e) No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras serias a niños o adultos.



ADVERTENCIA

- No se pare sobre la puerta del horno de la estufa, ni se apoye o siente sobre ella.** Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas.
- Confirme que el dispositivo anti inclinación se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo anti inclinación debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas.

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

Nunca retire completamente las patas niveladoras. Si las retira, la estufa no quedará sujeta correctamente al dispositivo anti inclinación.

contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

5

5 Instrucciones de seguridad importantes

INSTALACIÓN DEL HORNO

18

18 Acerca de esta sección

18 Para su seguridad

PREPARACIÓN PARA INSTALAR LA ESTUFA

19

19 Quite el empaque

19 Prepare las herramientas y las piezas

20 Control del sitio de instalación

CÓMO CONECTAR LA CORRIENTE ELÉCTRICA

22

22 Paso 1. Cumplimiento de los requisitos de conexión eléctrica

23 Paso 2. Acceso a la conexión del cable de alimentación

24 Paso 3. Instalación del cable de alimentación

26 Paso 4. Instalación del conducto

27 Paso 5. Colocación de la cubierta de acceso

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

28

28 Instalación del dispositivo anti inclinación

29 Finalización de la instalación

INTRODUCCIÓN A SU NUEVA ESTUFA

30

30 Descripción general

30 Elementos incluidos con su estufa

ANTES DE COMENZAR

31

31 Antes de comenzar

PRIMEROS PASOS

31

31 Ajuste del reloj

31 Modos de pantalla del panel de control

32 Cómo encender y apagar la luz del horno

32 Traba de controles

32 Cómo programar el temporizador de cocina

contenido

SUPERFICIE DE COCCIÓN

33

- 33 Acerca de la superficie de cocción
- 35 Como regular la estufa para la cocción en superficie
- 37 Utilización de los recipientes de cocción correctos
- 37 Selección de los recipientes de cocción correctos
- 38 Protección de la superficie de cocción

OPERACIÓN DEL HORNO

39

- 39 El panel de control del horno
- 40 Uso de las parrillas del horno
- 42 Ajustes mínimos y máximos
- 42 Hornear
- 43 Hornear por convección
- 44 Asar por convección
- 44 Cocción regida por temporizador
- 45 Inicio retardado
- 46 Asar a la parrilla
- 47 Cómo utilizar la función de cocción favorita
- 48 Uso de la función de cocción saludable
- 50 Cómo usar la función mantener caliente
- 50 Uso de la función entibiar pan para leudado
- 51 Cómo usar la función de opciones
- 53 Uso de la sonda de temperatura
- 55 Cómo programar la función Shabat

MANTENIMIENTO DE SU ELECTRODOMÉSTICO

56

- 56 Auto-limpieza
- 58 Limpieza al vapor
- 59 Cuidado y limpieza del horno
- 60 Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio
- 63 Cómo retirar y volver a colocar la puerta del horno
- 64 Cómo retirar y volver a colocar el cajón de almacenamiento
- 65 Recambio de la luz del horno

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

66

- 66 Resolución de problemas

GARANTÍA

70

- 70 Garantía limitada (Estados Unidos)
- 71 Garantía (CANADÁ)

instrucciones de seguridad importantes












Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su horno con el fin de evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al utilizar su estufa. Esta guía no cubre todas las situaciones que podrían ocurrir. Siempre tome contacto con su agente de servicio o con el fabricante para consultar sobre cualquier problema que usted no comprenda.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones leves o daños a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno, siga estas instrucciones básicas de seguridad.
	NO intentar.
	NO desensamblar.
	NO tocar.
	Siga las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el enchufe de alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.
	Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.
	Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda.
	Nota

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.

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:



Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del Usuario.

Las superficies que podrían estar calientes incluyen la cubierta, áreas enfrente de la cubierta, abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a dicha abertura y las hendeduras alrededor de la puerta del horno.



Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.



Mantenimiento del usuario- No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en el manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.



Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.



No se introduzca en el horno.

Ningún artículo que pueda resultar de interés para los niños debe almacenarse en gabinetes arriba de una estufa o en su anaquel posterior. Los niños que se trepasen a la estufa para alcanzar los elementos podrían resultar seriamente lesionados.

No deje solos a los niños. Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.

Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.

No eche agua sobre grasas en llamas. Apague el horno para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o llama cerrando la puerta, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.

Evite rayar o impactar las puertas de vidrio, cubiertas o paneles de control. Hacerlo puede producir rotura de vidrios. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.

- ☐ Si se produce un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno o usando un producto químico seco multipropósito o un extintor de incendio a base de espuma.

Si se produce un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que se extinga el fuego. No fuerce la apertura de la puerta. La entrada de aire fresco a las temperaturas de auto-limpieza puede avivar las llamas en el horno. No cumplir con esta instrucción puede dar como resultado quemaduras graves.

Si el horno está muy sucio de aceite, haga auto-limpieza del mismo antes de usarlo nuevamente. Dejar el aceite crea un riesgo de incendio.

Friegue la suciedad resistente de la parte baja del horno con un trapo o una toalla de papel antes de la auto limpieza Hacer auto limpieza del horno cuando hay aceite pesado en el interior requiere ciclos de limpieza más largos y produce más humo.

- ★ **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de embalaje hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.

Utilice la indumentaria apropiada. Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.

Utilice solamente agarradores aislantes secos. Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores. No utilice una toalla o cualquier otra tela voluminosa en la estufa o cerca.

Enséñele a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.

Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza de la estufa.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.

El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No se apoye sobre la estufa ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- ☐ **Nunca deje sin atención unidades de superficie reguladas a altas temperaturas.** Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.

Para evitar derrame de aceite o incendio, use una cantidad mínima de aceite cuando haga frituras y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.

No levante la cubierta. Levantar la cubierta puede dañar la estufa y generar un funcionamiento defectuoso.

No haga funcionar la cubierta sin utensilios de cocina. Si hace funcionar la cubierta sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.

Nunca utilice la superficie de la cubierta de vidrio como tabla para cortar.

- ★ **Sea precavido al tocar la cubierta.** La superficie de vidrio de la cubierta retendrá el calor aún después de que se hayan apagado los controles.

Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la cubierta mientras se encuentre en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.

Utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado. Este electrodoméstico se encuentra equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la superficie del elemento calentador. Si se utilizan recipientes demasiado pequeños, una porción del elemento calentador quedará expuesta al contacto directo y podría causar que sus ropas ardieran. Hacer coincidir el tamaño de la olla o sartén con el quemador también mejorará la eficiencia.

Las manijas de los utensilios deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes – Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con los utensilios, posicione las manijas de los mismos hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.

Utensilios de cocción vidriados, enlozados o esmaltados. Solamente ciertos tipos de utensilios para cocinar de vidrio, vitro-cerámico o cerámica, o con superficies esmaltadas o con otros tratamientos son aptos para uso en la parte superior de la estufa sin romperse por bruscas diferencias de temperatura.

Las manijas de los utensilios deben estar giradas hacia afuera y no proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar posicionadas hacia afuera y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.

Limpieza. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.

- ★ Asegúrese de saber cuál de las perillas controla cada unidad de superficie. Siempre asegúrese de que encendió la unidad de superficie correcta.

Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.

Cuando prepare platillos flambeados debajo de la campana, encienda el ventilador.

Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.

NO almacene objetos pesados sobre la superficie de cocción que pudieran caerse y dañarla.

No use cubiertas decorativas para elementos de superficie – Si se enciende accidentalmente un elemento, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se puede dañar la cubierta.

No mueva el recipiente ni el bol a una posición horizontal de la superficie de cocción.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ★ **Instalación adecuada-** Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

El electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Samsung. No seguir estas instrucciones puede resultar en daños y anular la garantía.

Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las códigos eléctricos y de construcción correspondientes. Esto asegura que los electrodomésticos sean instalados cumpliendo con las normas de seguridad adecuadas.

Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, rajaduras o grietas:

- apague todas las zonas de cocción.
- desenchufe la estufa del tomacorriente CA de la pared.
- comuníquese con su centro local de servicios.



ADVERTENCIA- Si la superficie está rajada, apague y desenchufe el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su cubierta hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.



ADVERTENCIA- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

La estufa no debe colocarse sobre una base.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS



ADVERTENCIA- Este electrodoméstico no está previsto para ser usado por niños o personas discapacitadas sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Mantenga a los niños alejados del horno cuando abra o cierre la puerta. La puerta podría golpearlos cuando la abre o pillarles los dedos cuando la cierra.

Las zonas de cocción se calentarán cuando usted cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, siempre manténgalos alejados del electrodoméstico cuando cocina.

Durante la auto-limpieza, las superficies de la estufa pueden calentarse más que lo normal. Para evitar que los niños se quemen, asegúrese de mantenerlos alejados de la estufa cuando está en el modo de auto-limpieza.



ADVERTENCIA- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

HORNO



NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno y tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellos hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Entre ellas se encuentran las aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

No caliente envases de alimentos que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

No utilice el horno para secar periódicos. Si se recalientan, pueden arder en llamas.

No utilice el horno para almacenar objetos ni alimentos. Los elementos almacenados en un horno pueden prenderse fuego.

- ★ **Cuando abra la puerta, hágalo con precaución.** Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Revestimientos protectores. No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.

Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo de la caja de control. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca tapone esta abertura de ventilación ni coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre dicha abertura.

Colocación de las parrillas del horno. Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse la parrilla cuando el horno está caliente, use agarradores aislantes. No deje que los agarradores aislantes entren en contacto con el elemento calentador caliente en el horno.

- ☐ No permita que papel de aluminio o una sonda de temperatura entren en contacto con los elementos calentadores.

Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

Si se produce un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno o usando un producto químico seco multipropósito o un extintor de incendio a base de espuma.



No intente hacer funcionar el horno durante un corte de energía eléctrica. Si se produce un corte de energía, siempre apague el horno. Si no se apaga el horno y se restablece el suministro de energía, el horno puede empezar a funcionar nuevamente. Los alimentos que quedaron desatendidos podrían prenderse fuego o arruinarse.

HORNOS AUTO-LIMPIANTES

- ☐ **No limpie la junta selladora de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para lograr que el horno quede bien sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

- ★ **Nunca tenga aves mascota en la cocina.** Las aves son extremadamente sensibles a las emanaciones gaseosas que se producen durante el ciclo de auto-limpieza del horno. Tales emanaciones pueden resultar dañinas o mortales para las aves. Lleve las aves a una habitación bien ventilada.

Aplique el ciclo de auto-limpieza únicamente a las piezas enumeradas en este manual. Antes de la auto-limpieza del horno, quite la partición, parrillas, utensilios y alimentos.

Antes de hacer funcionar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno. Una cantidad excesiva de grasa podría prenderse fuego, generando daño por humo en su hogar.

- ★ No use ningún producto limpiador de hornos ni revestimiento protector dentro del horno ni sobre sus superficies exteriores. Use solo un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas.

Retire los estantes niquelados del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza, de lo contrario pueden sufrir alteraciones de color.

Si el ciclo de auto-limpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo reparar por un técnico calificado.

Los derrames excesivos deben eliminarse antes de la limpieza.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

- ★ **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.** No deje que se acumule grasa en la campana o el filtro.

Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITRO-CERÁMICAS

- ☐ **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**

Las unidades de superficie pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas ni tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la cubierta y su revestimiento.

No cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta se quebrase, las soluciones de limpieza y sustancias derramadas podrían penetrar la cubierta quebrada y generar riesgos de descarga eléctrica. Inmediatamente llame a un técnico calificado.

- ★ **Limpie la cubierta con precaución.** Si utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente, cuídese de posibles quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

- ★ La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
 - Si la estufa no es instalada por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desempaque el horno, retire todo el material de empaque y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no instale ni ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado en este circuito.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.

- No hacerlo puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.

No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.

- Esto puede provocar descargas eléctricas, un incendio, una explosión o problemas con el producto.

No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.



No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.



Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO



Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicios más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Si el electrodoméstico produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el electrodoméstico.

- Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

- ★ Tenga cuidado de no entrar en contacto con la puerta del horno, los elementos calentadores o cualquier otra pieza caliente con su cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

Si los materiales en el interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas en el equipo.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio cuando retira comida del electrodoméstico.

- Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente cuando retira el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.

- ☐ No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto, se puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

- Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- ☑ Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

- ☐ No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.

- Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa de plástico en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.

Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.

- ❑ No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la coraza externa del horno.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.

- El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.

Abra la tapa o el tapón de recipientes sellados (botellas de té tónico de hierbas, mamaderas, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un orificio en alimentos que tiene cáscaras (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.

- No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones.

Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.

- No hacerlo puede provocar un incendio.

No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.

- Se puede provocar un incendio.

No abra la puerta si los alimentos en el horno se están quemando.

- Si abre la puerta, se provoca una entrada de oxígeno que puede causar que los alimentos se enciendan.

No aplique presión excesiva a la puerta o al interior del electrodoméstico. No golpee la puerta o la parte interior del electrodoméstico.

- Colgarse de la puerta puede provocar fallas en el producto y causar lesiones graves.
- Si la puerta está dañada, no use el electrodoméstico. Comuníquese con un centro de servicios.

No sostenga alimentos con los manos durante o inmediatamente después de cocinar.

- Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.
- Use guantes o guantes de cocina, ya que la manija y las superficies del horno pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras luego de cocinar.



PRECAUCIONES PARA EL USO

Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los frascos de limentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca de un niño.

Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.

- Especialmente cuando alimenta a un niño. Compruebe que se enfrió lo suficiente.

Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.

- Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
- Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
- Después de calentar un líquido, espere al menos 30 segundos antes de retirarlo.
- No hacerlo puede provocar un derrame súbito del contenido y causar quemaduras.

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio, problemas con el producto o lesiones.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio o problemas con el producto.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta del horno inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras a los niños.

- ☐ No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

No haga funcionar el horno mientras está vacío excepto para auto-limpieza.

No use el horno o la cubierta para descongelar bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quiteles los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

Tenga cuidado de que los alimentos que está cocinando en el horno no entren en contacto con el elemento calentador.

- Se puede provocar un incendio.

No caliente los alimentos en exceso.

- El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

- ★ No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

 - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o un incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes filosos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

instalación del horno

ACERCA DE ESTA SECCIÓN

LEA ESTAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD Y CUIDADOSAMENTE.

Nota importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de instalar la estufa.
- Retire de la estufa todos los materiales de empaque de los compartimientos del horno antes de conectar la alimentación eléctrica a la estufa.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas exigidos por las autoridades pertinentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el usuario final.

Nota importante para el usuario final

Guarde estas instrucciones para que puedan ser consultadas por el inspector del servicio eléctrico de su localidad.

- Como con cualquier electrodoméstico que genera calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deben cumplir.
- Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa pueden soportar el calor que ésta genera.
- Para eliminar la necesidad de alcanzar objetos por encima de los elementos de la superficie, evite tener gabinetes de almacenamiento sobre la cubierta.
- La estufa no debe colocarse sobre una base.

PARA SU SEGURIDAD



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Si la información de este manual no es seguida con exactitud, se podrían producir incendios o descargas eléctricas causantes de daños a la propiedad, lesiones personales, o la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Antes de comenzar la instalación, corte la alimentación eléctrica desde el panel de servicio y cierre con llave el interruptor de desconexión del servicio para evitar que la corriente eléctrica sea conectada accidentalmente. Si resulta imposible cerrar con llave el interruptor de desconexión del servicio, fije en forma segura sobre el panel de servicio alguna forma muy notoria de advertencia, tal como un cartel o marbete.



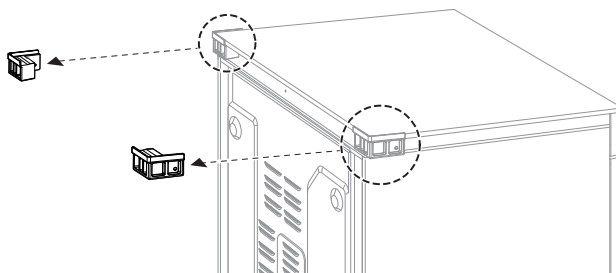
ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Este electrodoméstico debe conectarse debidamente a tierra.

preparación para instalar la estufa

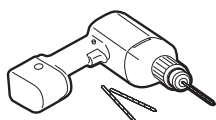
QUITE EL EMPAQUE

Retire el material de empaque. Retire el marco de apoyo de la parte trasera del vidrio de la cubierta. No retirar los materiales de empaque podría causar daños al electrodoméstico.



PREPARE LAS HERRAMIENTAS Y LAS PIEZAS

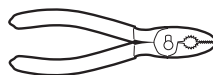
Las herramientas que necesitará



Taladro



Llave ajustable



Pinzas



Destornillador de caja para tuercas de 1/4"



Destornillador Phillips



Destornillador plano



Lápiz

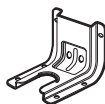


Nivel

Elementos incluidos con su estufa



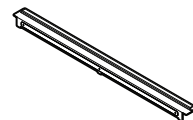
Plantilla



Ménsula anti inclinación



Tornillos
(cortos: 2, largos: 2)



Kit de relleno y tornillos
(3 de c/u)

Materiales adicionales que puede necesitar



Cable de 4 conductores o cable de 3 conductores
(de 40 o 50 AMP, aprobados por United Laboratories, Inc. ("UL"))



Sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo
(únicamente para instalación con conducto)

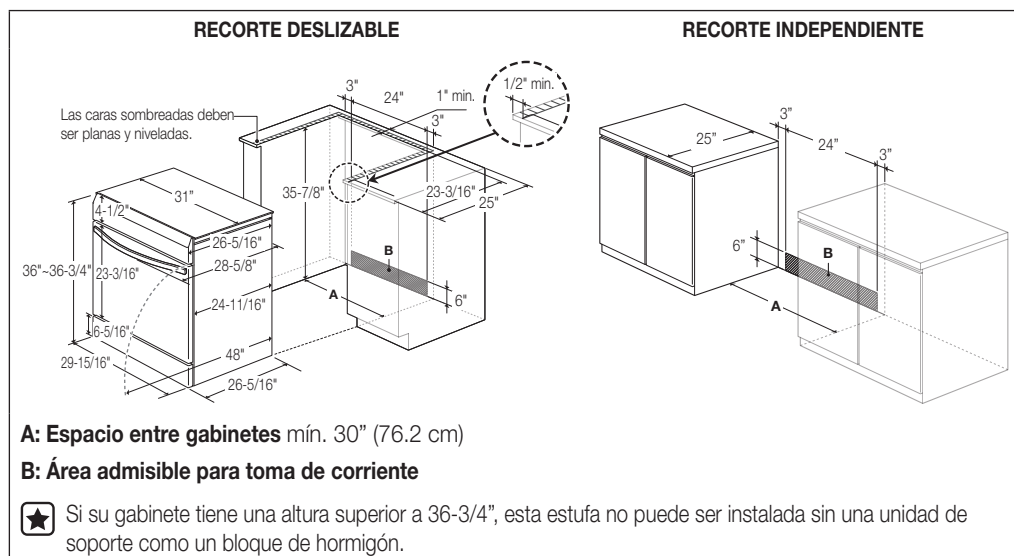
CONTROL DEL SITIO DE INSTALACIÓN

Distancias, espacios libres y dimensiones

Para instalar la estufa, observe la figura a continuación.



PRECAUCIÓN Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima admisible para gabinetes de madera de 194 °F. Asegúrese de que los revestimientos de paredes, superficies de mesada y gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la estufa. De lo contrario, se podrían producir alteraciones de color, deslaminación o derretimiento.



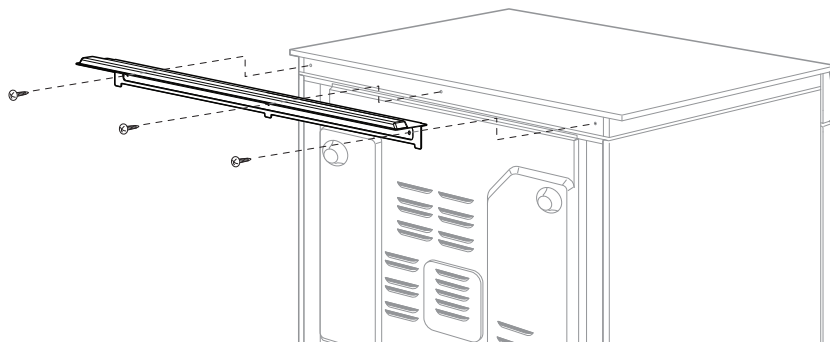
PRECAUCIÓN Debe usar el kit de relleno trasero para instalar la estufa en un gabinete de recorte independiente. Para obtener más información, consulte "Kit de relleno trasero opcional" que se muestra a continuación.

Kit de relleno trasero opcional

Se usa para llenar el espacio entre la parte trasera de la estufa y la pared. Agrega una tira de relleno a la parte trasera de la estufa. Este kit solo puede usarse cuando la abertura en la mesada tiene una profundidad de 25 pulgadas.

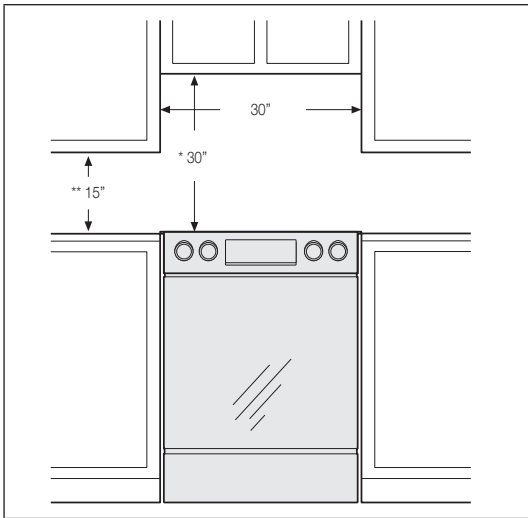


Si la profundidad de la mesada es mayor a 25 pulgadas, habrá un espacio entre el kit de relleno y la pared trasera.



Dimensiones mínimas

★ IMPORTANTE Para eliminar el riesgo de quemaduras o de incendio causado por alcanzar elementos por encima de las unidades de superficie calientes, evite colocar gabinetes de almacenamiento arriba de las unidades de superficie. Si tiene gabinetes de almacenamiento sobre los elementos calentadores, puede reducir el riesgo instalando una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas con respecto al extremo inferior de los gabinetes.



- * Separación mínima de 30 pulgadas entre el extremo superior de la superficie de cocción y el extremo inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o mínima de 24 pulgadas cuando el extremo inferior del gabinete de madera o metal está protegido por un tablero ignífugo de un mínimo de 1/4 pulgadas cubierto con una lámina de acero Nro. 28, como mínimo, 0.015" de acero inoxidable, 0.024" de aluminio o 0.020" de cobre.
- ** 15" como mínimo entre la superficie de la mesada y la parte inferior del gabinete más cercano.

cómo conectar la corriente eléctrica

PASO 1. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CONEXIÓN ELÉCTRICA



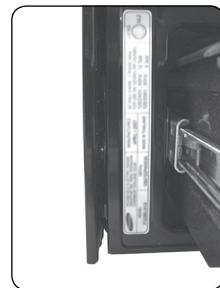
PRECAUCIÓN Para seguridad de las personas, no utilice cables prolongadores con este electrodoméstico. Quite el fusible de su casa o corte la electricidad con el disyuntor antes de comenzar la instalación.

Este electrodoméstico debe ser alimentado con el voltaje y la frecuencia correctos, y debe conectarse a un ramal de circuito individual correctamente conectado a tierra y protegido con un disyuntor o fusible cuyo amperaje debe concordar con lo establecido en la placa de especificaciones. La placa de especificaciones se encuentra ubicada arriba del cajón en el marco del horno. **(Fig. 1 o Fig. 2)**

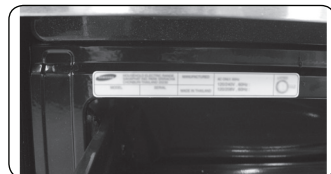
Le recomendamos que el cableado y la conexión de su estufa sean realizados por un electricista calificado. Luego de la instalación, solicítele al electricista que le muestre dónde se encuentra el principal dispositivo de desconexión de su estufa.

Verifique con su empresa local de servicio eléctrico los códigos eléctricos vigentes en su área. Si el cableado de su horno no se hace de acuerdo con los códigos en vigencia se podrían generar condiciones peligrosas. Si no hay códigos locales, su estufa debe ser cableada y equipada con fusibles que cumplan los requisitos del National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition. Para obtener una copia, escriba a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269



(Fig. 1)



(Fig. 2)

Con vigencia a partir del 1 de enero de 1996, el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional) exige que en las construcciones nuevas (no existentes en ese momento) para estufas de cocina se utilicen conexiones de cuatro conductores.

Cuando instale una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga los Pasos 2 y 3 para conexión de 4 conductores.

Debe usar un sistema eléctrico de 3 o 4 conductores, monofásico, A.C. 208Y / 120 voltios o 240 / 120 voltios, 60 hertz. Si el servicio eléctrico provisto no cumple con las especificaciones anteriores, haga que un electricista con licencia le instale un tomacorriente aprobado.

Utilice únicamente un cable para estufas de 3 o 4 conductores incluido en las listas de UL. Estos cables pueden venir con terminales de aro y un dispositivo de sujeción con amortiguador de esfuerzo.

Se requiere un cable para estufas apto para 40 amps. con un rango de voltaje mínimo de 125 / 250 voltios.

No se recomienda el uso de cables de 50 amps., pero si se lo utiliza debe estar marcado para uso con aberturas de conexión de 1 3/8 pulgadas de diámetro. Se debe prestar cuidado de centrar el cable y el sujetador con amortiguador de esfuerzo dentro del orificio de salida para evitar que el borde dañe el cable.

- Dado que las terminales no quedan accesibles una vez que la estufa está en posición, se debe usar conducto o cable flexible.



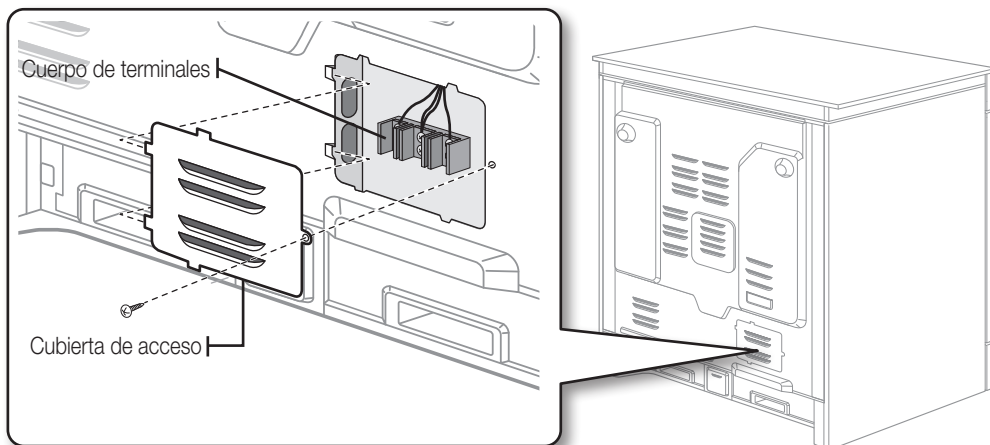
NOTA Si se utiliza un conducto, vaya al Paso 4 en la página 25.



TODAS LAS NUEVAS CONSTRUCCIONES DE CIRCUITOS RAMALES, CASAS RODANTES, VEHÍCULOS RECREATIVOS E INSTALACIONES DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITEN LA CONEXIÓN A TIERRA MEDIANTE EL NEUTRO, REQUIEREN UN CABLE PARA ESTUFAS DE 4 CONDUCTORES INCLUIDOS EN LOS LISTADOS DE UL.

PASO 2. ACCESO A LA CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Afloje y luego retire el tornillo de la cubierta de acceso posterior con un destornillador. Retire la cubierta de acceso posterior jalando hacia la derecha y luego hacia afuera. Habrá quedado abierto el acceso al cuerpo de terminales.



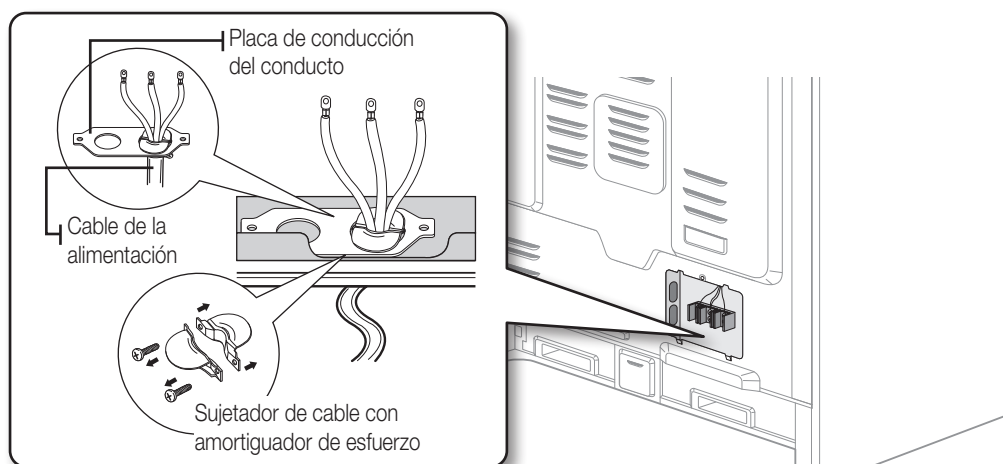
Especificaciones del kit de cable para alimentación eléctrica

Especificación de estufa, watts		Especificaciones del kit de cable para alimentación eléctrica, en amperes.	Diámetro (en pulgadas) de la abertura para conexión de la estufa	
120 / 240 voltios 3-conductores	120 / 208 voltios 3-conductores		Cable de la alimentación	Conducto
8750 - 16500	7801 - 12500	40 o 50 A	1 ³ / ₈ "	1 ¹ / ₈ "

Las instalaciones del cable de alimentación se explican en la página 23. Las instalaciones de los conductos se explican en la página 25.

PASO 3. INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Cuando se realicen instalaciones de cables de alimentación, enganche el sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo sobre el orificio del cable de alimentación (1³/₈" ubicado debajo de la parte trasera del cuerpo del cajón. Inserte el cable de alimentación atravesando el sujetador-amortiguador y ajuste el dispositivo.



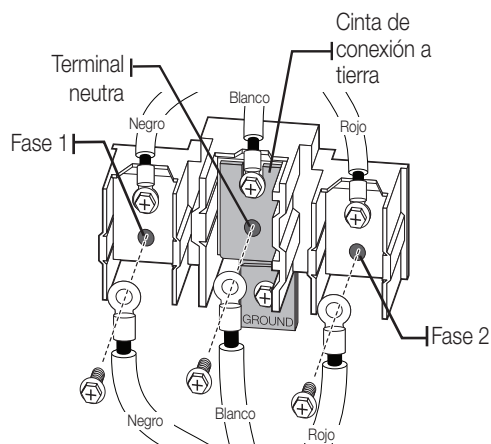
- **El cable de alimentación se debe instalar con un sujetador-amortiguador.**
- Fije el sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo a la abertura de 1³/₈ pulgadas en la placa de conexión del conducto.

Instalación de un cable de alimentación de 3 conductores



ADVERTENCIA El conductor neutral o de tierra del cable de alimentación debe conectarse a la terminal neutra ubicada en el centro del cuerpo de terminales. Los chicotes de cable que portan corriente deben conectarse a las terminales inferior izquierda e inferior derecha del cuerpo de terminales.

1. Retire los tornillos de las tres terminales inferiores del cuerpo de terminales.
2. Introduzca los 3 tornillos terminales a través de cada aro terminal del cable de alimentación y dentro de las terminales inferiores del cuerpo de terminales. Asegúrese de que el conductor central (blanco/neutro) sea conectado a la posición central inferior del cuerpo de terminales.
3. Ajuste los tornillos al cuerpo de terminales en forma segura. **NO retire la cinta de conexión a tierra.**
4. Vaya al **paso 5** en la página 26 para continuar con la instalación.



PRECAUCIÓN Debe verificar el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

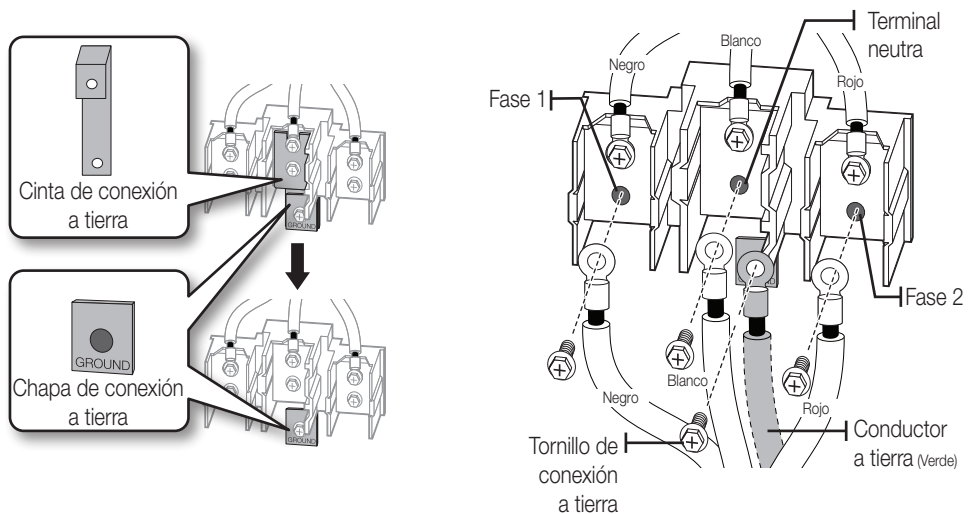
Fase 1 - Neutro	120 V
Fase 2 - Neutro	120 V
Fase 1 - Fase 2	208 V / 240 V

Instalación de un cable de alimentación de 4 conductores



ADVERTENCIA El conductor neutro del circuito de alimentación debe conectarse a la terminal neutra ubicada en la parte central inferior del cuerpo de terminales. Los chicotes de cable que portan corriente deben conectarse a las terminales inferior izquierda e inferior derecha del cuerpo de terminales. El cuarto chicote de conexión a tierra debe conectarse al marco de la estufa con la chapa y el tornillo de conexión a tierra.

1. Retire los tornillos de las tres terminales inferiores del cuerpo de terminales. Retire el tornillo y la chapa de conexión a tierra y guárdelos.
2. **Corte y descarte la cinta de conexión a tierra. No descarte ningún tornillo.**
3. Introduzca el tornillo de tierra en la terminal de aro de tierra del cable de alimentación, a través de la chapa de conexión a tierra y dentro del marco de la estufa.
4. Introduzca los 3 tornillos terminales (retirados anteriormente) a través de cada aro terminal del cable de alimentación y dentro de las terminales inferiores del cuerpo de terminales. Asegúrese de que el conductor central (blanco/neutro) sea conectado a la posición central inferior del cuerpo de terminales. Ajuste los tornillos al cuerpo de terminales en forma segura.
5. Vaya al **paso 5** en la página 26 para continuar con la instalación.

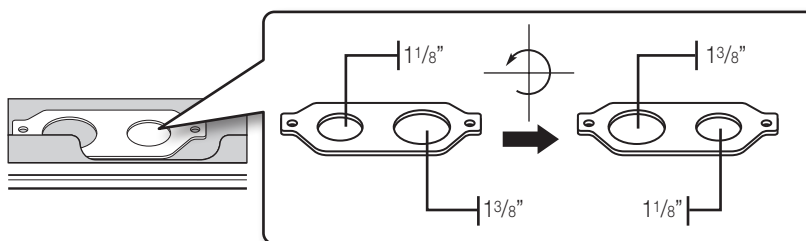


PRECAUCIÓN Debe verificar el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

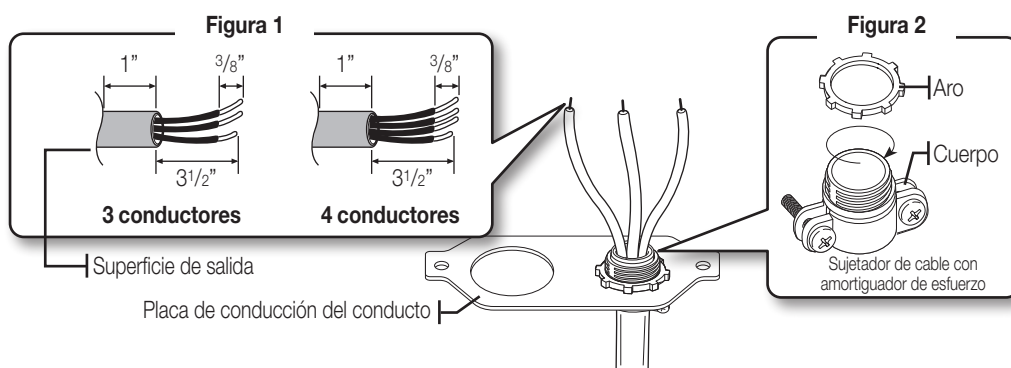
Fase 1 - Neutro	120 V
Fase 2 - Neutro	120 V
Fase 1 - Fase 2	208 V / 240 V

PASO 4. INSTALACIÓN DEL CONDUCTO

Retire la placa de conexión del conducto y rótelala como se muestra a continuación.
Se debe utilizar el orificio de conducto (1¹/₈").



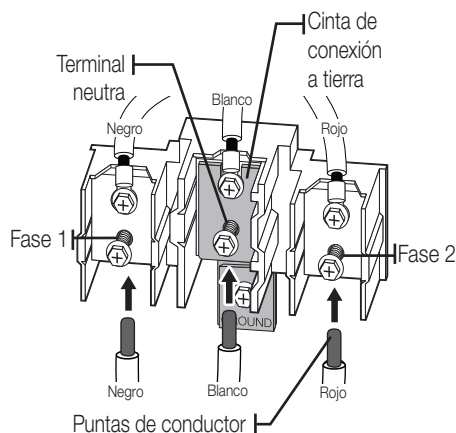
1. Prepare el cable de conducto como se muestra en la Figura 1.
2. Instale el cable de conducto como se muestra en la Figura 2.



En el caso de instalaciones de conducto, introduzca el sujetador de cables con amortiguador de esfuerzo en el orificio del conducto (1¹/₈"). Luego pase el cable de conducto a través del cuerpo del sujetador-amortiguador y ajuste el tornillo. Reinstale la placa.

Instalación de un conducto de tres conductores

- Se puede utilizar alambre de construcción de aluminio pero debe estar graduado y aprobado para los amperajes y voltajes correcto. Conecte los conductores según se describe a continuación.
 - El conductor utilizado, la ubicación y el encapsulamiento de uniones, etc. deben cumplir con las buenas prácticas de cableado y los códigos locales.
1. Afloje los tornillos de las 3 terminales inferiores del cuerpo de terminales.
 2. Introduzca la punta desnuda del conductor central (blanco/ neutro) a través de la abertura en la parte central inferior del cuerpo de terminales. En ciertos modelos, será necesario introducir el conductor a través de la abertura de la cinta de conexión a tierra y luego dentro de la abertura en la parte central inferior del cuerpo de terminales.
 3. Introduzca las puntas desnudas de los dos conductores laterales en las aberturas inferior izquierda e inferior derecha del cuerpo de terminales.
 4. Ajuste los tornillos hasta que los conductores queden firmemente anclados (35 a 50 pulgadas-libras de torque). No ajuste los tornillos en exceso porque esto podría dañar los conductores.
 5. Vaya al **paso 5** en la página 26 para continuar con la instalación.

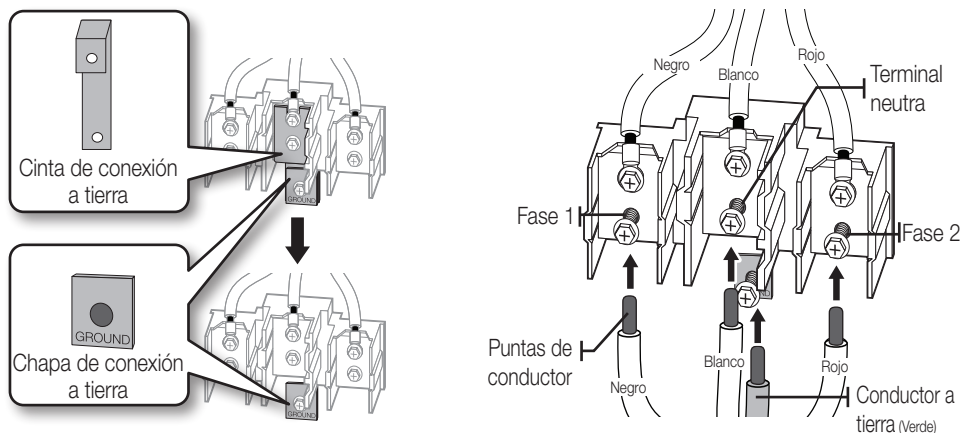


PRECAUCIÓN Debe verificar el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Fase 1 - Neutro	120 V
Fase 2 - Neutro	120 V
Fase 1 - Fase 2	208 V / 240 V

Instalación de un conducto de cuatro conductores

- Se puede utilizar alambre de construcción de aluminio pero debe estar graduado y aprobado para los amperajes y voltajes correctos para hacer la conexión. Conecte los conductores según se describe a continuación.
 - El conductor utilizado, la ubicación y el encapsulamiento de uniones, etc. deben cumplir con las buenas prácticas de cableado y los códigos locales.
1. Afloje los tornillos de las 3 terminales inferiores del cuerpo de terminales. Retire el tornillo y la chapa de conexión a tierra y guárdelos.
 2. **Corte y descarte la cinta de conexión a tierra. No descarte ningún tornillo.**
 3. Inserte la punta desnuda del conductor de tierra entre el marco de la estufa y la chapa de conexión a tierra (retirados anteriormente) y fíjelo en su lugar con el tornillo de conexión a tierra.
 4. Introduzca la punta desnuda del conductor (blanco/neutro) a través de la abertura en la parte central inferior del cuerpo de terminales.
 5. Introduzca las puntas desnudas de los dos conductores laterales en las aberturas inferior izquierda e inferior derecha del cuerpo de terminales.
 6. Ajuste los tornillos hasta que los conductores queden firmemente anclados (35 a 50 pulgadas-libras de torque). No ajuste los tornillos en exceso porque esto podría dañar los conductores.
 7. Vaya al **paso 5** a continuación y siga con la instalación.

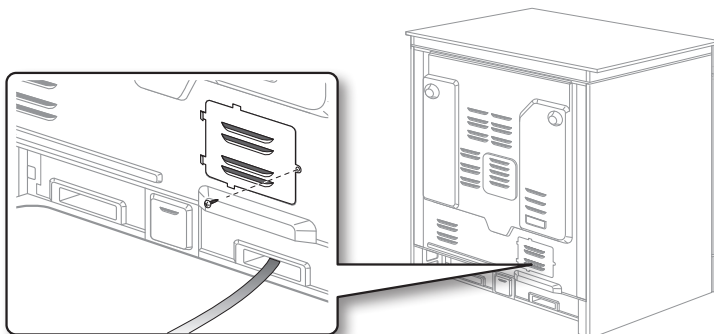


PRECAUCIÓN Debe verificar el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Fase 1 - Neutro	120 V
Fase 2 - Neutro	120 V
Fase 1 - Fase 2	208 V / 240 V

PASO 5. COLOCACIÓN DE LA CUBIERTA DE ACCESO

Para volver a colocar la cubierta de acceso en la parte trasera de la estufa, inserte las dos pestañas de la parte trasera de la cubierta en las cavidades ubicadas debajo de la abertura y luego inserte y ajuste el tornillo de la cubierta de acceso trasera.



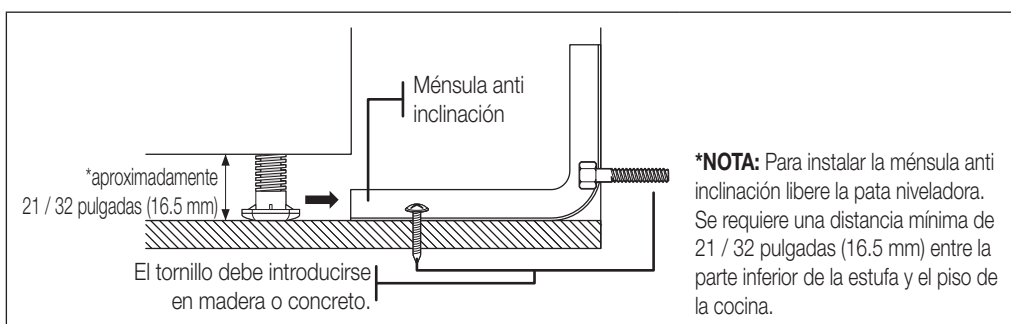
instalación de la estufa

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN



ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de inclinaciones o vuelcos, debe sujetar el electrodoméstico instalando correctamente el dispositivo anti inclinación que viene empacado con la estufa.

- Remítase a las instrucciones de instalación incluidas con la ménsula.
- Si el dispositivo anti inclinación no está instalado correctamente, un adulto o niño que pise o se siente sobre la puerta de la estufa podría inclinarla y sufrir lesiones graves causadas por el derrame de líquidos calientes o por la estufa misma.

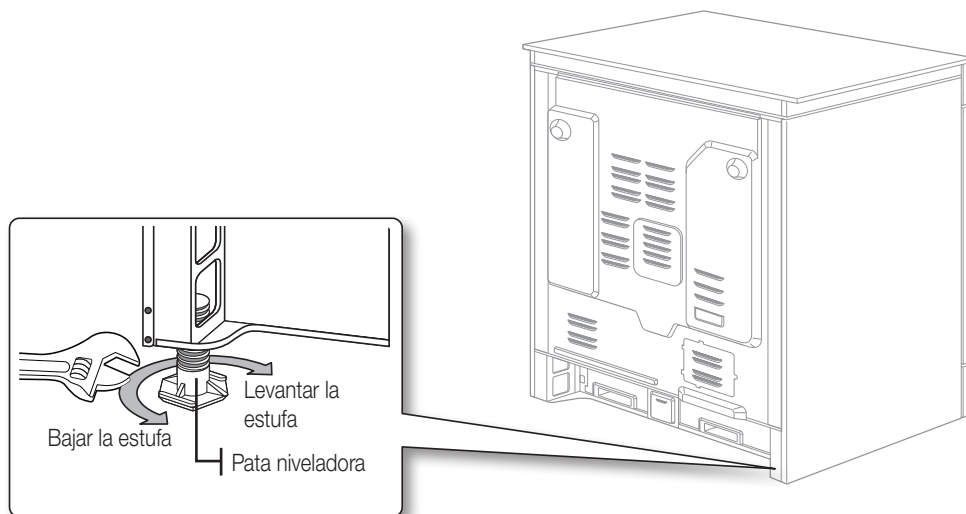


1. Instale la ménsula utilizando la plantilla.

La ménsula anti inclinación se encuentra empacada junto con una plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga las instrucciones en la hoja (plantilla) para la instalación de la estufa.

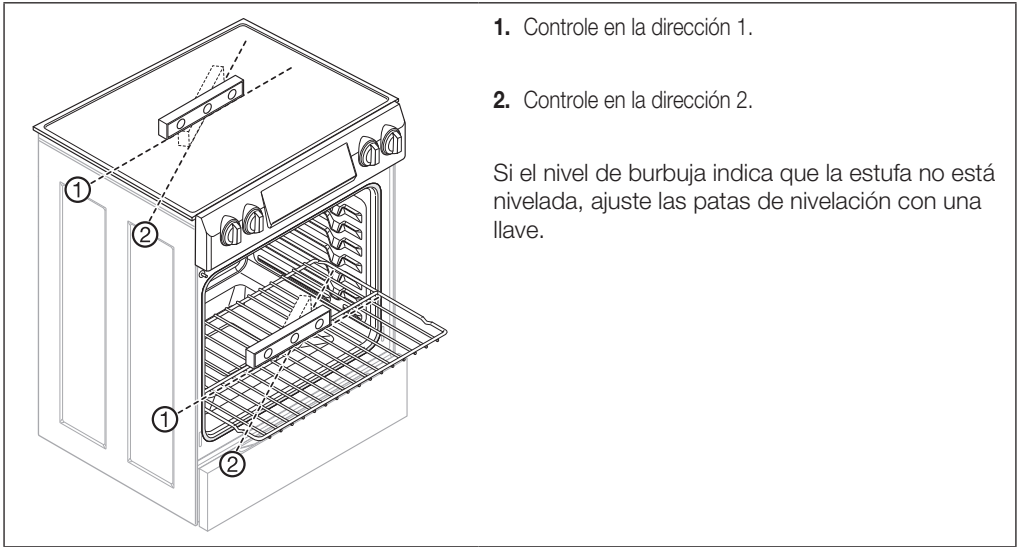
2. Nivelación de la estufa

Nivele la estufa ajustando las patas niveladoras con una llave.



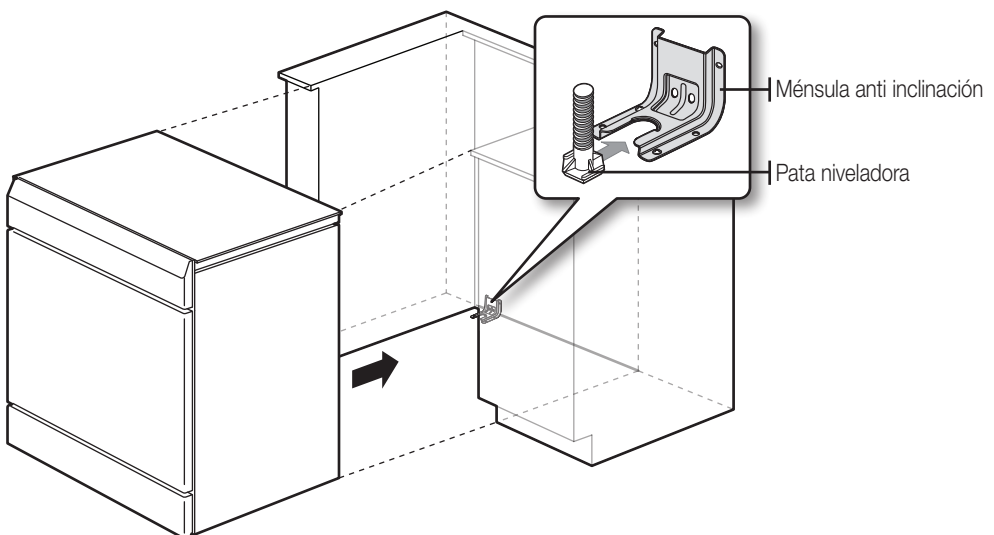
3. Controle sus ajustes

Utilice un nivel de burbuja de aire para controlar los ajustes. Coloque el nivel diagonalmente sobre la parrilla del horno o la superficie de cocción y confirme que la estufa está nivelada en las dos direcciones mostradas a continuación.



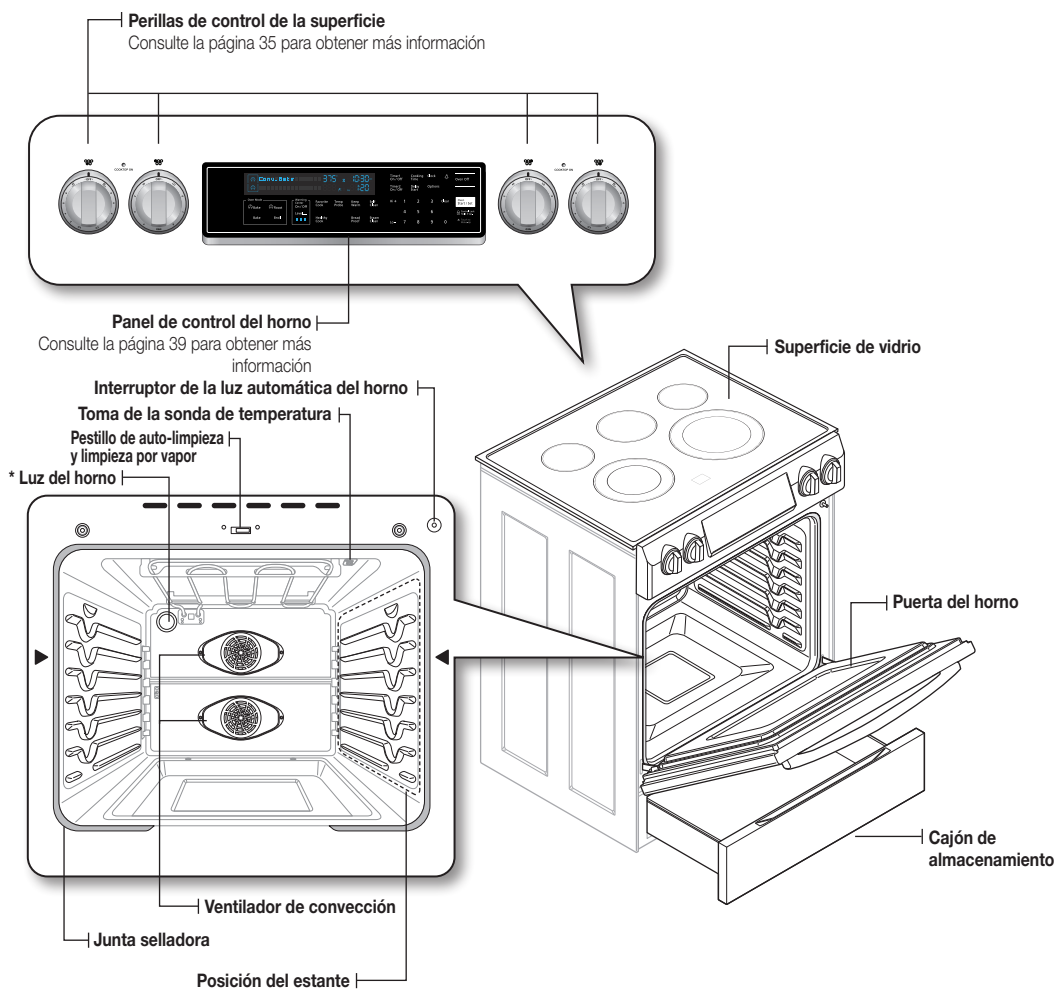
FINALIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN

- Mueva la estufa lo suficientemente cerca de su lugar como para enchufar en el tomacorriente.
- Deslice la estufa a su posición, asegurándose de que la pata trasera izquierda (o trasera derecha) se deslice por debajo de la ménsula anti inclinación.
- Con cuidado, incline la estufa hacia adelante para verificar que la ménsula Anti Inclinación engancha al puntal trasero e imposibilita el vuelco.
- Encienda la corriente eléctrica. Controle el funcionamiento correcto de la estufa tal como se describe en el manual del usuario.

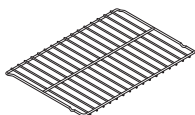


introducción a su nueva estufa

DESCRIPCIÓN GENERAL



ELEMENTOS INCLUIDOS CON SU ESTUFA



* Estantes de alambre (2)



* Parrilla ahuecada (1)



* Sonda de temperatura (1)

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

antes de comenzar

Limpie el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez. Retire los accesorios, programe el horno para hornear y luego haga funcionar el horno a 400 °F durante una hora antes de usarlo. Se notará un olor característico. Esto es normal. Asegúrese de que su cocina se encuentre bien ventilada durante el período de acondicionamiento.

primeros pasos

AJUSTE DEL RELOJ

El **reloj** debe ajustarse para mostrar la hora correcta para permitir el buen funcionamiento de las opciones de temporizador del horno.

- La hora del día no se puede cambiar mientras estén en proceso una cocción regida por el temporizador, una cocción temporizada diferida o un ciclo de auto-limpieza.
- Se puede optar entre mostrar un ciclo de 12 horas o de 24 horas. La configuración predeterminada es de 12 horas.

Cómo ajustar el reloj

1. Comience el proceso de ajuste.
Presione **Clock (Reloj)**.
2. Presione **Clock (Reloj)** para seleccionar AM o PM. (Omita este paso en la visualización de 24 horas).
3. Ingrese la hora del momento en horas y minutos en el teclado numérico. Por ejemplo: 1, 3, 0 para 1:30.
4. Presione **Clock (Reloj)** o **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.

MODOS DE PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

Modo de reposo

El panel de control permanecerá en modo de reposo cuando no esté en uso. Solo se mostrará el reloj. Deberá activar el panel de control para iniciar cualquier función.



Modo de actividad

Para activar el panel de control, toque la tecla de activación. Después de 2 minutos de inactividad (o un minuto cuando el horno está funcionando en modo de espera), el panel de control regresará al modo de reposo. En este modo están disponibles las preferencias de usuario así como los temporizadores, la luz del horno y el bloqueo de los controles.

CÓMO ENCENDER Y APAGAR LA LUZ DEL HORNO

- La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.
- La luz del horno se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.
- La luz del horno se puede encender y apagar manualmente presionando **Luz del horno**.

TRABA DE CONTROLES

La traba de controles permite trabar los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente.

La traba de controles solo se activa en modo de espera.

Cómo activar la función de traba de controles

1. Presione **Control Lock Hold 3 Sec. (Bloquear controles mantener 3 seg.)** durante 3 segundos.
La pantalla indicará "Loc" y aparecerá continuamente el icono de bloqueo al igual que la hora actual. Se deben cancelar todas las funciones antes de activar la traba de controles.
Esta función solo está disponible si la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
-

Cómo destrabar los controles

1. Presione **Control Lock Hold 3 Sec. (Bloquear controles mantener 3 seg.)** durante 3 segundos.
"Loc" y el icono de la cerradura desaparecerán de la pantalla.
-

CÓMO PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR DE COCINA

El temporizador cuenta regresivamente y emitirá una señal sonora una vez transcurrido el tiempo establecido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede usar el temporizador de cocina con cualquiera de las otras funciones del horno.

Cómo programar el temporizador

1. Encienda el temporizador.
Presione **Timer1 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 1) (Timer2 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 2))**.
 2. Ingrese el tiempo que desea.
Ingrese el tiempo que desea mediante las teclas numéricas, por ejemplo 1, 5. El temporizador puede configurarse para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos. Si comete un error, presione **Clear (Eliminar)** e ingrese la cantidad de tiempo nuevamente.
 3. Active el temporizador.
Presione **Timer1 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 1) (Timer2 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 2))** o **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
 4. Cuando haya transcurrido el tiempo fijado, el horno emitirá un sonido agudo y en la pantalla se verá "End" (Fin) hasta que usted presione la tecla. Puede desactivar el temporizador en cualquier momento presionando **Timer1 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 1) (Timer2 On/Off (Activar/Desactivar temporizador 2))**.
-

superficie de cocción

ACERCA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la cubierta de vidrio como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene sobre la cubierta de vidrio elementos susceptibles de derretirse o prenderse fuego, aun cuando no se encuentre en uso.
- Encienda las unidades de superficie solamente después de colocar los recipientes de cocción sobre ellas.
- No almacene objetos pesados por encima de la superficie de cocción. Podrían caerse y dañar tal superficie



PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN

- Mientras la estufa esté en uso, no coloque sobre ella papel de aluminio ni elementos plásticos tales como saleros y pimenteros, apoyos para cucharas, ni envoltorios plásticos. El aire caliente que sale por la abertura de ventilación podría derretir plásticos o hacer arder elementos inflamables.
- Asegúrese de que se encuentre encendida la unidad de superficie correcta.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes.
- Siempre coloque la cacerola o sartén en el centro de la unidad de superficie sobre la cual está cocinando.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención mientras las utiliza reguladas a altas temperaturas. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- No utilice películas plásticas para tapar los alimentos. El plástico podría derretirse, caer sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.
- El ventilador de enfriamiento puede hacerse funcionar durante la cocción en la cubierta.



PRECAUCIÓN

DESPUÉS DE COCINAR

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie podría estar caliente aún y se podrían producir quemaduras si se la toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin de evitar un duro trabajo de limpieza más adelante.
- Si tiene un gabinete instalado directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos en su interior sean de uso infrecuente y que puedan ser almacenados con seguridad en un lugar que reciba calor. Las temperaturas en el gabinete pueden resultar inseguras para elementos tales como líquidos volátiles, agentes limpiadores y aerosoles.

Sobre los elementos radiantes de la superficie

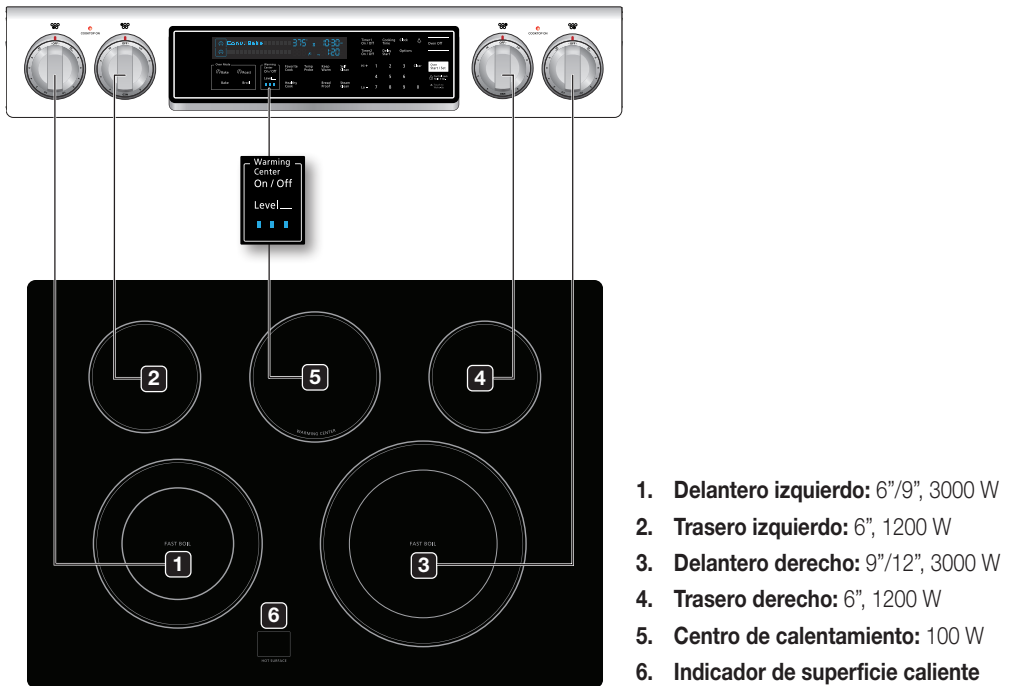
La temperatura de los elementos radiantes de la superficie aumenta en forma gradual y pareja. Al elevarse la temperatura, el elemento irradiará un color rojo. Para mantener la regulación seleccionada, el elemento alternará ciclos de encendido y apagado. El elemento calentador retiene calor suficiente como para suministrar calor suficiente y uniforme durante su ciclo de apagado. Para mejorar la eficiencia de cocción, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.



Los elementos radiantes tienen un dispositivo limitante que les permite alternar en ciclos ON (de encendido) y OFF (de apagado) aun en la regulación HI (alta). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta cerámica. La alternancia en ciclos en la regulación HI (alta) es normal. También puede ocurrir si el recipiente de cocción es demasiado pequeño para el elemento radiante o si la base del recipiente no es plana.

Ubicación de los elementos radiantes de la superficie y los controles

Las perillas controlan los elementos radiantes de la superficie de cocción tal como se indica a continuación.



Indicador de superficie caliente

- Se ilumina cuando la unidad se encuentra encendida o caliente al tacto.
- Permanece iluminada aún después de que se haya apagado la unidad.
- Emite luz hasta que la unidad se haya enfriado hasta aproximadamente 150 °F.

Áreas de cocción

- Las áreas de cocción de su estufa están señaladas por círculos permanentes sobre la superficie de cocción de vidrio. Para lograr la máxima eficiencia de cocción, seleccione un tamaño de recipiente adecuado con relación al elemento calentador.
- **Los recipientes de cocción no deben extenderse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.**
- Cuando un control se encuentra encendido, puede ver una luz tenue a través de la superficie de cocción de vidrio. **El elemento alternará ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de temperatura seleccionada previamente, aun cuando se hayan regulado temperaturas altas.**
- Para mayor información sobre la selección de tipos correctos de recipientes de cocción, remítase a la sección "Utilización de los recipientes de cocción correctos", en la página 37.



Al girar la perilla, se oye una señal sonora. No obstante, si gira varias perillas, se oye una sola señal sonora que corresponde a la perilla inicial.

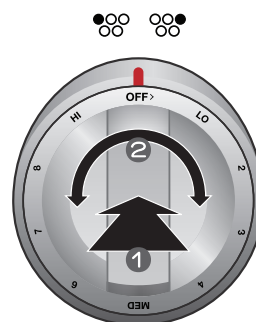
COMO REGULAR LA ESTUFA PARA LA COCCIÓN EN SUPERFICIE



- Los elementos de superficie pueden estar calientes incluso cuando están apagados y pueden causar quemaduras. No toque los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- Nunca deje la comida desatendida, cuando haya regulado temperaturas altas o de medianas a altas. Los derrames por exceso de hervir producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
- Asegúrese de girar la perilla de control a **OFF (APAGADO)** cuando haya terminado de cocinar.

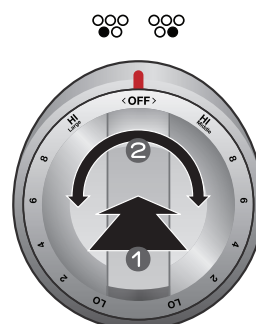
Perilla de control de unidades de superficie simples (trasera izquierda, trasera derecha)

1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
 - Tanto en la posición de apagado como en la regulación alta, la perilla se asienta en la posición con un "clic".



Perilla de control de unidades de superficie duales (delantera izquierda, delantera derecha)

1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gire en cualquier dirección hasta la regulación deseada.
 - Para utilizar la unidad de superficie simple, gire la perilla de control a la posición del quemador media.
 - Para utilizar la unidad de superficie dual, gire la perilla de control a la posición del quemador grande.



Si quitó la perilla para limpiarla, insértela después de comprobar la dirección. (consulte la figura precedente)



La zona en la perilla entre las regulaciones Alta y Apagada no es apropiada para cocinar.

Regulaciones recomendadas

REGULACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Cocción inicial de la mayoría de las comidas, hacer hervir agua, asar en cacerola
MEDIO ALTO	Mantener un hervor rápido, frituras, frituras sumergidas en grasa
MEDIO	Mantener un hervor lento, reducir salsas y jugos de cocción, cocción al vapor de vegetales
MEDIO BAJO	Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados.
BAJO	Mantener alimentos calientes, derretir, hervir a fuego lento

Uso del centro de calentamiento

El **centro de calentamiento**, ubicado en la parte posterior central de la superficie de vidrio mantendrá calientes los alimentos ya cocidos, a temperatura apta para servir.



- El calentador de superficie no se pondrá al rojo como los demás elementos de cocción.



- No mantenga alimentos sobre el centro de calentamiento por más de dos horas.
- Utilice únicamente recipientes y vajilla recomendada como segura para uso en horno y sobre superficies de cocción.
- Siempre utilice agarradores o guantes aislantes cuando retira los alimentos del centro de calentamiento ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- Cuando se calientan pasteles y panes, use tapas que tengan una abertura para permitir que escape la humedad.
- No utilice películas plásticas para tapar la comida. El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Los alimentos deben mantenerse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.
- Siempre comience con alimentos calientes. Consumir alimentos que fueron colocados sobre el centro de calentamiento crudos o fríos podría causar enfermedades.

1. Encienda el centro de calentamiento.

Presione **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Encender/Apagar)**.

2. Regule la potencia al nivel deseado.

Presione **Warming Center Level (Centro de calentamiento Nivel)** una vez para regularlo en el Nivel 1.

Presione la tecla dos veces para regularlo en el Nivel 2, 3 veces para el Nivel 3.

3. Apague el centro de calentamiento.

Presione **Warming Center On/Off (Centro de calentamiento Encender/Apagar)**.



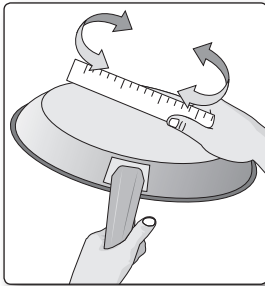
- Presionar **Oven Off (Apagar horno)** no apaga el centro de calentamiento.
- Para obtener óptimos resultados, todas las comidas en el centro de calentamiento deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Cuando se calientan pasteles o panes, la tapa o papel de aluminio debe tener una abertura para permitir que escape la humedad.

Regulaciones recomendadas


NIVEL	TIPO DE ALIMENTO
1	Panes y pasteles, guisados, reducciones de cocción, huevos
2	Plato de mesa con alimentos, sopas crema, vegetales, salsas, guisos, carnes
3	Comidas fritas, sopas líquidas, bebidas calientes

UTILIZACIÓN DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN CORRECTOS

Utilizar los recipientes de cocción correctos puede evitar muchos problemas, tales como cocción despareja o tiempos de cocción demasiado largos. Utilizar las cacerolas y sartenes adecuadas redundará en menor tiempo de cocción y los alimentos se cocinarán en forma más pareja.



Controle que el fondo sea plano haciendo girar una regla sobre la base del recipiente.

CORRECTO	INCORRECTO
 <p>Fondo plano y lados verticales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tapas bien ajustadas. • El peso del mango no inclina el recipiente. • El recipiente está bien equilibrado. • El tamaño del recipiente guarda adecuada relación con la cantidad de alimento que se preparará y con el elemento calentador. • Hecho de un material que es buen conductor del calor. • Siempre haga corresponder el diámetro del recipiente con el diámetro del elemento calentador. 	 <p>Recipientes cuyos fondos están curvados o deformados.</p>  <p>El recipiente sobresale del elemento en más de media pulgada.</p>  <p>El recipiente es más pequeño que el elemento calentador.</p>  <p>Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.</p>

SELECCIÓN DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN CORRECTOS

El material del que están hechos sus recipientes de cocción determina que tan rápida y parejamente se transfiere el calor del elemento calentador de la superficie al fondo del recipiente.

- **ALUMINIO** - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos causarán el oscurecimiento del aluminio. (Los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras). Si se deslizan recipientes de aluminio sobre la cubierta de cocción cerámica, podrían quedar marcas de metal semejantes a rayaduras. Retire estas marcas ni bien la cubierta se enfríe.
- **COBRE** - Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad. Puede dejar marcas de metal sobre la superficie vitro-cerámica (ver arriba).
- **ACERO INOXIDABLE** - Lento conductor de calor, los resultados de cocción pueden ser desparejos. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **HIERRO FUNDIDO** - Mal conductor del calor, pero retiene el calor muy bien. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, produce cocción uniforme. Se desaconseja su uso en superficies de cocción cerámicas.
- **UTENSILIOS ESMALTADOS** - Las características de conducción de calor dependerán del material base. Los revestimientos de porcelana deben ser lisos para evitar rayaduras en las superficies de cocción cerámicas.
- **VIDRIO** - Lento conductor de calor. Se desaconseja su uso en superficies de cocción cerámicas porque puede causar rayaduras.

PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza

- Limpie la cubierta antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie su cubierta diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la cubierta y puede evitar daños.
- Si durante la cocción ocurre un derrame, límpielo inmediatamente del área de cocción mientras esté caliente para evitar tener que hacer un duro trabajo de limpieza más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No permita que los derrames permanezcan mucho tiempo en el área de cocción o las terminaciones de la cubierta.
- **No** utilice polvos limpiadores abrasivos, paños abrasivos ni esponjas metálicas, porque producirán rayaduras en la cubierta.
- **No** utilice agua lavandina, amoníaco ni otros productos limpiadores no específicamente recomendados para ser usados en superficies vitro-cerámicas.

Cómo evitar marcas y rayaduras

- No utilice recipientes de cocción de vidrio. Pueden causar rayaduras en la cubierta.
- **No** coloque un trébedes o un aro para wok entre la cubierta y el recipiente. Estos elementos pueden marcar o rayar la cubierta.
- Asegúrese de que la cubierta y el fondo del recipientes se encuentren limpios.
- **No** deslice recipientes metálicos sobre la cubierta.

Prevención de manchas

- **No** utilice paños ni esponjas sucias para limpiar la superficie de cocción. Quedará una película que podría causar manchas sobre la superficie de cocción cuando se caliente el área.
- La cocción continuada sobre una superficie sucia puede causar manchas permanentes.

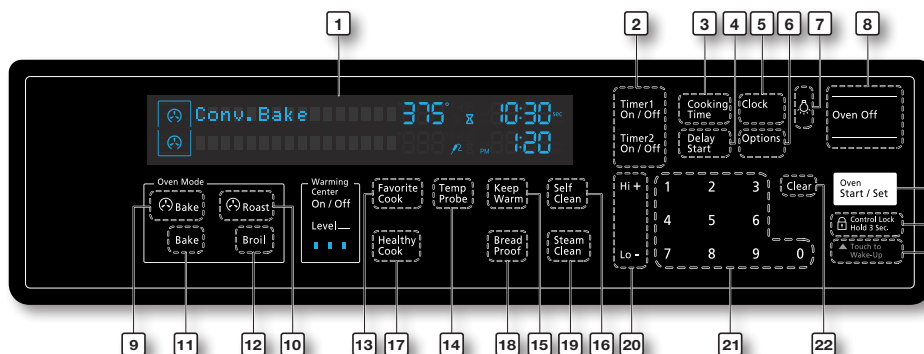
Prevención de otros daños

- No permita que plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la cubierta. Si esto ocurriese, limpie inmediatamente.
- No permita que un recipiente hierva hasta secarse. Esto dañará la cubierta y el recipiente.
- **No** utilice la cubierta como mesada ni como tabla para cortar.
- **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta. Use siempre los recipientes de cocción adecuados.

operación del horno

EL PANEL DE CONTROL DEL HORNO

LEA LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para obtener los mejores resultados, familiarícese con las diversas características y funciones del horno según se describe a continuación. **Encontrará instrucciones detalladas para cada característica y función más adelante en este manual.**

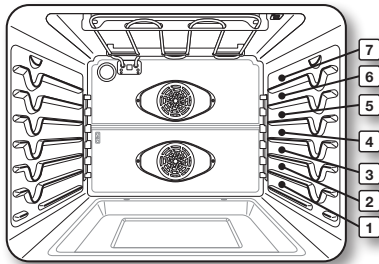


- 1. PANTALLA:** Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar a la parrilla o auto-limpieza y las horas fijadas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
- 2. TIMER ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR TEMPORIZADOR):** Use para programar o cancelar el temporizador para minutos. El temporizador para minutos no inicia ni detiene la cocción.
- 3. COOKING TIME (TIEMPO DE COCCIÓN):** Presione y luego utilice el teclado numérico para programar la duración de la cocción para los alimentos. El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
- 4. DELAY START (INICIO RETARDADO):** Presione para programar que el horno se active y detenga automáticamente a las horas que usted fije. (Hornear, hornear/asar por convección, tiempo de cocción y auto-limpieza).
- 5. CLOCK (RELOJ):** Use para fijar la hora del día.
- 6. OPTIONS (OPCIONES):** Use para mostrar el menú de preferencia del usuario en la pantalla.
- 7. LUZ:** Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 8. OVEN OFF (APAGAR HORNO):** Presione para cancelar todas las operaciones del horno excepto reloj y temporizador.
- 9. CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN):** Use para seleccionar la función de hornear por convección del horno.
- 10. CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN):** Use para seleccionar la función de asar por convección del horno.
- 11. BAKE (HORNEAR):** Use para seleccionar la función de hornear del horno.
- 12. BROIL (ASAR A LA PARRILLA):** Use para seleccionar la función de asar a la parrilla del horno.
- 13. FAVORITE COOK (COCCIÓN FAVORITA):** Use para guardar o recuperar un modo de cocción favorita.
- 14. TEMP PROBE (SONDA DE TEMPERATURA):** Use para activar el modo de sonda de temperatura.
- 15. KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):** Use para seleccionar la función de mantener caliente del horno para mantener calientes los alimentos cocidos.
- 16. SELF CLEAN (AUTO-LIMPIEZA):** Use para seleccionar la función de auto-limpieza del horno.
- 17. HEALTHY COOK (COMIDA SALUDABLE):** Presione para recuperar el ajuste de la receta de cocción saludable del horno.
- 18. BREAD PROOF (ENTIBIAR PAN PARA LEUDADO):** Use para seleccionar la función de entibiar pan para leudado.
- 19. STEAM CLEAN (LIMPIEZA CON VAPOR):** Use para seleccionar la función de limpieza con vapor del horno.
- 20. HI+ (Alta +)/LO-(Baja-):** Use para subir o bajar la temperatura y aumentar o disminuir los tiempos.

- 21. TECLADO NUMÉRICO:** Utilícelo para marcar o fijar cualquier función que requiera números tales como la hora en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de comienzo y la duración de la operación para el caso de horneado temporizado.
- 22. CLEAR (ELIMINAR):** Use para cancelar temperatura o tiempos ingresados previamente.
- 23. OVEN START/SET (INICIO/CONFIGURAR HORNO):** Use para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza en el horno.
- 24. CONTROL LOCKOUT (TRABA DE CONTROLES):** Use para desactivar todas las funciones del horno.
- 25. TOUCH TO WAKE-UP (TOCAR PARA ACTIVAR):** Presione para activar botones y funciones en la pantalla.

USO DE LAS PARRILLAS DEL HORNO

Posiciones de las parrillas en el horno

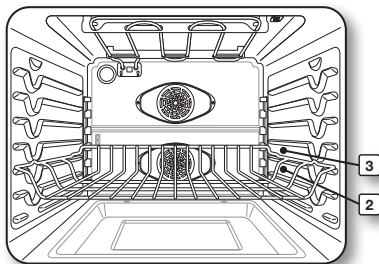


El horno simple tiene siete posiciones para las parrillas (1~7).

TIPO DE ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Muffins, brownies, galletitas, magdalenas, pasteles en capas, tartas, panecillos.	4
Tartas congeladas	4
Guiso	4
Panqués o pasteles en molde savarin	3
Pasteles de ángel	2
Jamones, carnes asadas de pequeño tamaño	2
Pavo, carnes asadas grandes	1

- Esta tabla es para referencia solamente.

Posición de la parrilla ahuecada



Si usa la parrilla ahuecada, los extremos ahuecados deben estar colocados en la posición de la parrilla arriba de la posición deseada de la comida. Vea la figura siguiente.



Estas posiciones de parrillas son para parrillas planas. Si se usa la parrilla ahuecada, la posición de la parrilla debe estar ajustada como se indica en la figura anterior.

Colocación de parrillas y recipientes

Colocar los moldes o las charolas lo más cerca posible del centro del horno producirá los mejores resultados.

Si hornea con más de un recipiente, colóquelos de manera tal que cada uno tenga 1" a 1½" de espacio libre a su alrededor.

Si hornea con dos parrillas, colóquelas en las **posiciones 2 y 4** o **2 y 5**.

Para obtener el mejor rendimiento, coloque las parrillas del horno en las **posiciones 2 y 4** cuando hornee tortas en múltiples parrillas.

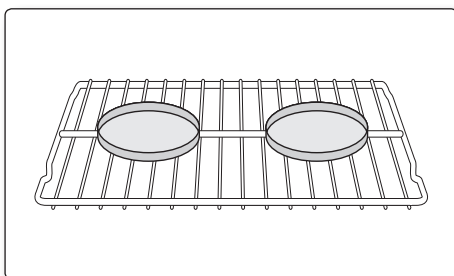
Cuando hornee galletas en parrillas múltiples, coloque las parrillas en las **posiciones 2 y 5**.

Coloque los recipientes como se muestra en las figuras a continuación.

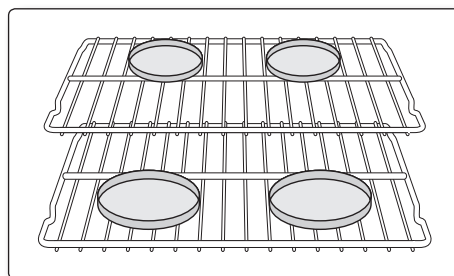
Cuando hornee en una única parrilla del horno, coloque la parrilla en la posición **3** o **4**.

Uso de múltiples parrillas del horno

Tipo de horneado	Posiciones de las parrillas
Pasteles	2 y 4
Galletitas	2 y 5



Parrilla del horno simple



Parrilla del horno múltiple

Antes de usar las parrillas

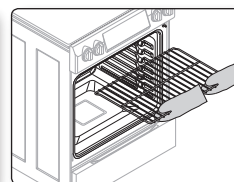
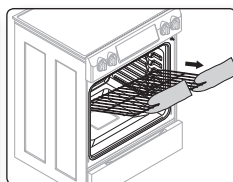
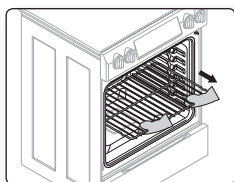
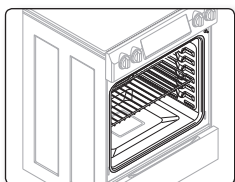
El horno tiene tres parrillas.

Cada parrilla tiene topes que requieren colocación correcta sobre las guías. Estos topes impedirán que la parrilla se salga completamente.



PRECAUCIÓN








- Las parrillas no deben cubrirse con papel de aluminio ni colocarse sobre el fondo del horno. Tales acciones entorpecerían la circulación del calor, crearían problemas en el proceso de horneado y podrían dañar el fondo del horno.
- Coloque las parrillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.



AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS

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

Se escuchará un sonido agudo (“bip”) cada vez que presione un tecla del panel de control y el dato ingresado haya sido aceptado. Si la temperatura o el tiempo ingresados se encuentran por debajo del mínimo o por arriba del valor ajustable máximo para la función en cuestión, sonará un tono de error en la forma de un “bip” prolongado.

FUNCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO
 Hornear	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Asar a la parrilla	Baja	Alta
 Hornear por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Asar por convección	175 °F (80 °C)	550 °F (287 °C)
 Auto-limpieza	3 hs.	5 hs.
 Limpiar al vapor	20 min	20 min
 Mantener caliente	-	3 hs.

HORNEAR


El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura en el rango de 175 °F to 550 °F.

La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada.

Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.




Cómo ajustar la temperatura

1. Comience el proceso de ajuste.
Presione **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
 2. Ingrese la temperatura que desea mediante las teclas numéricas, por ejemplo 3, 7, 5.
 3. Active la función de hornear.
Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
 4. Si desea cancelar el horneado o si terminó, presione **Oven Off (Apagar horno)**.
-

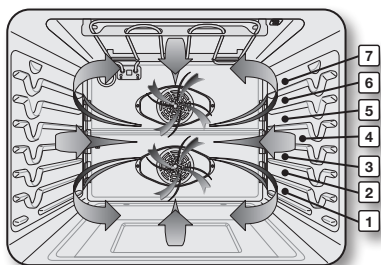
 Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un “bip” prolongado 6 veces.

Cómo ajustar la temperatura durante el proceso de cocción.

1. Comience el proceso de ajuste.
Presione **Bake (Hornear)**. La pantalla mostrará la temperatura fijada hasta el momento, por ejemplo 375 °F.
 2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 425 °F, utilizando las teclas numéricas.
 3. Complete el ingreso presionando **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
-

-  Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
-  Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
-  Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

HORNEAR POR CONVECCIÓN



Utilizar la función de hornear por convección, le permitirá una cocción más rápida. Se puede programar el horno para hornear por convección a temperaturas de entre 175 °F y 550 °F.

En el horneado por convección se activa un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua. Esta mejor distribución del calor posibilita la cocción pareja y excelentes resultados cuando se utilizan múltiples parrillas al mismo tiempo. Las comidas que se cocinen sobre una única parrilla generalmente se cocinarán en forma más rápida y pareja si se utiliza la función de hornear por convección. La cocción utilizando múltiples parrillas en el horno puede resultar en tiempos de cocción un poco más largos para ciertas comidas, pero a fin de cuentas se ahorra tiempo. Los panes, pasteles y masas se doran en forma más pareja.

Consejo para el horneado por convección

El tiempo que ahorre dependerá del tipo y de la cantidad de alimento que esté cocinando. Al hornear galletas, se aconseja utilizar charolas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Utilizar una charola de superficie oscura permitirá una cocción más rápida.

Cuando hornee por convección con una única parrilla, colóquela en la **posición 4**. Si hornea en múltiples parrillas, colóquelas en las **posiciones 2 y 5** (cuando hornea galletitas) o **2 y 4** (cuando hornea tortas).

Cómo ajustar el horno para hornear por convección.

1. Active el modo de hornear por convección.
Presione **Bake (Hornear por convección)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando las teclas numéricas. Programe la temperatura que indica la receta.
3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para iniciar el horneado por convección.
El icono de hornear por convección y la temperatura ajustada del horno, por ejemplo 400 °F, aparecerán en la pantalla durante 2 segundos.
El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, sonará un "bip" 6 veces.
4. Para apagar o cancelar el horneado por convección presione **Oven Off (Apagar horno)**.

- ★ Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento radiante de convección.
- ✍ Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- ✍ Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- ✍ Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

ASAR POR CONVECCIÓN

Asar al horno por convección es conveniente para cortes de carne tiernos y de gran tamaño, sin cubrir.

El calor procede del elemento radiante ubicado en la parte superior. El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y por alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un rosticero (asador giratorio). El aire caliente rápidamente sella los alimentos dejando dentro los jugos y el producto resulta húmedo y tierno, a la vez que el exterior adquiere un atractivo color pardo dorado.

Cómo ajustar el horno para asar al horno por convección.

1. Active el modo asar por convección.

Presione  **Roast (Asar por convección)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.

2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 400 °F, utilizando las teclas numéricas.

3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para iniciar el asado por convección.

El icono de asar por convección y la temperatura ajustada del horno, por ejemplo 400 °F, aparecerán en la pantalla durante 2 segundos.

El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.

Cuando el horno alcance la temperatura deseada, sonará un "bip" 6 veces.

4. Apague o cancele el proceso de asado al horno por convección presionando **Oven Off (Apagar horno)**.
-



Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.

NO DEJE la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento radiante de convección.



Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.



Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.



Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el funcionamiento.

COCCIÓN REGIDA POR TEMPORIZADOR

En un proceso de cocción regido por el temporizador, el horno se enciende inmediatamente y cocina durante el tiempo que usted fije. Una vez completado ese tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- La función de tiempo de cocción se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar por convección, comida saludable o cocción favorita).

Cómo programar el horno para cocción regida por el temporizador.

1. Comience el proceso de programación.

Presione la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Conv.bake (Hornear por convección)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.

2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando las teclas numéricas.

3. Presione **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.

4. Ingrese el tiempo de cocción que desea, por ej. 45 min, utilizando las teclas numéricas.

El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos.

5. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para empezar la cocción.

El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.

El horno continuará cocinando hasta que haya transcurrido el tiempo fijado, luego se apagará automáticamente salvo que se haya programado la función de mantener caliente. (Consulte la sección sobre la función de mantener caliente en la página 50).

6. Puede cancelar un tiempo de cocción en cualquier momento presionando **Oven Off (Apagar horno)**.
-



Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un “bip” prolongado 6 veces.



Tenga precaución al utilizar las funciones **tiempo de cocción o inicio retardado**. Utilice estas funciones para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayor parte de las frutas y vegetales. Los alimentos que se pueden echar a perder con facilidad tales como leche, huevos, pescado, carnes (incluidas las aves) deben enfriarse previamente en el refrigerador. Aun 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. La ingestión de alimentos en mal estado puede producir intoxicación alimentaria.

INICIO RETARDADO

En una cocción con inicio retardado, el temporizador del horno enciende y apaga el horno a las horas que usted seleccione con anticipación.

- La función de inicio retardado se puede utilizar únicamente en combinación con otra operación de cocción (hornear, hornear por convección, asar por convección, comida saludable o cocción favorita).
- Se puede programar el horno para un inicio retardado antes de seleccionar las otras operaciones de cocción.
- Se debe ajustar el reloj en la hora actual.

Cómo programar el horno para inicio diferido

1. Coloque la(s) parrilla(s) y los alimentos en el horno.
2. Comience el proceso de programación.
Presione la tecla para definir la operación de cocción que desea, por ejemplo **Conv.bake (Hornear por convección)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
3. Utilice las teclas numéricas para ingresar la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F.
4. Presione **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
5. Ingrese el tiempo de cocción que desea, por ej. 45 min, utilizando las teclas numéricas.
El tiempo de cocción se puede fijar para cualquier duración desde 1 minuto hasta 9 horas y 99 minutos.
6. Presione **Delay Start (Inicio retardado)**.
7. Ingrese la hora a la cual desea que se encienda el horno, por ejemplo 4:30, mediante las teclas numéricas.
8. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
A la hora fijada, se emitirá un breve “bip”. El horno comenzará la cocción. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un “bip” prolongado 6 veces.



Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta. El precalentamiento es importante para lograr buenos resultados cuando se hornean tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonará un “bip” prolongado 6 veces.

ASAR A LA PARRILLA

El modo asar a la parrilla es el mejor para carnes, pescados y aves de hasta 1" de grosor. Asar a la parrilla es un método de cocinar cortes tiernos de carne mediante el calor directo bajo el elemento radiante del horno. La elevada temperatura realiza una cocción rápida y deja el exterior con un aspecto sabroso y dorado. La sonda de temperatura no puede utilizarse con este modo.

Cómo ajustar el horno para asar a la parrilla

1. Regule la temperatura de asar al nivel deseado.

Presione **Broil (Asar a la parrilla)**.

Puede seleccionar alta o baja presionando **Hi+ (Alta+)** o **Lo- (Baja-)**.

Use Lo (BAJA) para cocinar comidas tales como aves o cortes de carne gruesos sin tostarlos en exceso.

2. Active la función de asar a la parrilla.

Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.

Ase un lado hasta que los alimentos estén dorados. Délos vuelta y ase el otro lado.

3. Presione **Oven Off (Apagar horno)** cuando haya completado la cocción o si desea cancelarla.
-



Este horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA.

La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla.



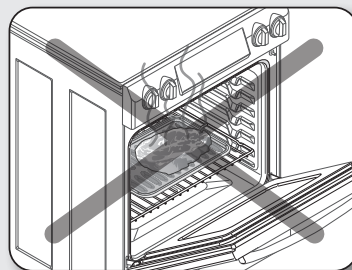
Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.



Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.



Siempre use este modo de cocción con la puerta del horno cerrada.



Cuando abra la puerta, hágalo con precaución. Permita la salida del vapor o aire caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Guía de recomendaciones para asar a la parrilla

Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.

Esta guía esta basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Para asar, utilice siempre una asadera y su rejilla.

Antes de asar precaliente siempre el horno por 5 minutos.

Alimento	Grado de cocción	Tamaño	Espesor	Posición de la parrilla	Tiempo de cocción	
					1er lado	2do lado
Hamburguesas	Al punto	9 hamburguesas	3/4"	6	3:00	2:30
	Al punto	9 hamburguesas	1"	6 (o 7)	3:30	3:00
	Al punto	16 hamburguesas	1"	6	4:00	3:00
Tostadas	-	9 tostadas	-	5	0:50	0:35
Bistecs (carne de res)	Poco hecho	-	1"	5	5:00	3:30-4:00
	Al punto	-	1-1½"	5	7:00	5:00-6:00
	Muy hecho	-	1½"	5	8:00	6:00-7:00
Presas de pollo	Muy hecho	4.5 lbs.	1/2-3/4"	2	18:00-20:00	11:00-15:00
	Muy hecho	2-2½ lbs.	1/2-3/4"	2	13:00-15:00	8:00-11:00
Costillas de cerdo	Muy hecho	1 lb.	1/2"	3 o 2	9:00-10:00	7:00-9:00
Chuletas de cordero	Al punto	10-12 oz.	1"	3 o 2	5:00	4:00-5:00
	Muy hecho	1 lb.	1½"	3 o 2	7:00	6:00-8:00
Filetes de pescado	Muy hecho	-	1/4-1/2"	3 o 2	5:00-9:00	3:00-4:00
Lonchas de jamón (precocidas)	-	-	1/2"	3 o 2	5:00	4:00

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN FAVORITA

La función de cocción favorita le permite registrar hasta 3 ajustes de receta diferentes. Puede usar la función de cocción favorita para hornear, hornear por convección o asar al horno por convección. No opera con ninguna otra función, incluida la de inicio retardado.

Cómo registrar los ajustes para una receta

1. Presione la tecla para la operación de cocción que desea almacenar, por ejemplo **Bake (Hornear)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
2. Utilice las teclas numéricas para ingresar la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F.
3. Presione **Cooking Time (Tiempo de cocción)**.
4. Ingrese el tiempo de cocción que desea, por ej. 45 min, utilizando las teclas numéricas.
5. Puede almacenar un ajuste de receta en una de las tres posiciones de cocción favorita. Presione **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda a la posición en la que desea almacenar el ajuste, por ejemplo para **Favorite Cook (Cocción favorita)** posición 2, presione **Favorite Cook (Cocción favorita)** dos veces.

Los ajustes de receta pueden almacenarse en las posiciones 1, 2 o 3.

6. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.

Cómo recuperar un ajuste

1. Presione **Favorite Cook (Cocción favorita)** la cantidad de veces que corresponda a la posición en la cual está almacenado el ajuste, por ejemplo para Cocción favorita posición 2, presione **Favorite Cook (Cocción favorita)** dos veces.
2. Inicie la operación de cocción registrada.
Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN SALUDABLE

1. Guiso de arroz

La función de guiso de arroz proporciona un método de cocción más sano para cocinar guisos de arroz con vegetales, hierbas, pechugas de pollo, etc.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar. La temperatura de cocción y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y el material.

Cómo programar la función de guiso de arroz

1. Presione **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es de 375 °F.
 2. Presione **1** (Guiso de arroz) en el teclado numérico.
Ingrese la temperatura que desee en las teclas numéricas.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para iniciar la cocción del guiso de arroz.
-



Para obtener mejores resultados, cocine los guisos de arroz con ingredientes destapados y las carnes estofadas tapadas para evitar la evaporación.

2. Papa al horno

El modo de papa al horno está diseñado especialmente para hornear papas o batatas.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar.

Cómo programar la función de papa al horno

1. Presione **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es de 375 °F.
 2. Presione **2** (Papa al horno) en el teclado numérico.
Ingrese la temperatura que desee en las teclas numéricas.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
-

3. Pollo asado al grill

El modo de pollo grillado está diseñado especialmente para cocinar presas o pechugas de pollo.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar.

Si no quiere que el horno dore y seque la piel, cubra la pechuga con papel de aluminio.

Cómo programar la función de pollo grillado

1. Presione **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
 2. Presione **3** (Pollo grillado) en el teclado numérico.
Ingrese la temperatura que desee en las teclas numéricas.
-

4. Filete de salmón

Esta función está diseñada especialmente para cocinar filetes de salmón.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y el grosor.

Cómo programar la función de filete de salmón

1. Presione **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es de 350 °F.
 2. Presione **4** (Filete de salmón) en el teclado numérico.
Ingrese la temperatura que desee en las teclas numéricas.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
-

5. Filete de pescado blanco

Esta función está diseñada especialmente para cocinar filetes de pescado blanco.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y el grosor.

Como programar la función de filete de pescado blanco

1. Presione **Healthy Cook (Comida saludable)**. La temperatura predeterminada es de 375 °F.
2. Presione **5** (Filete de pescado blanco) en el teclado numérico.
Ingrese la temperatura que desee en las teclas numéricas.
3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.

Guía de recomendaciones para cocción saludable

La guía a continuación contiene recomendaciones para usar la función de cocción saludable. Esta tabla es para referencia solamente.

Cuando use esta función, no necesita precalentar el horno antes de cocinar.

Alimento	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura predeterminada (°F)	Temperatura del horno (°F)	Tiempo de cocción (min)	Recomendaciones
Guiso de arroz	17.5 oz (500 g)	4	375	375 a 425	40-50	Coloque una taza de arroz instantáneo, algunos vegetales (zanahoria, cebolla, zapallito italiano, berenjena, etc.) y pechugas de pollo en una fuente para horno. Vierta una taza de caldo caliente en la fuente para horno y cúbrala con una tapa o papel de aluminio. Para evitar que el fondo se cocine en exceso, no use fuentes para horno esmaltadas o de hierro.
Papa al horno	6 uds.	3	375	375 a 425	30-40	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.
Filete de salmón	3 piezas 19.5 oz (550 g)	5	350	350 a 425	30-40	Coloque los filetes de salmón en una bandeja o fuente para horno. Condimente el salmón después de la cocción si lo desea.
Pollo asado al grill	Presas de pollo 1~1.2 kg	2	350	350 a 425	30-40	Coloque las presas de pollo en una bandeja o fuente para horno. Condimente el pollo después de la cocción si lo desea.
	Pechugas de pollo 4~6 piezas	2	350	350 a 425	30-40	Coloque las pechugas de pollo (espesor 1/8 a 4/10 de pulgada) en una asadera o fuente para horno. Condimente el pollo después de la cocción si lo desea. Para evitar que el pollo se dore en exceso o seque, cúbralo con papel de aluminio.

Alimento	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura predeterminada (°F)	Temperatura del horno (°F)	Tiempo de cocción (min)	Recomendaciones
Filete de pescado blanco	4 filetes (550 g)	5	375	350 a 425	20-30	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.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Esta función mantiene una temperatura del horno de 170 °F y mantendrá los alimentos cocidos calientes para servir por hasta tres horas después de finalizada la cocción.

Después de 3 horas, la función apagará el horno automáticamente. La función puede utilizarse sin combinar con otras operaciones de cocción y se puede configurar para que se active después de una operación de cocción regida por el temporizador o la temporizada diferida.

No debe usar esta función para recalentar alimentos fríos.

Cómo utilizar la función mantener caliente

1. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
3. Presione **Oven Off (Apagar horno)** en cualquier momento para desactivar esta función.

Cómo programar el horno para que se active la función mantener caliente a continuación de una cocción temporizada

1. Programe el horno para **Timed Cooking (Cocción con temporizador)**.
(Consulte la sección sobre cocción con temporizador en la página 44).
2. Presione **Keep Warm (Mantener caliente)** antes de presionar **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para iniciar la cocción.
3. Presione **Oven Off (Apagar horno)** en cualquier momento para desactivar esta función.

USO DE LA FUNCIÓN ENTIBIAR PAN PARA LEUDADO

Esta función automáticamente genera la temperatura óptima para el proceso de leudado del pan y, por ende, no le corresponde ningún ajuste de temperatura.

Si presiona **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)** cuando la temperatura del horno es superior a los 100 °F, la palabra Hot (Caliente) aparecerá en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

1. Presione **Bread Proof (Entibiar pan para leudado)**.
2. Presione **Start/Set (Inicio/Configurar)**.
3. Presione **Oven Off (Apagar horno)** en cualquier momento para desactivar esta función.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE OPCIONES

Esta función le permite controlar diversas opciones de control electrónico. Estas opciones incluyen ajuste de temperatura, unidad de temperatura, autoconversión, horario del día de 12 horas, horario del día de 24 horas, ahorro de energía transcurridas 12 horas, idioma, activar/desactivar señales sonoras, y modo de demostración. El menú de opciones solo está disponible cuando el horno no está en uso (no está realizando ningún tipo de cocción).

Opciones	Función
1. Ajuste de temperatura	Le permite corregir la temperatura del horno.
2. Unidad de temperatura	Le permite programar el control del horno para mostrar temperaturas en Fahrenheit o Centígrados.
3. Autoconversión	La función de autoconversión de convección automáticamente convierte temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección.
4. Hora del día	Le permite programar el reloj para mostrar la hora del día en modo de 12 o 24 horas.
5. Ahorro de energía transcurridas 12 horas	Esta función automáticamente apaga el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado.
6. Idioma	Le permite seleccionar inglés, francés o español.
7. Activar o desactivar las señales sonoras	Le permite programar los controles del horno para que funcionen en silencio.
8. Modo de demostración	Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente.

Ajuste de temperatura

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. 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 ± 35 °F (± 19 °C).

Cómo corregir la temperatura del horno

1. Presione **Options (Opciones)** y **1** en el teclado numérico.
2. Presione **Hi+ (Alta+)** o **Lo- (Baja-)** para seleccionar más alta o más baja que la temperatura recomendada.
3. Ingrese el ajuste que desee usando las teclas numéricas. (0~35)
4. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.



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

Unidad de temperatura (Selección de temperatura entre Fahrenheit o Celsius)

Puede programar el control del horno para mostrar temperaturas en Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Presione **Options (Opciones)** y **2** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Fahrenheit) o **2** (Celsius) en el teclado numérico.
3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.

Autoconversión

Cuando se utiliza la función de autoconversión, la función de autoconversión por convección convertirá automáticamente las temperaturas normales ingresadas a las temperaturas correspondientes para convección. Si se encuentra activada esta función, en la pantalla se verá la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta normal de 350 °F y presiona Start/Set Oven (Inicio/Configurar horno), la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325 °F.
(Ajuste predeterminado: apagado).

Cómo activar o desactivar la función de autoconversión

1. Presione **Options (Opciones)** y **3** en el teclado numérico.
 2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.
-

Hora del día (12/24 horas)

El control del horno puede programarse para mostrar la hora en modo de 12 o 24 horas. El horno viene de fábrica configurado para mostrar la hora en modo de 12 horas.

Cómo cambiar la pantalla para mostrar la hora en 12 o 24 horas

1. Presione **Options (Opciones)** y **4** en el teclado numérico.
 2. Presione **1** (12 horas) o **2** (24 horas) en el teclado numérico.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.
-

Ahorro de energía transcurridas 12 horas

Si accidentalmente dejara el horno encendido, esta función automáticamente apagará el horno transcurridas 12 horas si está operando en funciones de horneado o transcurridas 3 horas si está asando a la parrilla.

Cómo activar o desactivar la función de ahorro de energía transcurridas 12 horas

1. Presione **Options (Opciones)** y **5** en el teclado numérico.
 2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.
-

Idioma

Puede seleccionar inglés, francés o español. El ajuste predeterminado es inglés.

Cómo cambiar el idioma en la pantalla

1. Presione **Options (Opciones)** y **6** en el teclado numérico.
 2. Presione **1** (inglés), **2** (francés) o **3** (español) en el teclado numérico.
 3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.
-

Activar o desactivar las señales sonoras

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

Cómo encender o apagar el sonido

1. Presione **Options (Opciones)** y **7** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.

Modo de demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (El elemento calentador no funciona).

Cómo activar o desactivar el modo demostración

1. Presione **Options (Opciones)** y **8** en el teclado numérico.
2. Presione **1** (Desactivado) o **2** (Activado) en el teclado numérico.
3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)** para guardar los cambios.

USO DE LA SONDA DE TEMPERATURA

Para muchas comidas, especialmente asados y aves (res, pollo, pavo, cerdo, cordero, etc.) la mejor manera de determinar si la comida está bien cocida es medir la temperatura interna.

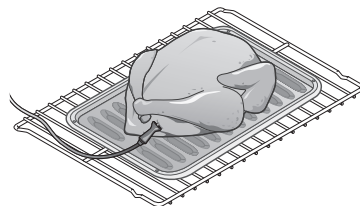
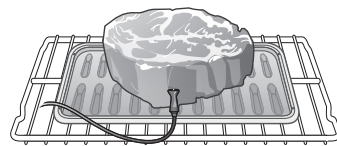
La sonda de temperatura le permite cocinar carnes a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

Esta función se puede usar con Horno, Horno por convección o Asado por convección.

Una vez que la temperatura interna del alimento alcanza los 100 °F, el aumento de la temperatura interna se mostrará en la pantalla.

Cómo usar la sonda de temperatura

1. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en la carne tanto como sea posible de modo que quede en el centro.
 - Inserte la sonda por completo en la carne como se muestra en las ilustraciones. No debe estar en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
 - Si la sonda no se inserta por completo en la carne, la función Sonda de temperatura no funcionará correctamente dado que se detectará la temperatura del horno y no la temperatura de la carne.
 - 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 mantener caliente para mantener la carne caliente después de haberla cocinado usando la función de sonda de temperatura, la temperatura interna de la carne excederá la temperatura que desea.



2. Inserte el enchufe de la sonda de temperatura en la toma de pared lateral superior del horno hasta el fondo.
3. Seleccione la función de cocción (Hornear por convección, Asar por convección, Horneado) y la temperatura deseadas.
4. Presione **Temp Probe (Sonda de temperatura)** para regular la temperatura interna deseada.
5. Regule la temperatura interna deseada presionando el teclado numérico.

Temperaturas disponibles	100 °F a 200 °F
--------------------------	-----------------

6. Si desea usar la función de tiempo de cocción, inicio retardado o mantener caliente, programe cada función.
7. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
8. Cuando se alcanza la temperatura interna deseada, la función automáticamente se detiene y suena una alarma.



Para proteger la punta de la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertar la sonda de modo que la punta sobresalga de la superficie de la carne. Asegúrese de que la punta esté dentro o cerca del centro de la carne.



- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza o asado a la parrilla. Puede dañar permanentemente la sonda y ya no funcionará.
- Para evitar la rotura de la punta de la sonda, descongele los alimentos por completo.
- No use pinzas cuando inserte o quite la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Use la sonda de temperatura únicamente para la función de cocción con sonda de temperatura. No use la sonda para ningún otro fin.



Si quita la sonda mientras la función de sonda de temperatura está activada o inserta la sonda mientras se está horneando o cocinando normalmente, la cocción se detendrá después de un minuto.



Si usa la sonda para cocinar alimentos congelados, a veces no se puede detectar (el ícono de sonda de temperatura no aparece en la pantalla).

Tabla de sonda de temperatura

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



Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar por 10 minutos después de la cocción, la temperatura interna aumentará 5-10 grados.

Cómo quitar la sonda de temperatura

Quite el enchufe de la sonda de temperatura de la toma.



Después de la cocción, la sonda de temperatura está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras.

CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN SHABAT

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



Para obtener asistencia adicional, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Shabat, visite la web en <http://www.star-k.org>.

Puede usar la función Shabat solo para hornear. La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de programar la función Shabat (la función de ajuste de la temperatura del horno debe usarse únicamente durante las fechas sagradas judías). Sin embargo, la pantalla no cambiará ni se producirán sonidos cuando se produzca un cambio. Una vez que el horno se encuentra correctamente configurado para hornear con la función 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 **Luz del horno** antes de activar la función Shabat. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la función Shabat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la función Shabat sea desactivada. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de apagarla antes de activar la función Shabat.

Cómo utilizar la función Shabat

1. Presione **Bake (Hornear)**.

La temperatura predeterminada es de 350 °F.

2. Ingrese la temperatura que desea, por ejemplo 375 °F, utilizando el teclado numérico.

3. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.


El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 175 °F.


4. Presione las teclas **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** a la vez durante 3 segundos. En la pantalla se verá **SAb**.


Una vez que SAb haya aparecido en la pantalla, el control del horno ya no emitirá sonidos ni mostrará ningún cambio.


Usted podrá cambiar la temperatura del horno una vez comenzada la operación de hornear. Recuerde que el control del horno ya no emitirá sonidos ni mostrará ningún cambio una vez activada la función Shabat.


5. Puede apagar el horno en cualquier momento presionando **Oven Off (Apagar horno)**. Esto apagará el horno. Si quiere desactivar la función Shabat, mantenga presionado **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** al mismo tiempo durante 3 segundos. La leyenda Sab desaparecerá de la pantalla.

 No intente activar ningún otro programa excepto **Bake (Hornear)** mientras la función Shabat está activa. ÚNICAMENTE las siguientes teclas funcionarán correctamente con la función Shabat: **Teclado numérico, Bake (Hornear), Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno) y Oven Off (Apagar horno)**. Ninguna de las demás teclas deben utilizarse una vez que se haya activado la función Shabat.

 Puede cambiar la temperatura del horno, pero la pantalla no cambiará y los tonos no sonarán cuando se produzca un cambio. (la función de ajuste de temperatura del horno debe usarse solamente durante fechas sagradas judías). Después de cambiar la temperatura mientras la unidad está en modo Shabat hay una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.

 Puede programar la función tiempo de cocción antes de activar la función Shabat.

 Si se produjera un corte o interrupción de electricidad, el horno se apagará. Cuando vuelva la electricidad el horno no se encenderá automáticamente. Aparecerá SAb en la pantalla de control del horno, pero el horno no funcionará. Los alimentos pueden retirarse con seguridad del horno mientras el horno está en la función Shabat, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del Shabat/fechas sagradas judías. Después de la celebración del Shabat apague el modo Shabat. Mantenga presionados simultáneamente **Bake (Hornear)** y **Touch to Wake-Up (Tocar para activar)** durante al menos 3 segundos para apagar el modo Shabat. Se puede usar el horno normalmente.

 No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado el modo Shabat para permitir que el horno alcance la temperatura fijada. Observe que para obtener un mejor rendimiento, el ventilador del horno funciona solamente cuando la temperatura del horno está aumentando.

 No use la cubierta cuando la estufa está en modo Shabat.

mantenimiento de su electrodoméstico

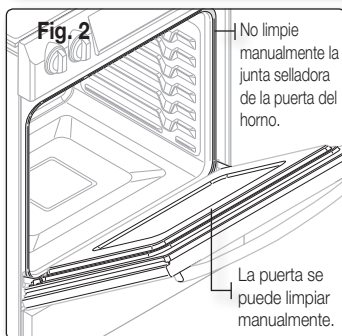
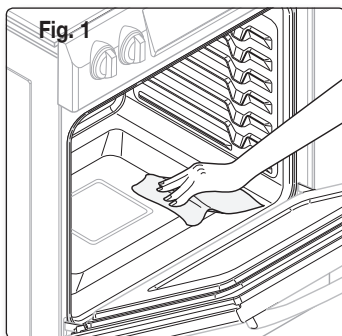
AUTO-LIMPIEZA

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 reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.



- Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior de la estufa puede volverse muy caliente al tacto. **No** deje a niños pequeños sin vigilancia en la proximidad del electrodoméstico.
- Algunas aves pueden enfermarse por las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier estufa. Lleve las aves a otra habitación bien ventilada.
- **No** revista con papel de aluminio las paredes del horno, parrillas, fondo o ninguna otra parte de la estufa. 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 adherirá a la superficie interior del horno.
- **No** fuerce la apertura de la puerta del horno. Tales maniobras pueden dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga precaución al abrir la puerta del horno cuando se haya completado el ciclo de auto-limpieza. Tome una posición hacia un lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el vapor o aire caliente. El horno aún se encontrará **Muy caliente**.

Antes de un ciclo de auto-limpieza



- Recomendamos ventilar su cocina abriendo una ventana o utilizando una campana de ventilación o ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.
- Retire del horno las parrillas, la asadera y su accesorio, todos los recipientes de cocción y todo el papel de aluminio.
- Utilice una esponja o un paño para retirar la suciedad del fondo del horno. (Fig. 1)
- Las parrillas plateadas pueden soportar el ciclo de auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán lustre y se volverán difíciles de deslizar.
- Los residuos sobre el marco frontal de la estufa y la parte que queda por fuera de la junta selladora de la puerta deben ser limpiados manualmente. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjas de lana de acero bien enjabonadas o productos de limpieza tales como Sofá. Enjuague cuidadosamente con agua limpia y seque las superficies.
- No limpie la junta selladora. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que esa junta selladora permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela. (Fig. 2)
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla de la luz del horno se encuentre bien colocada y que la luz del horno esté apagada.



Quite las parrillas y los accesorios del horno antes de activar el modo de auto-limpieza.

Cómo hacer funcionar un ciclo de auto-limpieza

1. Seleccione la duración de la operación de auto-limpieza, por ejemplo: 3 horas.
Presione **Self Clean (Auto-limpieza)** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 4 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 5 horas.
La configuración predeterminada es de 3 horas.
2. Inicie el ciclo de auto-limpieza.
Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.
3. Cuando el ciclo de auto-limpieza haya finalizado, en la pantalla se verá la leyenda "End" y sonarán 6 "bips".



- Le resultará imposible iniciar un ciclo de auto-limpieza si se encuentra activada la función de traba de controles o si la temperatura del horno es demasiado elevada.
- Las puertas del horno se traban automáticamente. En la pantalla se verá el tiempo que falta para completar la limpieza. La apertura de la puerta será imposible hasta que la temperatura del horno disminuya hasta un nivel seguro.

Cómo retardar el inicio del proceso de auto-limpieza

1. Presione **Self Clean (Auto-limpieza)**.
Presione el tiempo de autolimpieza deseado presionando **Self Clean (Auto-limpieza)**.
2. Presione **Delay Start (Inicio retardado)**.
3. Ingrese la hora a la que desea que inicie el ciclo de limpieza.
4. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
En la pantalla se verá delay start (inicio retardado), self clean (auto-limpieza) y el icono de cerradura. Un motor cerrará automáticamente la cerradura de la puerta.
5. El ciclo de auto-limpieza se activará automáticamente a la hora fijada.

Como apagar la función 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.

1. Presione **Oven Off (Apagar horno)**.
2. La puerta solamente se podrá abrir cuando la temperatura del horno se haya reducido lo suficiente, lo cual demora aproximadamente 1 hora.

Después de un ciclo de auto-limpieza

- Es posible que note una cierta cantidad de ceniza blanca dentro del horno. Límpiela con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. (Si quedan manchas blancas, quítelas con una esponja de lana de acero bien enjabonada y enjuague a fondo con una mezcla de vinagre y agua).
- Si el horno no ha quedado limpio después de un ciclo, repita el ciclo.
- No se puede programar el horno para cocción hasta que su temperatura se haya reducido lo suficiente como para permitir que la puerta se destrabe.

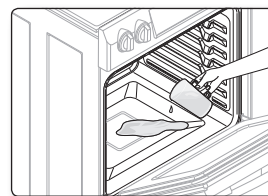
LIMPIEZA AL VAPOR

Cómo programar el horno para limpieza al vapor

Para limpieza liviana, la función de limpieza al vapor ahorra tiempo y energía. Si se requiere un trabajo de limpieza más pesado para eliminar detritos y grasa, use la función de auto-limpieza.

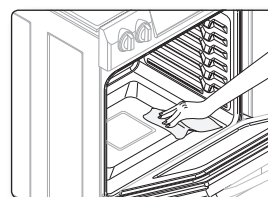
1. Retire del horno todos los accesorios.
2. Vierta aproximadamente 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno.

Utilice solamente agua normal, no agua destilada.



3. Presione **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
4. Presione **Oven Start/Set (Inicio/Configurar horno)**.
Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y sonará un "bip".

5. Presione **Oven Off (Apagar horno)**.
6. Limpie el interior del horno.
Después de un ciclo de limpieza al vapor quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual utilizando una esponja o un paño suave seco.



- ★ Al realizar la limpieza al vapor, utilice exactamente 10 onzas (300 ml) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.
- ☑ Si presiona **Steam Clean (Limpieza con vapor)** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 100 °F, aparecerá la palabra **Hot (Caliente)** en la pantalla. Dado que estas funciones producen mejores resultados si se inician cuando el horno está frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y "Hot" (Caliente) desaparezca de la pantalla.

Después de un ciclo de limpieza al vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de limpieza al vapor. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de limpieza al vapor.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15 ° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

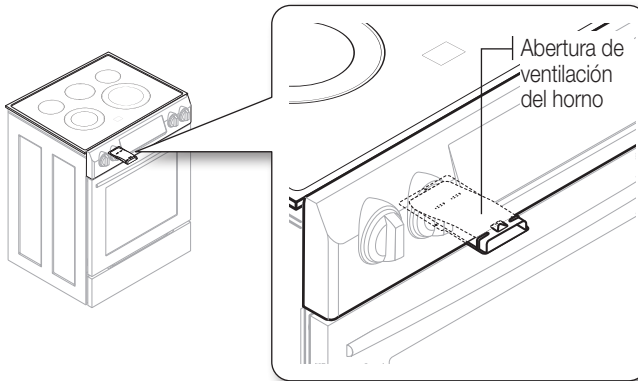
CUIDADO Y LIMPIEZA DEL HORNO



- Asegúrese de que todos los controles están **APAGADOS** y que todas las superficies estén **FRÍAS** antes de limpiar cualquier parte de la estufa.
- Si su estufa es removida para limpieza, reparación o cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación se vuelva a encastrar correctamente cuando se vuelve a colocar la estufa. Si no encastra el dispositivo anti inclinación, la estufa podría inclinarse y producir lesiones graves.



Abertura de ventilación del horno



- La abertura de ventilación del horno está ubicada debajo de la caja de control.
- Esta área podría calentarse durante el uso del horno.
- Es normal que salga vapor por esta abertura.
- La abertura de ventilación es importante para la correcta circulación del aire. Nunca tapone esta abertura de ventilación.

Limpieza de las partes pintadas y las terminaciones decorativas

- Para su limpieza general, utilice un paño con agua jabonosa caliente.
- Para residuos más resistentes o grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y espere de 30 a 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y luego seque. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguna de estas superficies. Pueden causar rayaduras.

Limpieza de superficies de acero inoxidable.

1. Agite bien el envase del producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.
2. Coloque una pequeña cantidad de producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir sobre un paño húmedo o sobre una toalla de papel húmeda.
3. Limpie un área pequeña, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si fuese el caso.
4. Seque y lustre con una toalla de papel seca y limpia o un paño húmedo.
5. Repita en la medida de lo necesario.

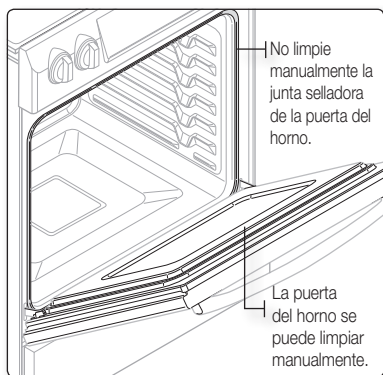


- **No use una esponja de lana de acero. Rayará la superficie.**
- Si anteriormente el electrodoméstico fue limpiado utilizando un producto a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajilla y agua antes de utilizar producto limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o de líquido de pulir.

Parrillas del horno

- Si las parrillas se dejan en el horno durante un ciclo de auto-limpieza, su color virará a tonos azulados y se volverán opacas. Una vez finalizado el ciclo de auto-limpieza y que se haya enfriado el horno, frote las barras laterales de las parrillas con un papel encerado o con un paño humedecido con una pequeña cantidad de aceite. Esto permitirá que las parrillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

Puerta del horno



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

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DE VIDRIO

Limpieza en el uso normal diario

Use solo un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas. Otras cremas podrían resultar menos efectivas.

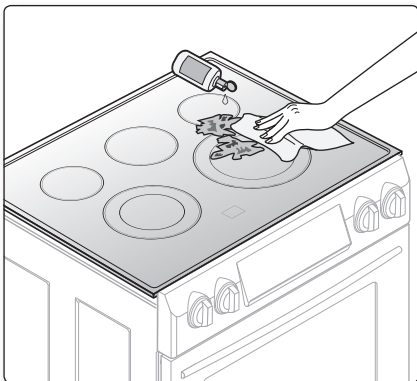
Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

1. Antes de utilizar la cubierta por primera vez, límpiela con un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas. Esto ayuda a proteger la cubierta y facilita la limpieza.
2. Utilizar diariamente un producto de limpieza para superficies de cocción cerámicas ayudará a que la cubierta mantenga la apariencia de nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas del producto de limpieza directamente sobre la cubierta.
4. Utilice una toalla de papel o una almohadilla para limpiar superficies de cocción cerámicas para limpiar toda la superficie de la cubierta.
5. Utilice un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de la limpieza. No es necesario enjuagar.



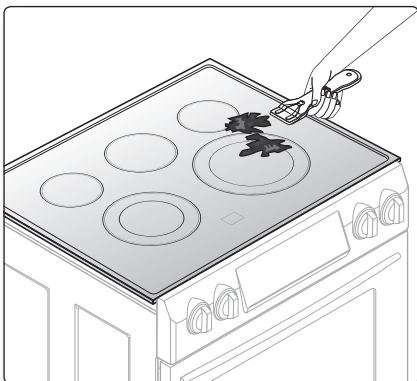
Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

Cómo quitar los residuos quemados



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas pocas gotas de limpiador para superficies de cocción cerámicas sobre toda la zona de residuos quemados.
3. Utilice el paño de limpieza para superficies de cocción cerámicas y frote la zona de los residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos arriba enumerados según resulte necesario.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie con el producto de limpieza para la cubierta cerámica y una toalla de papel.

Cómo quitar gruesas capas de residuos quemados y adheridos



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión para poder quitar el residuo.
3. Después de raspar con la rasqueta de navaja, esparza unas pocas gotas de limpiador para superficies de cocción cerámicas sobre toda la zona de residuos quemados. Utilice el paño de limpieza para quitar los residuos que queden. (No raspe la junta selladora).
4. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie con el producto de limpieza para la cubierta y una toalla de papel.

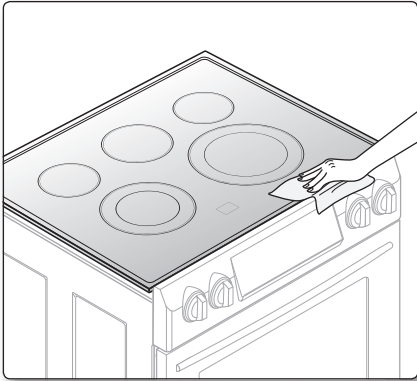
Cómo quitar marcas de metal y arañazos

1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas y sartenes sobre la cubierta de su estufa. Esto dejará marcas en la superficie de la cubierta. Puede quitar estas marcas utilizando o un limpiador para superficies de cocción cerámicas con un paño de limpieza específico para limpiar estas superficies.
2. Si recipientes de limpieza someramente revestidos con aluminio o cobre se dejan hirviendo hasta secarse, el revestimiento puede dejar manchas de color sobre la cubierta. Estas manchas de color se deben quitar inmediatamente o se pueden volver permanentes.



Controle cuidadosamente los fondos de los recipientes de cocción para asegurarse de que estén libres de rugosidades que puedan rayar la cubierta.

Limpieza de la junta selladora de la cubierta



Para limpiar la junta selladora a lo largo de los bordes del vidrio, deje un paño mojado reposando contra ella por unos minutos y luego limpie con un producto no abrasivo.

Potenciales daños permanentes a la superficie de vidrio

- Los derrames de materiales azucarados (tales como jaleas, caramelo, almíbar) o plásticos fundidos pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Esta situación no está cubierta por la garantía. El derrame debe limpiarse mientras permanezca caliente. Sea especialmente cuidadoso al quitar sustancias calientes. Consulte la sección siguiente.
- Si utiliza una rasqueta, asegúrese de que sea nueva y que su navaja mantenga buen filo. No utilice una navaja sin filo o con mordeduras.

Limpieza de derrames azucarados y plástico fundido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
2. Usando un guante aislante, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para mover la sustancia derramada a una zona de la cubierta que no se encuentre caliente. Quite la sustancia derramada con toallas de papel.
3. El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
4. No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todo el residuo haya sido quitado completamente.



Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, la cubierta de vidrio deberá ser reemplazada. En tal caso, será necesario llamar al servicio de reparaciones.

CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO

Cómo retirar la puerta



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

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



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

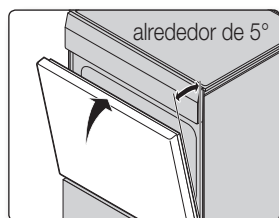


Fig. 1

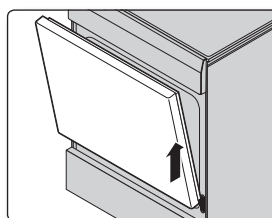
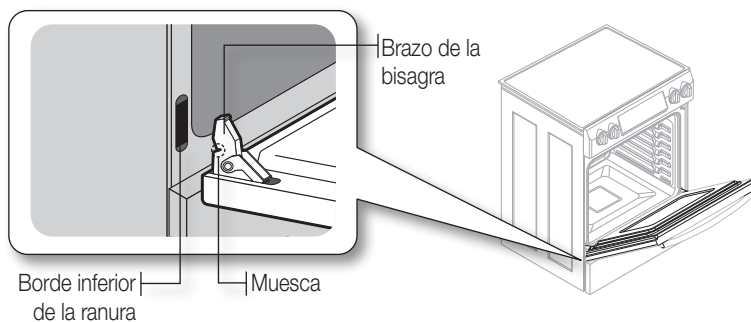


Fig. 2

Cómo volver a colocar la puerta

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición para retirar, deslice la muesca del brazo de la bisagra hasta que encaje en el borde inferior de la ranura para la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe quedar completamente inserta en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no se encuentra correctamente insertada en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje las trabas de bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta que queden en la posición trabada.

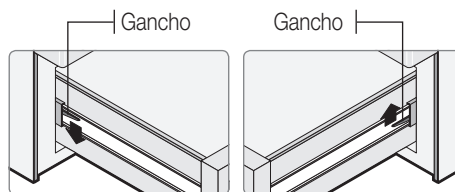


5. Cierre la puerta del horno.

CÓMO RETIRAR Y VOLVER A COLOCAR EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Cómo retirar el cajón de almacenamiento

1. Jale del cajón hasta que se detenga.
2. Incline el frontal del cajón y extráigalo hasta que se detenga.
3. Levante el cajón y extráigalo.



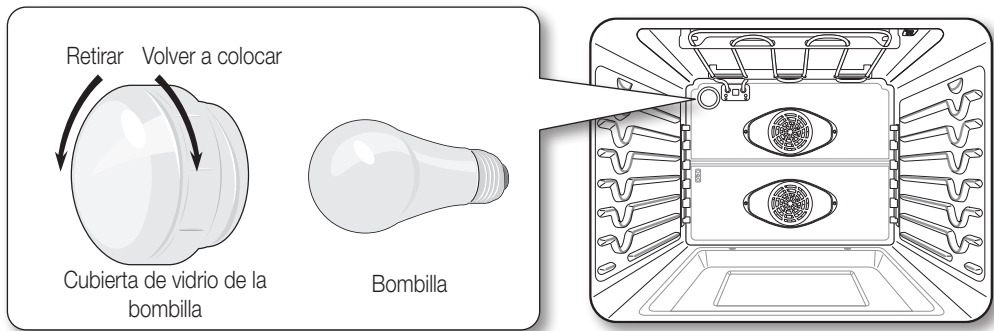
Cómo volver a colocar el cajón de almacenamiento

1. Ponga el lado izquierdo del cajón sobre el gancho izquierdo y el lado derecho sobre el gancho derecho.
2. Empuje el cajón hasta que se detenga.
3. Incline y levante el cajón.
4. Empuje el cajón hacia adentro.

RECAMBIO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 40 watts. Se encenderá al abrirse la puerta del horno. Cuando la puerta del horno se encuentre cerrada, presione **Luz del horno** para encenderla o apagarla. No funcionará durante el ciclo de auto-limpieza.

1. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.
2. Desenchufe la estufa o desconecte la corriente.
3. Para retirar la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de su casquillo.



5. Vuelva a colocar la bombilla de luz y su cubierta de vidrio girándolas en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la electricidad.



Antes de cambiar la bombilla de la luz de su horno, desconecte la alimentación de electricidad a la estufa en el fusible principal o en el panel del disyuntor. Asegúrese de que el horno y la bombilla se encuentren fríos.

resolución de problemas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN	
La estufa está desnivelada.	El electrodoméstico fue instalado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la parrilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la parrilla. Ajuste las patas de nivelación en la base de la estufa hasta que la parrilla del horno quede nivelada. Asegúrese de que el piso esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable como para soportar la estufa. 	
	El piso se encuentra vencido, combado, hundido o inclinado.	<ul style="list-style-type: none"> Contáctese con un carpintero para corregir esta situación. 	
	Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación. 	
Es necesario acceder al electrodoméstico para efectuarle servicio de mantenimiento o reparación y resulta difícil de mover.	Los gabinetes de cocina no están en escuadra o están contruidos demasiado apretados contra el electrodoméstico.	<ul style="list-style-type: none"> Contáctese con un constructor o instalador para posibilitar el acceso al electrodoméstico. 	
	La alfombra interfiere con el movimiento de la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> Despeje suficiente espacio para que la estufa pueda ser levantada por encima de la alfombra. 	
El control del horno emite una señal sonora y muestra un código de error.	Usted tiene un código de error de función.	<ul style="list-style-type: none"> Presione Oven Off (Apagar horno) y vuelva a encender 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. 	
	CÓDIGO		CAUSA
	E-21		Sensor del horno abierto
	E-22		Sensor del horno en cortocircuito.
	E-24		El horno recalienta
	E-2E		Error de sonda de temperatura
	E-0E		Error de la traba de la puerta
	E-83		Error de comunicación
-tE-	Error de comunicación (Touch)		
Las unidades de superficie no mantienen un hervor continuo o no cocinan con la rapidez esperable.	Puede estar usando recipientes de cocción inadecuados.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice recipientes de fondo plano y cuyo diámetro se corresponda con la unidad de superficie seleccionada. 	
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Cubra el recipiente con una tapa hasta que se alcance la temperatura deseada. 	
Las unidades de superficie no se encienden.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. 	
	Los controles de la superficie de cocción están incorrectamente configurados.	<ul style="list-style-type: none"> Controle que se encuentre configurado el control correcto para la unidad de superficie en uso. 	

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La unidad de superficie deja de estar al rojo vivo cuando se cambia a una regulación más baja.	Esto es normal. La unidad todavía se encuentra encendida y caliente.	
Zonas con alteraciones de color en la cubierta.	Se omitió limpiar alimentos derramados.	<ul style="list-style-type: none"> • Remítase a la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio en página 60.
	La superficie está caliente y el modelo se caracteriza por una cubierta de color claro.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El color de la superficie puede aparecer alterado cuando está caliente. Esto es transitorio y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
La unidad de superficie alterna frecuentemente entre encendido y apagado.	Esto es normal.	<ul style="list-style-type: none"> • El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener la regulación de energía.
El horno no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea el capítulo donde se describe la operación del horno.
	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que el horno se enfríe.
La estufa no se enciende.	La estufa no se encuentra bien enchufada al tomacorriente o tal vez en su casa se haya quemado un fusible o activado el disyuntor.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable de alimentación se encuentre enchufado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. Controle los fusibles y disyuntores.
	El servicio técnico no completó la conexión de cables.	<ul style="list-style-type: none"> • Solicite servicio técnico.
	Hay un corte de energía en su localidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Controle si se encienden las luces de su casa. De ser necesario, llame a su compañía de electricidad local.
No se enciende la luz del horno.	La bombilla está floja o fallada.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto o descompuesto.	<ul style="list-style-type: none"> • Solicite servicio técnico.
El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.	El control no fue regulado correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Remítase a la sección sobre la regulación de los controles del horno. • Asegúrese de que la puerta del horno se encuentre entornada a la posición de traba para asar a la parrilla.
	La carne fue colocada demasiado próxima al elemento radiante.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie la posición de la parrilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento radiante. Si desea sellar la carne, precaliente el elemento radiante.
	La carne no fue preparada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte y retire los bordes grasos que podrían retorcerse, dejando intacto la carne magra.
	Hay acumulación de grasa sobre las superficies del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se hornean o asan como es debido.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea el capítulo donde se describe la operación del horno.
	La parrilla del horno fue colocada en una posición incorrecta o no se encuentra nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección sobre el uso de las parrillas del horno en página 40.
	Se están utilizando recipientes de cocción no adecuados o de tamaño incorrecto.	
	El sensor del horno requiere ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección sobre cómo ajustar el termostato, en página 51.
Los alimentos no se asan a la parrilla correctamente.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione Broil (Asar a la parrilla).
	La parrilla fue colocada en una posición incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la guía de recomendaciones para asar a la parrilla, en la página 46.
	El recipiente no es adecuado para este tipo de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice utensilios de cocción adecuados.
	En algunas áreas, el potencial eléctrico (voltaje) puede estar demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente durante diez minutos el elemento radiante para asar a la parrilla. • Vea la guía de recomendaciones para asar a la parrilla, en la página 46.
El horno está a temperatura demasiado alta o demasiado baja.	El sensor del horno requiere ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección sobre cómo ajustar el termostato, en página 51.
Rayaduras o abrasiones en la superficie de la cubierta.	La limpieza de la cubierta se está realizando incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Las rayaduras son imposibles de quitar. Por efectos de la limpieza, las rayaduras muy pequeñas se volverán menos visibles con el transcurrir del tiempo.
	Se usaron sobre la cubierta recipientes de cocción con fondos rugosos, o se depositaron partículas gruesas y abrasivas (por ejemplo, sal o arena) entre los recipientes y la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar rayaduras, utilice los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los recipientes de cocción estén limpios antes de usarlos. Utilice recipientes de fondos lisos.
	Se ha deslizado algún utensilio de cocina sobre la superficie de cocción.	
Pintas o vetas pardas.	Ocurrieron derrames que fueron cocinados hasta adherirse a la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice la rasqueta para quitar la suciedad. • Vea la sección sobre cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio, en la página 60.
Zonas con alteración de color con brillo metálico.	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos permanecieron sobre la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> • Quítelos utilizando una crema de limpieza para superficies de cocción vitro-cerámicas. • Utilice recipientes de cocción con fondos limpios y secos.
El horno no ejecuta el proceso de auto-limpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta como para programar una operación de auto-limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere que la estufa se enfríe y ajuste los controles.
	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 56.
	No se puede iniciar un ciclo de auto-limpieza si ha activado la función de traba del horno o si algún elemento radiante de superficie se encuentra encendido.	
Se oyen ruidos como crujidos o suaves estallidos.	Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza.	El horno se encuentra demasiado sucio.	<ul style="list-style-type: none"> Presione Oven Off (Apagar horno). Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Espere hasta que el ciclo de auto-limpieza se cancele. Retire la suciedad excesiva con un paño o almohadilla y nuevamente programe el horno para auto-limpieza.
Después de un ciclo de auto-limpieza la puerta del horno, no se abre.	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que el horno se enfríe.
Cumplido un ciclo de auto-limpieza, el horno aún no está limpio.	Los controles del horno se han configurado incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 56.
	El horno tenía suciedad pesada.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los derrames pesados antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando el horno está muy sucio, puede ser necesario repetir la auto-limpieza o darle una duración mayor.
La abertura de ventilación despidе vapor.	Cuando se usa la función de convección, es normal ver salir vapor por la abertura de ventilación.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
	La cantidad de vapor visible aumenta cuando se usan más parrillas o se cocina mayor cantidad de alimento.	
Olores a quemado o a aceite emanan de la abertura de ventilación.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar este proceso, programe un ciclo de auto-limpieza de por lo menos 3 horas. Vea la sección sobre auto-limpieza, en la página 56.
Olor fuerte.	Las primeras veces que se usa el horno, es normal que emane olor del material aislante que envuelve al horno.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es transitorio.
Ruido del ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Resulta difícil deslizar las parrillas del horno.	Las parrillas plateadas quedaron dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los lados de la parrilla.
La pantalla queda en blanco.	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo un corte de energía eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> Reajuste el reloj.
El cajón no se desliza con suavidad o se arrastra con fricción.	El cajón se encuentra desalineado.	<ul style="list-style-type: none"> Jale el cajón hacia afuera completamente y empújelo totalmente hacia adentro. Vea la página 64.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	<ul style="list-style-type: none"> Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de los cajones.

garantía limitada (Estados Unidos)

**NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO
ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG**

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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

Un (1) año para piezas y mano de obra

Cinco (5) años para la cubierta de vidrio y el calentador radiante (solo las piezas)

Durante este período de garantía adicional de cuatro años de duración, quedarán a su cargo todos los costos de mano de obra y servicio técnico a domicilio.

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

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

garantía (CANADÁ)

**NO LA DESECHE. ESTA HOJA REEMPLAZA LA PÁGINA DE GARANTÍA EN LA GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO
ESTUFA ELÉCTRICA SAMSUNG**

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

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

Garantía de un (1) año por repuestos y mano de obra, y cinco (5) años por repuestos para la cubierta de vidrio y la hornalla radiante

Durante este período de garantía adicional de cuatro años de duración, quedarán a su cargo todos los costos de mano de obra y servicio técnico a domicilio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en CANADÁ. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. 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, sujeto a disponibilidad, dentro del territorio contiguo de CANADÁ. El servicio técnico a domicilio no se encuentra disponible en todas las áreas. 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.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acareen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones sobre instrucciones de utilización, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; desmontaje y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario. 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 de vidrio 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 RESPECTO DE ESTE PRODUCTO NI EXPRESAS NI TÁCTAS Y SAMSUNG DESCONOCE Y RECHAZA TODA GARANTÍA INCLUIDAS, AUNQUE NO TAXATIVAMENTE ENUMERADAS, TODA GARANTÍA TÁCTA 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 ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados 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 en el que se encuentre.

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

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



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

*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

